

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

14 травня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.; О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.; Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; А.А. Дубініна, д-р техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кінтєла, д-р техн. наук, проф.; Л.П. Малик, д-р техн. наук, проф.; А.М. Одарченко, д-р техн. наук, проф.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Ф.В. Перцевої, д-р техн. наук, проф.; Є.П. Пивоваров, д-р техн. наук, доц.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; В.В. Погарська, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погожих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потатов, д-р техн. наук, проф.; О.В. Самохвалова, канд. техн. наук, доц.; М.Л. Серік канд. техн. наук, доц.; О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, доц.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.; Т.М. Афоніна, керівник ВОІР; М.О. Середенко, керівник видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 29.04.15 р.

Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 341 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

Л.Г. Віннікова, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)

В.В. Цигура, асп. (ОНАХТ, Одеса)

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРИДАТНІСТЬ М'ЯСА ТА ОСНОВНІ ПРИЧИНИ ЇЇ ПОГІРШЕННЯ

Інтенсивні технології вирощування свиней стали причиною значних змін в метаболічних процесах в організмі тварин, а також істотних змін якісних показників свинини.

Нормальний гліколіз м'яса (NOR) в процесі дозрівання відбувається тільки в свинині, отриманій від здорових тварин, транспортованих і забитих в умовах мінімального стресу. У м'ясі з вадами PSE (біле, м'яке, водянисте) і DFD (темне, жорстке, сухе) автоліз порушений, а умови для мікробного псування більш сприятливі, що викликає не тільки технологічні проблеми, але і значні економічні збитки. Також слід зазначити, що виробництво м'ясопродуктів із свинини PSE і DFD властивостями, без урахування її якості, призводить до збільшення технологічних втрат та виробничого браку. Втрати м'ясного соку при переробці м'яса з властивостями PSE досягають 8,2%. Для виробництва якісної продукції, наприклад ковбасних виробів, вимагає використання добавок, які б дозволили скорегувати якість основної сировини. Також свинина з вадами має суттєві недоліки при зберіганні. У замороженому стані в ній спостерігаються яскраво виражені ознаки псування, відхилення в кольорі та погіршення консистенції. За даними Л.В. Антипової, І.А. Голотової, вже на 2–3 добу зберігання охолодженої свинини з властивостями PSE за свіжістю була близька до м'яса сумнівної свіжості. Тому більшість вчених вважають, що свинина з ознаками PSE і DFD є небажаною не тільки з точки зору небажаних фізико-хімічних змін, але і з підвищеної бактеріальної забрудненості. У більшості зарубіжних країн вже проводять диференційоване використання та зберігання м'яса з обмеженими термінами зберігання. Але в Україні, на превеликий жаль, в більшості випадків м'ясо з вадами зберігається з доброякісним.

За даними Лупандіна Н.Д., у свиней відгодівлених у промислових комплексах, частка свиней з властивостями PSE і DFD сягала до 30%, а інколи і до 50%. В деяких регіонах України свинина, що надходить на м'ясопереробні підприємства 50% з вадами PSE.

Останнім часом вчені всього світу працюють над вивчення усіх факторів, що зумовлюють аномальний автоліз. Якісні характеристики тварин підвищують селекцією, генною модифікацією, поліпшенням відгодівлі, умов утримання, вдосконалюють умови транспортування та забою.

Потреба в свинині м'ясного напрямку набагато вища ніж м'ясо-сального. Тому генетики працюють над підвищенням м'ясних якостей свиней.

При розведенні існуючих та виведенні нових порід із відповідними властивостями і якісними показниками можуть виникнути нові проблеми. Наприклад, підвищення маси тварини може супроводжуватися диспропорцією окремих частин туші. Значне зниження жирності може зумовити зміну структури м'яса і його органолептичних показників.

При цьому не можна не підкреслити і той факт, що інтенсивна селекція не різко зменшення м'яса в туші супроводжується, як правило, порушенням смакових властивостей м'яса через зниження внутрішньом'язового жиру, рівень якого для збереження смакових якостей має бути в межах від 2 до 3%.

Розведення тварин за новими технологіями може призвести до підвищення в них стесочутливості, як наслідок, до отримання м'яса з дефектами PSE і DFD.

Максимально можливою продуктивністю та якістю свинини можливо отримати тільки при концентрованій біологічно-повноцінній годівлі. Науковці стверджують, що при середньодобових приростах в межах 600-800 г свинина завжди буде високоякісною, рентабельною і бажаною на внутрішньому та зовнішніх ринках.

Світова практика показує, що останнім часом, бажання багатьох товаровиробників прискорити період відгодівлі свиней за рахунок використання зарубіжних кормових добавок, тим більше хімічного походження, для одержання 1000 грамів середньодобових приростів не завжди виправдане, так як підвищується фізичний рівень тварини, але тканини в організмі не встигають досягнути повного фізіологічного дозрівання.

Досвід передових відгодівельних підприємств показує, що своєчасне та сумлінне виконання ветеринарно-санітарних заходів також підвищує продуктивність свиней та якість свинини при скороченні затрат кормів та інших засобів на одиницю продукції.

Проаналізувавши літературні джерела, можна зробити висновок, що великий вплив на якість свинини має годівля, а також: дотримання правил транспортування, перед забійної витримки, спосіб оглушення. І як бачимо, вирішення проблеми збільшення виробництва високоякісної свинини потребує комплексного і доцільно жорсткої системи контролю за якістю м'яса та сала.