

14. МОНІТОРИНГ ЯКОСТІ М'ЯСА ЗАБІЙНИХ СВИНЕЙ НА ТОВ «ГЛОБИНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»

А. Константинова, Р. Коломісць, І.М. Страшинський
Національний університет харчових технологій

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 даних, 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 вологості, здатністю, слід відмітити колір м'яса, визнаний в міжнародній практиці одним з критеріїв сортування і оцінювання якості м'яса. В 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 досліджено такий фактор впливу на формування якості м'яса свинини, як тривалість передзабійної витримки. Для дослідження було взято по 15 туш свиней із досліджених свиногомплексів. Результати подані на діаграмах залежності функціональних показників від часу витримки на базі та відстані доставки.

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

ТОВ «НВП» Глобинський свиногомплекс» с.Оболонь — 55 км;

ТОВ «НВП» Глобинський свиногомплекс» 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 В33 здатність м'яса знаходиться в межах 70-80 %.

Аналізуючи отримані результати досліджень робимо висновок, що при доставці свиней з відстанню від свиногомплексу 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 %.