

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90
**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 11-12 2024

Part 1

Kyiv, NUFT, 2024

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

90

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

11-12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

Зміст

Introduction	7
1. Technology of functional ingredients and new food.....	9
2. Foodstuff expertise	68
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	109
4. Grain processing technology	141
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	161
6. Technology of fermentation and wine.....	195
7. Technology of preservation	219
8. Technology of meat and meat products.....	253
9. Technology of milk and dairy products.....	307
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	327
11. Ecology and sustainable development	339
12. Biotechnologies and bioengineering.....	365

Content

Передмова.....	7
1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	9
2. Експертизи харчових продуктів.....	68
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	109
4. Технологія переробки зерна.....	141
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	161
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	195
7. Технологія консервування.....	219
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	253
9. Технологія молока і молочних продуктів	307
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	327
11. Екологія і сталий розвиток	339
12. Біотехнології та біоінженерія.....	365

34. Експертиза свинини на початкових етапах виробництва м'ясних продуктів

Єва Сокол, Богдан Пашенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У м'ясопереробній галузі харчової промисловості якість і безпечність є надзвичайно важливими, оскільки здоров'я споживачів є головним чинником у випуску готової продукції. Серед можливих небезпек для є харчові отруєння, спричинені патогенами та алергенами, а також потрапляння у організм споживачів залишків антибіотиків та антибіотикорезистентних бактерій.

Матеріали і методи. У матеріалі використано загальнонаукові та спеціальні методи: аналіз та синтез теоретичного матеріалу та новітніх праць науковців у сфері безпечності харчових продуктів у м'ясопереробній галузі харчової промисловості.

Результати. Показники безпеки м'ясопродуктів напряду залежать від властивостей і стану початкової сировини (складає близько 80% собівартості готової продукції), а саме від здоров'я та умов вирощування та утримання тварин.

Свинина є швидкопсувним продуктом адже може бути поживним середовищем для розвитку ряду мікроорганізмів. Саме тому виявлення небезпечної сировини є основним завданням фахівців у даній сфері.

Для отримання споживачами безпечної та якісної м'ясної продукції в державних лабораторіях наявний широкий спектр обов'язкових досліджень, які включають контроль органолептичних, фізико-хімічних, паразитологічних, мікробіологічних радіологічних показників. Також слід зауважити, що проводиться постійна розробка новітніх методик належного контролю та оцінювання якості та безпечності м'яса забійних тварин під час зберігання, транспортування та реалізації. Проведення відповідної експертизи регламентується «Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів», затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 р. №28, із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10 липня 2013 року №427.

Ветеринарно-санітарному експерту необхідно досліджувати півтуші або четверті, голову, внутрішні органи, в тому числі паренхіматозні та лімфовузли, а також оцінювати загальний зовнішній стан забоїтої тварини. Якщо м'ясо не відповідає показникам якості та безпечності або не вдається ідентифікувати збудник захворювання спеціаліст зобов'язаний застосувати лабораторні методи технологічної експертизи. Також є обов'язковим проведення дослідження на трихінельоз під час ветеринарно-санітарної експертизи м'яса свиней та ВРХ.

За затвердженою технологією отримання свинини виділяють 12 основних етапів, включаючи реалізацію сировини у роздрібній торгівельній мережі. З 12-ти етапів виділяються 10, під час проведення яких можливе виникнення різного роду ризиків – виокремлено 10 критичних контрольних точок. Усі три групи ризиків (фізичні, хімічні, біологічні) притаманні етапам зберігання, транспортування та реалізації. Найбільш поширеним ризиком є біологічний, виникнення який притаманний всім 10-ти критичним контрольним точкам.

Висновки. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса є одним з ключових та відповідальних етапів при технологічному виробництві готової продукції, тому фаховим експертам та споживачам важливо знати правила її проведення задля отримання показників безпечності та якості як сировини, напівфабрикатів, так і готової харчової продукції згідно вимог чинної нормативної документації.