

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СВИНИНИ

**Цигура Вікторія Вікторівна, аспірант кафедри ТМР і МП
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Харчові продукти є важливим показником, що впливає на стан здоров'я людей. Виробництво високоякісних продуктів харчування – актуальне завдання державної політики в області здорового харчування населення країни.

Свинина відноситься до цінних харчових продуктів, так як володіє високою біологічною та харчовою цінністю. Свинина калорійна, ніжна, соковита, смачна, добре піддається кулінарній обробці, можна виробляти корейки або грудинки, робити різні ковбаси і копченості. У ній міститься менше води ніж в яловичині і в той же час м'ясо відрізняється високим вмістом повноцінного білка, незамінних амінокислот, а також жирова тканина містить в своєму складі поліненасичені жирні кислоти.

Рівень повноцінності та якості свинини залежить багато в чому від рівня збалансованості раціону харчовим та біологічно активним речовинам. Адже відомо, що саме через корм відбувається найтісніший взаємозв'язок тварини з навколишнім середовищем. Тому, завдяки організації раціональної годівлі свиней можна отримати сировину високої якості для виробництва м'ясопродуктів.

Вітчизняні та закордонні науковці постійно працюють над підвищенням та стабілізацією якості та технологічних властивостей продукції тваринництва, зокрема над якістю свинини. Але є ще досить невирішених проблем.

Наші дослідження були направлені на покращення технологічних властивостей м'яса свиней. Особливої уваги заслуговує ступінь впливу режиму годівлі свиней на якість отриманих туш та фізико-хімічні показники якості шпигу та м'яса

Експериментальну частину досліджень проведено в умовах ТОВ Агрофірми «Вперед» Сумської обл., м'ясокомбінату ВАТ «Охтирський м'ясокомбінат» (контрольний забій піддослідних тварин та відбір зразків найдовшого м'яза спини та підшкірного сала) між кафедральній лабораторії факультету харчових технологій Сумського НАУ (дослідження фізико-хімічного складу найдовшого м'яза спини та підшкірного сала).

Об'єктом дослідження був молодняк свиней породи ландрас, відгодівлю проводили до маси 120кг.(І контрольна, II, III дослідні групи).

Якість продуктів забою визначали після 24 годинного дозрівання в холодильній камері при температурі $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

У відібраних зразках визначали: масову частку води – шляхом висушування м'яса до при температурі $150 \pm 2^{\circ}\text{C}$,%; загальний азот – за методом К'ельдаля, %; - жир шляхом екстрагування в апараті Сокслета,%; «сиру золу» - шляхом спалювання зразка в муфельній печі при температурі $500-600^{\circ}\text{C}$,%; вологоутримуючу здатність м'яса, %; вологозв'язуюча здатність м'яса – прес-методом, %; емульгуючи здатність та стабільність емульсії,%; - активну кислотність (рН); ніжність м'яса, с

Дослідження показали, що фізико-хімічні показники якості м'яса від дослідних груп мали кращі показники в порівнянні з контрольною.

Науковий керівник д.т.н., професор Л.Г. Віннікова