11. Аналіз факторів, що впливають на процес довготривалого дозрівання м'яса яловичини

Віталій Федосов, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Процес довготривалого дозрівання м'яса яловичина - сукупність зміни його властивостей, обумовлених розвитком автолізу, в результаті яких м'ясо набуває добре вираженого аромату та смаку, стає м'яким та соковитим, більш вологоємним та доступнішим дії харчових ферментів у порівнянні із м'ясом у стані посмертної задубіння. Тривалість дозрівання м'яса яловичина залежить від стійкості білків м'яса до впливу мікробіальних ферментів, які беруть участь у процесах автолізу. У здорових тварин прижиттєве ендогенне обсіменіння органів і тканини мікроорганізмами трапляється при послабленні природного опору (резистентності) організму під впливом різних стресових факторів: стомленності; голодуванні; переохолодженні та перегріванні; травмах і інше.

М'ясо, отримане від здорових тварин, на які не впливали фактори стресу практично не містить мікроорганізмів і може мікробіологічно забруднюватись тільки екзогенних шляхом. Джерелами післязабійного мікробного забруднення м'яса та продуктів забою можуть бути шкіряний покрив тварин, вміст кишково-шлункового тракту, повітря і обладнання робочої зони, транспортні засоби, інструменти, руки, одяг і взуття робітників, які мають контакт з м'ясом, вода та інше.

Результати. Нами проведений аналіз всіх можливих факторів, що впливають на процес дозрівання м'яса яловичина та виділені основні фактори. Серед них: вирощування тварин спеціальних порід (з визначеною структурою м'язових тканин і визначеною вологістю м'яса); спеціальна відгодівля; вік тварин; дотримання правил транспортування тварин та передзабійноївитримки; м'ясо повинно бути від здорових тварин; санітарна обробка тварин перед забоєм; повне знекровлювання; відсутність контакту шкури і туші при зніманні шкури; проведення видалення внутрішніх органів (нутрування) без порізів і не пізніше ніж через 30 хв. після оглушення; суха якісна зачистка м'яса; швидке охолодження м'яса після забою з утворенням на охолодженому м'ясі кірочки підсихання; зберігання охолодженого м'яса у підвішеному стані при температурі 0-2 ^{0}С та відносній вологості 85-89% та швидкості руху повітря 0,3-0,5 м/сек без коливання температури та без освітлення; високий рівень особистої гігієни працівників; високий рівень санітарного стану інструментів, обладнання і приміщення.

Висновок. При дотриманні вищезазначених умов можливе довготривале дозрівання м'яса яловичини при низьких позитивних температурах.

Література.

1. Хамнаева Н.И. Особенности санитарно-микробиологического контроля сырья и продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / - Улан- Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2006. - 136 с.

2. Янчева М.О. Фізико-хімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: навч. пос. / М.О. Янчева, Л.В. Пешук, О.Б. Дроменко. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 304 с.

3. Пасічний В. М. Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини /, Д. В. Гармаш, Н. Е. Лободіна, Р. А. Кривобік // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 217–224.