

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО**

МАТЕРІАЛИ

**СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА ЕКОЛОГІЇ (З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)
«ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ В ПИТАННЯХ
ТЕХНОЛОГІЇ, БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ»**

**(присвячена 230-річчю
ветеринарної освіти в Україні)**

22-23 травня 2014 року



ЛЬВІВ – 2014

СЕКЦІЯ №1

УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСНОГО ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

| | |
|---|----|
| ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛІВ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ПРОМИСЛОВОГО ВИКОРИСТАННЯ | |
| <i>Шевченко Т.П., А.-Х. Хайдер Мухаммед, Єлинець Ю.А., Пасічний В.М.,</i> | 3 |
| ВИКОРИСТАННЯ РОЗТОРОПШІ ПЛЯМИСТОЇ ДЛЯ СТВОРЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ФАРШИРОВАНИХ З М'ЯСА ПТИЦІ | |
| <i>Пархоменко О.О., Крижова Ю.П.</i> | 4 |
| ПОЛІПШЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ НАПОВНЮВАЧІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ КАРОТИНОВМІСНОЮ СИРОВИНОЮ | |
| <i>Герасименко М.Ю., Степаненко І.О., Гередчук А.М., Пасічний В.М.,</i> | 7 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН | |
| <i>Іванова Т. М., Пещук Л. В.</i> | 9 |
| ВПЛИВ МІКРОЕЛЕМЕНТІВ І ЇХ ХЕЛАТНИХ СПОЛУК (МЕТІОНАТІВ) НА МОРФОЛОГІЧНИЙ СКЛАД ТУШ ТА СЕНСОРНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСА І БУЛЬЙОНУ, ОТРИМАНОВОГО ВІД ТВАРИН ЧОРНО-РЯБОЇ М'ЯСНОЇ ПОРОДИ | |
| <i>Семенюк Ж., Лаховець К., Фаріонік Т. В.</i> | 10 |
| ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ ТВАРИННОГО І РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ | |
| <i>Фурсік О.П., Іванова М.М., Пасічний В.М., Страшинський І.М.</i> | 12 |
| ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ | |
| <i>Жолдош М., Шеманська Є.І., Радзівєвська І.Г.</i> | 13 |
| ВИКОРИСТАННЯ ЕКЗОГЕННИХ БІОАНТИОКСИДАНТІВ У ВИРОБНИЦТВІ ПАШТЕТІВ | |
| <i>Пащенко О., Іжевська Д., Гримайло І., Топчій О.А.</i> | 15 |
| ЯКІСТЬ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ НА ТОВ «ГЛОБІНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» | |
| <i>Константинова А.М., Коломієць Р.А., Страшинський І.М.</i> | 17 |
| ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ – М'ЯСА ГОЛУБІВ | |
| <i>Бранець Роксоляна, Паска М.З.</i> | 18 |
| ФУНКЦІОНАЛЬНО - ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВТОРИННОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ КУПАТІВ | |
| <i>Хомиш Богданна, Мартинюк І. О.</i> | 19 |
| РОСЛИННІ ОЛІЇ – ДЖЕРЕЛО АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЕНЕРГІЇ | |
| <i>Савшак Ольга, Ромашко І. С.</i> | 20 |

ЯКІСТЬ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ НА ТОВ «ГЛОБІНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»

Константинова А.М., магістрант

Коломієць Р.А., студент 4 курсу факультету ТММПКП

Страшинський І.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів

Національний університет харчових технологій, м.Київ, Україна, E-mail: sim2407@i.ua

На сьогодні питання цілеспрямованого використання сировини з урахуванням характеру автолітичних змін набуває особливого значення, оскільки суттєво зросла частка тварин, які надходять на переробку і у яких після забою в тканинах виявляються значні відхилення від нормального розвитку автолітичних процесів. Дані про кількість м'ясної сировини з нетрадиційними властивостями PSE і DFD – неоднозначні. Згідно з даними, в окремих регіонах кількість яловичини DFD складає – 28-35 %, свинини PSE – 40-45 %, в країнах Європи, США, Канаді і Австралії цей показник становить до 50 %. Для зниження кількості PSE і DFD сировини використовують різні способи передзабійної обробки тварин, зміни умов транспортування до місця забою, способів оглушення і т.д. Але всі заходи, спрямовані на покращення фізіологічного стану тварин, лише зменшують кількість випадків появи м'яса PSE і DFD, але не виключають їх.

Тому найбільш актуальним завданням перед м'ясною промисловістю, є раціональне використання м'ясної сировини з різними технологічними характеристиками і підвищення якості продукції, яка виробляється. На сьогодні широке поширення на світовому ринку м'ясної сировини отримало м'ясо з порушенням ходу автолізу.

Розбіжності в характері автолізу між NOR, PSE і DFD м'ясом зумовлює специфічність їх органолептичних, фізико-хімічних, хіміко-технологічних і структурно-механічних характеристик, що визначає спрямоване використання м'яса з ознаками NOR, PSE і DFD при виробництві м'ясних продуктів та напівфабрикатів.

Серед найбільш важливих характеристик якості м'яса, поряд з рН і вологозв'язуючою здатністю, слід відмітити колір м'яса, визнаний в міжнародній практиці одним з критеріїв сортування і оцінювання якості м'яса.

У зв'язку з цим велике значення набуває вивчення залежності показника кольору м'яса від характеру автолізу з метою розробки способу сортування.

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» – одне з провідних підприємств м'ясної промисловості України. Якість та безпечність харчової продукції, яка випускається всіма цехами та відділеннями даного підприємства – основна мета підприємства та його політики у сфері якості.

Як відомо, тривалість передзабійної витримки значно впливає на якість м'яса.

Тому одним із перших був досліджений такий фактор впливу на формування якості м'яса свинини як тривалість передзабійної витримки. Для дослідження було взято по 15 туш свиней із досліджених свинокомплексів. Результати подані на діаграмах залежності функціональних показників від часу витримки на базі та відстані доставки.

Відстань від свинокомплексу ТОВ «НВП» Глобинський свинокомплекс» с.Гриньки до м'ясокомбінату становить 25 км;

ТОВ «НВП» Глобинський свинокомплекс» с.Оболонь – 55 км;

ТОВ «НВП» Глобинський свинокомплекс» м. Глобине – 15 км;

ТОВ «Золотоніський бекон» м. Золотоноша – 160 км.

Аналізуючи отримані дані досліджень робимо висновок, що оптимальний час витримки на базі передзабійного утримання худоби становить 6 годин.

На першу годину після забою ВЗЗ здатність м'яса знаходиться в межах 70-80%.

Аналізуючи отримані результати досліджень, робимо висновок, що при доставці свиней з відстанню від свинокомплексу до м'ясокомбінату 15 км ми отримали 3% свинини з ознаками PSE, з відстанню 25 км – 4, 1% , з відстанню 55 км – 9,3% та 160 км – 25%.