

**37. ВПЛИВ МЕТОДІВ ЗАБОЮ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ СВИНИНИ  
НА «ТЕРНОПЛЬСЬКОМУ М'ЯСОКОМБІНАТІ»**

**П.В. Іващук, І.М. Страшинський**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Якість м'яса свиней – це комплекс показників, що характеризують харчову і біологічну цінність продукту, тобто хімічні, біохімічні, органолептичні, структурно-механічні, функціонально-технологічні, гігієнічні, токсикологічні та інші його властивості. Характерною рисою м'ясної сировини є саме те, що її якість не може визначатися однією або кількома характеристиками. Повний опис якості м'яса вимагає використання ряду показників, значимість яких може бути порівняна між собою. Відомо, що загально визнаною являється класифікація м'яса із виділенням сировини наступних основних груп: нормальне (NOR) і нетрадиційного якості, включаючи темне, щільне, сухе (DFD) і бліде, м'яке, водянисте (PSE), які відрізняються від нормального – біохімічними, фізико-хімічними та органолептичними властивостями. Останнім часом все частіше згадується про дефект м'яса RSE - червоно-рожеве, м'яке і ексудативне. Воно за кольором близьке до звичайного, але ексудативне, як і PSE [1].

Селекція, направлена на підвищення вмісту м'яса в тушах свиней призводить до погіршення його ніжності та інтенсивності забарвлення, підвищення рівня незв'язаної вологи і втрат м'ясного соку при термічній обробці. Зниження якості м'яса пов'язане не тільки із загальним збільшенням м'язової тканини, а й з різким зниженням кількості жиру. Аналіз змін якості м'яса та сала свиней великої білої породи за останні 40 років свідчить: рівень протеїну у м'язовій тканині підвищився на 6,35%, вміст внутрішньом'язового жиру знизився на 27,75%, температура плавлення сала знизилась на 8-13°C [2].

Крім генетичної обумовленості, якість м'яса свиней може широко варіювати під впливом багатьох факторів: умов вирощування і відгодівлі

свиней, їхнього віку, живої маси, статі, особливостей годівлі, утримання, транспортування тварин до місця забою, передзабійного утримання, умов забою і первинної обробки туш, режимів зберігання.

Нами досліджена м'ясні напівтуші свиней після забою тварин, які поступають на підприємство від власних відгодівельних комплексів, а саме: Ферма № 1 (с. Настасів репродуктор), Ферма № 2 (с. Настасів дорощування), Ферма № 7 (с. Старе Місто / с. Підгайці репродуктор), Ферма № 8 (с. Дворіччя репродуктор). Після механічного оглушення отримали значну кількість м'яса, з ознаками PSE (40-43%), а також DFD (2-3%). Забій тварин за допомогою електричних засобів зумовив помірну кількість м'яса з дефектами PSE (10-11%) і DFD (4-5%). Забій тварин без оглушення підвищує їх стресову реакцію, зменшує виділення крові і збільшив втрати маси м'яса після термообробки на 5-7%. При механічному оглушенні відсутні переломи кісток і крововиливи в тканини та внутрішні органи.

**Висновок.** Для отримання високих показників м'ясних туш свинини після забою тварин є використання на підприємстві прогресивних методів забою тварин. Важливим елементом у системі оцінки якості свинини є експрес-оцінка інтенсивності дозрівання м'язової тканини свиней в цеху первинної переробки і при охолодженні туш, запроваджена на «Тернопільському м'ясокомбінаті», яка за комплексом фізико-хімічних показників дає можливість визначити процес формування якості м'язової тканини в період перших діб після забою тварин без додаткових лабораторних досліджень.

### **Список літератури**

1. Мониторинг функционально-технологических свойств мясного сырья на ООО «Глобинский мясокомбинат» / А. М. Константинова, Р. А. Коломієць, О. П. Фурсік, І. М. Страшинський // Техника и технология пищевых производства : IX Международная научная конференция студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2014 г. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 193.

2. <http://a7d.com.ua/tvarinnictvo/12605-znachennya-ocnki-yakost-myaso-salnoyi-produkcyi-svinarstva.html>.