

РОЗДІЛ 2. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

УДК 619:614.31:639.3.043.13

Будермін А. А., студентка магістратури спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Науковий керівник – Букалова Н. В., кандидат ветеринарних наук, доцент,
Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ОЦІНЮВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТОВАРНОГО УКРАЇНСЬКОГО ЛУСКАТОГО КОРОПА

Риба – це джерело повноцінних, легко засвоюваних білків, жирів, вітамінів, макро- та мікроелементів. Відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», надзвичайно важливим є добросовісне ставлення потужностей з вирощування, виробництва й обігу харчових продуктів, оскільки недопущення на ринок небезпечних продуктів харчування є головним завданням виробників.

Метою роботи було визначення товарних, якісних та біологічних показників товарного українського лускатого коропа, вирощеного на гранульованих комбікормах – стандартному для риби та комплексною лізіно-протеїновою добавкою, що надходили для реалізації на агропромисловий ринок смт Чечельник Вінницької області.

Дослідження проводили згідно загальноприйнятих методів, чинних в рибицтві та нормативно-технічною документацією.

Головною ознакою, що характеризує ріст риби за період вирощування, є приріст її маси тіла. Встановлено, що середня маса одного екземпляру дослідних українських лускатих коропів була більшою на 27,6 % ($453,9 \pm 6,2$ г), середня довжина – на 6,6 % ($25,7 \pm 0,44$ см), угодованість за Фультоном – на 7,6 % ($2,7 \pm 0,06$) порівняно з контрольними. Під час проведення ветсанекспертизи тушок і внутрішніх органів досліджуваних українських лускатих коропів, патолого-анатомічних змін ні у м'язовій тканині, ні у внутрішніх органах, не виявлено; м'ясо даних коропів ніжне, без сторонніх запахів, бульйон в результаті проби варінням прозорий, з великими блискітками жиру, приємний на смак. Аналізування товарних показників вирощеної товарної риби обох досліджуваних груп свідчить, що вихід м'яса у дослідних українських лускатих коропів був вищим на 11,7 % порівняно з контрольними ($51,3 \pm 1,2$ % та $38,8 \pm 1,1$ % відповідно). Показник м'ясності залежав від маси тушки риби, що у дослідних коропів була на 12,3 % більшою і становила $59,3 \pm 1,3$ % маси цілої нерозібраної риби проти $47,1 \pm 1,3$ % у контрольної риби.

Годівля українських лускатих коропів гранульованим кормом з лізіно-протеїновою добавкою позитивно вплинула на біохімічні показники риби. Так, у м'ясі дослідної риби було на 13,2 % більше білка і 51,9 % жиру. Філейна частина

дослідних коропів мала вищу енергетичну цінність (калорійність) на 22,4 %, порівняно з контрольними.

Показники якості та безпечності живої товарної риби, а саме, українського лускатого коропа, за згодовування комбінованого корму з комплексною лізино-протеїновою добавкою свідчать про те, що вирощування досліджуваної риби на існуючому технологічному рівні є доцільним і виправданим, оскільки сприятливо впливає на організм товарного українського лускатого коропа, підвищуючи опірність організму риби, рибницько-господарські показники, поліпшуючи якість та підвищуючи біологічну цінність м'яса. Жива дослідна риба, вирощена на гранульованому кормі з комплексною лізино-протеїновою добавкою «засипала» на 3-4 год. пізніше контрольної.

УДК 619:614.31:637.12.04/.07

Захарків М.М., студент I курсу магістратури спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор,
Подільський державний аграрно-технічний університет,
м. Кам'янець-Подільський, Україна

КОНТРОЛЬ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СИРКОВОЇ МАСИ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ СИСТЕМИ НАССР

На даний час в нашій державі не існує єдиних обов'язкових вимог до виробників у галузі харчової промисловості, зокрема – й до виробників молочних продуктів, що значно ускладнює контроль за показниками якості та безпечності харчової продукції. НАССР є системою оцінювання й контролю небезпечних чинників молочної сировини, технологічних процесів і готової продукції, яка є актуальною моделлю управління якістю та безпечністю харчових продуктів у промислово розвинених країнах світу. На сучасному етапі виробництва молочної продукції важливими вимогами є її безпечність, стійкість під час зберігання, добрі смакові та поживні властивості, відповідність нормам за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.

Мета роботи – аналіз показників якості та безпеки сиркової маси різних виробників та торгових марок, саме: ТМ «Молокія», ТМ «Галичина», ТМ «Славяночка» та контроль фізико-хімічних показників якості молока-сировини.

Аналіз маркування та упакування досліджуваних зразків продукції свідчить, що жодним з виробників не дотримано вимог ДСТУ 4518–2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів», зокрема, встановлено недотримання вимог маркування на упаковці продукту усіх виробників, не в повному обсязі викладено інформацію, і є важко доступною для споживача.

За органолептичними показниками (смак, запах, колір, консистенція) усі досліджувані проби відповідали вимогам нормативних документів (НД), за винятком консистенції сиркової маси ТМ «Галичина», що отримала низьку оцінку через те, що брикети слабо тримали форму.

Виробниками завищені (фальсифіковані) показники усіх складників, заявлених на маркуванні продукту, а зазначена кількість білка не відповідала нормі,