

### **33. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗМЕНШЕННЯ ВТРАТ МАСИ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ВТОРИННОЇ БІЛКОВІСНОЇ СИРОВИНИ**

**О.О. Галенко**

**Т.П.Шевченко**

*Національний університет харчових технологій*

Під час первинної переробки тварин вихід вторинної білковмісної сировини становить від 9 до 21%. На особливу увагу заслуговують субпродукти II категорії. Загальний вихід субпродуктів до живої маси тварин для ВРХ становить 12-16%, оброблених субпродуктів II категорії до маси м'яса на кістках – 13-15%.

За термічним станом субпродукти поділяють на парні з температурою понад 30°C, остиглі з температурою, не вище за 10°C (витримані після забою не менше ніж бгод), охолоджені з температурою 0-4°C, заморожені з температурою, яка не перевищує -8°C.

Субпродукти не рекомендується тривало зберігати в охолодженому стані, оскільки їх псування відбувається швидше, ніж м'яса. Заборонено використовувати на харчові цілі повторно заморожені субпродукти. Усихання субпродуктів при охолодженні допускається до 1,63%. Термін зберігання субпродуктів при температурі від 0 до -1°C становить не більше двох діб, заморожених при температурі -18°C – не більше 6 місяців. Природні втрати субпродуктів при заморожуванні: рубець, легені – 0,40%; при охолодженні – 1,58%.

Основною метою даної роботи є розробка оптимальних режимів зберігання вторинної білковмісної сировини, а саме субпродуктів II категорії, для зменшення їх втрат при охолодженні і заморожуванні. А також забезпечення збереження їх свіжості у відповідності з органолептичними, хімічними, мікробіологічними і гістологічними вимогами свіжості м'яса.

Зменшення втрат маси субпродуктів II категорії при зберіганні дозволить більш повно використовувати сировину, підвищувати рентабельність виробництва та водночас дасть змогу отримати продукти харчування високої якості.