

ТОВАРНА ОЦІНКА М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ

А.О. Крижановський, студент 1 курсу, магістр ТВПШТ

Г.Д. Пушкар, к. с.-г. наук, доцент;

Одеський державний аграрний університет

Значно впливають на розвиток сучасних технологій спеціалізація і концентрація молочного та м'ясного скотарства. Саме вони дають змогу комплектувати технологічні групи тварин, які можна обслуговувати однотипно із застосуванням певних засобів механізації, зоотехнічного і ветеринарного обслуговування.

Виробництво яловичини складається з вирощування на м'ясо надремонтного молодняка і відгодівлі дорослої худоби. У молочному скотарстві надремонтний молодняк виділяють уже в 6-міс. віці, переводять його на годівлю заміниками незбираного молока й інтенсивно вирощують на м'ясо. Надремонтний молодняк, призначений для вирощування на м'ясо, після відлучення від корів у 8-міс. віці гуртують за статтю, живою масою й відправляють на комплекси з вирощування великої рогатої худоби на м'ясо [1, 2].

Всі технології спрямовані на одержання високих (понад 1000 г) середньодобових приростів протягом усього відгодівельного періоду. При цьому затрати корму на 1 кг приросту повинні становити 6-8 к. од. і забезпечувати такі інші виробничо-економічні показники, які роблять галузь прибутковою [3].

Тому, метою досліджень було проаналізувати якість м'яса яловичини на всіх етапах виробництва.

Ключові слова: яловичина, якість, м'ясо, тушка, м'ясо, продуктивність, сировина, вимоги.

Аналіз літературних досліджень. Товарну оцінку м'яса і оброблення туш виконують згідно ГОСТ 7595-55. «М'ясо-яловичина в напівтушах і четвертинках». Стандарт розповсюджується на м'ясо дорослих тварин і молодняка великої рогатої худоби. М'ясо, що має показники по вгодованості нижче встановлених стандартом, називають худим.

Розруб туші в торгівлі проводять відповідно до ГОСТ 7595-55, в результаті якого отримують м'ясо трьох сортів. Найціннішим, в харчовому відношенні, є м'ясо першого сорту.

Харчова цінність м'яса визначається, в першу чергу, вмістом біологічно повноцінних і легкозасвоюваних білків. Крім того, м'ясо – джерело вітамінів групи В і деяких мінеральних речовин.

Вміст в м'ясі різних компонентів в значній мірі залежить від співвідношення м'язової, жирової і інших тканин. М'ясо, в якому жирова тканина як би вкраплена в товщу м'язової тканини (мармурове м'ясо), є висококалорійним продуктом. Жирова тканина - джерело життєво необхідних ненасичених жирних кислот. У м'ясі містяться також смакові і ароматичні речовини.

На вміст амінокислот в м'ясі і м'ясопродуктах можуть впливати технологічні прийоми обробки і консервації.

pH м'яса - основний показник якості, оскільки концентрація водневих іонів в м'ясі залежить від вмісту глікогену в м'язах у момент забою і, отже, є похідною фізіологічного стану тварин перед забоєм, а також відображає перебіг післязабійних процесів в тушах.

З pH м'яса тісно пов'язані колір, вологоутримуюча здатність, ніжність, соковитість, втрати при тепловій обробці, збереження і інші якісні показники м'яса.

В умовах сучасного промислового виробництва яловичини часто спостерігаються відхилення в якісному стані м'яса. З підвищеним рівнем активної кислотності (pH) м'ясо розкладається швидше, оскільки вона визначає склад мікрофлори. Підвищений pH викликає

зміну смаку і швидко приводить до появи поганого запаху.

Якість яловичини визначається співвідношенням вхідних в її склад тканин – м'язової, жирової, сполучної, кісткової, хрящової і фізико-хімічними їх властивостями. М'язова тканина зазвичай складає 50-60 % від маси туші, жирова – до 18 %, а кісткова і хрящова – 15-32 %.

Тварини спеціалізованих м'ясних порід, в порівнянні з однолітками молочного і комбінованого напрямів продуктивності, мають підвищений забійний вихід і вищу якість м'яса: воно соковитіше, ніжніше, ароматніше, з кращими смаковими якостями.

Значний вплив на якість яловичини має вік тварин. В процесі росту і розвитку тварин відбуваються значні кількісні та якісні зміни, пов'язані із збільшенням маси і зміною морфологічного складу туші.

Певний вплив на м'ясу продуктивність великої рогатої худоби та якість яловичини надає тип годівлі. Встановлено, що відгодівля молодняка на раціонах з великою питомою масою концентратів прискорює жировідкладення, а при згодовуванні соковитих і зелених кормів отримують менш жирні туші.

Результати використання повнораціонних гранульованих і розсипних сумішей свідчать про високу ефективність їх застосування для згодовування молоднякові. Це дає можливість отримувати в ранньому віці тварин, що перевищують за живою масою (на 11,4-19,3 %), середньодобовими приростами (на 15,7-27,2 %) і забійним виходом (на 3,1-3,9 %) однолітків, яким згодовували корми в звичайному вигляді.

Якість м'яса залежить також і від інших численних чинників, що впливають на тварину перед забоєм і на тушу в процесі її дозрівання. Серед них фізичні, стресові та кормові чинники, під впливом яких відбуваються зрушення в обміні речовин і втрати корисної продукції.

