

## АНАЛІЗ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ М'ЯСА ЗАБІЙНИХ СВИНЕЙ

Чех О., студ. 4 курсу БТФ спец. «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
Приходько М. Ф., к.с.-г.н., доц. кафедри ТВПТ

В Україні якість м'яса забійних тварин повинна визначатися згідно з європейськими вимогами та міжнародними стандартами. Однією з основних проблем під час виробництва м'ясних продуктів є визначення якості м'ясної сировини за ознаками PSE. Нині існують загальноприйняті європейські критерії якості свинини, що базуються на різниці в органолептичних показниках м'яса, відмінностях у розвитку біохімічних та фізико-хімічних процесів за дозрівання NOR- (normal – м'ясо, одержане від здорових тварин з оптимальними показниками якості) та PSE-м'яса (pale, soft, exudative – бліде, м'яке, водянисте), і пояснюється особливостями технології вирощування, відгодівлі, забою тварин та їх генетичним потенціалом. Важливим показником під час ідентифікації свинини з ознаками NOR та PSE є органолептика. Так поверхня м'яса свиней з ознаками NOR є однорідносухою, з кірочкою підсихання; його консистенція пружна, на розрізі м'язи помірно зволожені, колір – рожево-червоний, бульйон ароматний, прозорий. Поверхня свинини з ознаками PSE більш зволожена, водяниста та м'яка, кірочка підсихання відсутня, на розрізі м'язи значно зволожені, колір м'яса блідо-рожевий; консистенція менш пружна та еластична, бульйон за проби варіння менш ароматний, але прозорий.

Важливим показником, що характеризує м'ясо з ознаками NOR та PSE є величина рН. Показники величини рН свинини з ознаками NOR та PSE після дозрівання становили відповідно – 5,9 та 5,6. За ідентифікації м'яса свиней з ознаками NOR, PSE встановлена відмінність щодо біохімічних показників: загальний уміст пігментів у м'ясі з ознаками NOR складав 8,23 мг/см<sup>3</sup>, PSE – 2,86 мг/см<sup>3</sup>; уміст води, відповідно – 72,5 та 81,2 %; протеїну – 21,64 та 16,8 %; жиру – 2,68 і 1,99 %; глікогену – 231,5 та 224,7 мг%; молочної кислоти – 633,21 й 781,15 мг%, глюкози – 183,45 та 216,35 мг%; триптофану – 325,17 і 352,11 мг%; оксипроліну – 74,12 та 76,25 мг%, а біологічно-якісний показник (БЯП) – 5,25 та 4,15 %. М'ясо свиней з ознаками PSE мало досить низький показник вологоутримуючої здатності, що становив 51,75 %, а з ознаками NOR він був у межах 67,24 %. Це є дуже важливим, оскільки рівень вологоутримуючої здатності м'яса значно впливає на якість виготовлених з нього продуктів.

**Висновок:** визначення органолептичних, фізико-хімічних та біохімічних показників забезпечить належну ідентифікацію м'яса свиней за ознаками NOR та PSE і вирішить питання щодо його раціонального використання.