

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,

регламентованій нормативним документом. Жоден з виробників не зазначив уміст води та показники титрованої кислотності, що є обов'язковими для маркування даного виду молочної продукції. Показник титрованої кислотності є важливим з точки зору безпечності продукції. У різних виробників значення титрованої кислотності були різними, а в сирковій масі ТМ «Славяночка» – на верхній межі норми. У сирковій масі ТМ «Галичина» масова частка води перевищила допустиму норму на 5,0 %, що, звичайно ж, вплинуло на її консистенцію.

Таким чином, жоден з виробників повною мірою не дотримується вимог нормативних документів (НД), адже всі вони керуються технічними умовами (ТУ), розробленими та затвердженими на кожному підприємстві, і жоден з них не дотримується вимог чинного ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови», що свідчить про неузгодженість нормативного регулювання молокопереробного виробництва.

Молоко-сировина для виготовлення сиркової маси за всіма показниками повинне відповідати вимогам державного стандарту. Кислотність досліджуваного молока не перевищувала 17 °Т, що відповідало екстра та вищому ґатункам. Температура молока значно коливалася: у першій дослідній пробі вона становила 8 °С, що відповідало вимогам до молока екстра та вищого ґатунку, другий – 10 °С, що регламентує норму для молока 1 та 2 ґатунків. Третя проба молока мала температуру, що на 3 °С вище нормованої ДСТУ. Тому таке молоко негайно повинне піддаватися охолодженню та переробці (за умови його відповідності за мікробіологічними показниками).

Усі досліджені проби молока мали невисокий уміст сухих речовин, що відповідало вимогам другого ґатунку, середніми рівнями жиру і білка. Величина рН досліджуваного молока становила 6,67 од. за норми 6,3–6,9.

Титрована кислотність нормалізованого молока на 0,5 °Т вища порівняно з вихідною сировиною, активна кислотність, навпаки, знизилася на 0,2 одиниці. Масові частки білка та сухих речовин зменшилися на 0,1 %, жиру – 0,01 %.

Отже, впровадження системи НАССР дозволяє проводити ретельний контроль якості та безпеки сировини і готового продукту на всіх етапах його виробництва.

---

УДК 619:614.31:637.5.03/.13.12

*Лянга Р.О., 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

## **БЕЗПЕЧНІСТЬ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ЗАЛЕЖНО ВІД САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНОГО СТАНУ ХОЛОДИЛЬНИХ КАМЕР ПП «ТАРАСІВСЬКІ КОВБАСИ», м. КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ**

Офіційними лікарями ветеринарної медицини в Україні здійснюється ветеринарно-санітарний контроль на м'ясопереробних підприємствах та холодопотужностях за безпечністю м'ясної сировини, харчовими продуктами згідно з нормативно-правовими документами. Тому дотримання санітарно-гігієнічних