Тривале транспортування великої рогатої худоби призводить до зниження глікогену в м'язовій тканині, підвищенню рН і зміні вмісту амідного азоту та аміаку. Вища концентрація аміаку в м'ясі супроводжується зниженою кількістю амідного азоту.

Інтенсивна відгодівля тварин в умовах гіподинамії може привести до появи блілого, ексудативного (PSE) або темного, жорсткого, сухого (DFD) м'яса.

На величину показників якості м'яса великої рогатої худоби впливає сезон року. У бугайців, забитих в зимовий період, через 3 і 24 год кількість молочної кислоти в туші вище, а рН нижче ніж у аналогів, забитих у літній період. При цьому в зимовий період немає істотної різниці в показниках м'яса бугайців, що відпочили, або не відпочили після транспортування. Перевезення тварин в літній період негативно впливає на біохімічні показники м'яса, причому ступінь цієї дії залежить від температури повітря при транспортуванні. У літній період після 24-годинної витримки біохімічні показники м'яса помітно поліпшуються, але вони нижчі, ніж у тварин, забитих в зимовий.

З метою забезпечення якості та безпеки м'яса, м'ясної сировини та м'ясних продуктів забороняється приймання на переробку суб'єктами господарювання сільськогосподарських чи диких тварин, птиці від неатестованих виробництв суб'єктів господарювання, крім фізичних осіб, які не є суб'єктами господарської діяльності, та без супровідних ветеринарних документів відповідно до законодавства.

Упаковка для м'яса, м'ясної сировини та м'ясних продуктів повинна бути виготовлена з матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

М'ясо, м'ясна сировина та м'ясні продукти, що ввозяться на митну територію України, підлягають обов'язковому контролю відповідно до законодавства.

М'ясні продукти, за винятком напівфабрикатів та консервів (крім яловичини тушкованої), повинні виготовлятися за сортами.

Висновки. М'ясо є важливими продуктами харчування людей, джерело білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів.

М'ясо яловичини повинно відповідати вимогам стандарту.

Список використаної літератури

1. Прудніков В. Г. Технологія виробництва яловичини / В. Г. Прудніков, Д. І. Барановський, Г. Л. Лисенко, Ю. О. Васильєва, В. А. Федяєв, О. І. Колісник, Ю. І., Криворучко, В. О. Попова.- Харків, 2015.- 256 с.
2. Доротюк Е. М. М'ясне скотарство - джерело високоякісної яловичини та шкіряної сировини / Е. М. Доротюк.- Харків: Тираж 51, 2006.- 320 с.
3. Довідник технолога по виробництву яловичини. К., Урожай, 1982. -182 с.

УДК 637.4:637.05

ДІЄТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

А.В. Кучейко, студентка 2 курсу

К.О. Хамід, асистент

Одеський державний аграрний університет

Досліджували дієтичні властивості та проводили органолептичну оцінку харчових яєць сільськогосподарської птиці. При дегустації різних видів яєць, виявлено, що омлет з перепелиних яєць на I-му місці, на II-му місці – варене некруто куряче яйце, на III-му місці – варене круто перепелине яйце та IV місці – жарене куряче яйце.

Ключові слова: яйця, користь, поживність, калорійність, споживання

Постановка проблеми. Сьогодні для задоволення попиту населення у повноцінних продуктах харчування в Україні проводиться пошук у різних напрямках, в тому числі і за рахунок розвитку птахівництва. Яйця належать до найбільш поживних та значних за смаковими властивостями харчових продуктів. Хімічний склад їх багато в чому залежить від породи птаха та складу його годівлі.

Виклад основних матеріалів дослідження. Курячі яйця є прекрасним джерелом корисного білка. Вони також містять усі незамінні амінокислоти в правильних співвідношеннях, тому наш організм може повноцінно використовувати їхній білок.

Перепелине яйце - це справжня скарбниця вітамінів і біологічно активних добавок, що сприяє лікуванню і профілактиці багатьох відомих захворювань.

Харчова цінність яєць страусиних визначається їх хімічним складом і комплексом властивостей та є практично безвідходним продуктом. Їх відносять до числа рідких делікатесів і використовують безпосередньо в їжу та для приготування різних страв.

Яйця індички володіють цінними поживними властивостями, особливо ті з них, які знесені спочатку літа. Вони містять велику кількість білка і незамінних амінокислот. Індичі яйця не здатні викликати алергічні реакції, тому безпечні при включенні їх в раціон людям з алергічною схильністю.

Гусячі яйця можна додавати в тісто для хлібобулочних виробів, використовувати при виробництві десертів, запіканок, салатів і закусок. У 100 г гусячих яєць міститься 70,4 г води, 13,9 г білків, 13,3 г жирів, 1,1 г золи, 1,4 г вуглеводів.

Теплове оброблення яєць водоплавної птиці не убезпечує людину від отруєння, тому в багатьох державах використання качи-них яєць на харчові потреби заборонено.

Метою дослідження було обґрунтування харчової цінності властивостей яєць сільськогосподарської птиці, напрямів використання та значення для організму людини.

Був проведений органолептичний аналіз яєць. Завдяки простоті та доступності його застосування він є найпоширенішим методом оцінювання продуктів харчування. Споживач меду визначає його якість за допомогою органів чуття.

Для дослідження було взято 4 проби яєць – I проба – варене некруто куряче яйце, II – проба – жарене куряче яйце, III проба – варене круто перепелине яйце, IV проба – омлет з