

ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА В ПЕРЕДЗАБІЙНИЙ ПЕРІОД

Цигура В.В., аспірант

Одеська національна академія харчових технологій

Забезпечення стабільно високої якості м'ясних продуктів – пріоритетну завдання м'ясної галузі. Особливої актуальності вона набуває в наш час, коли конкурентоспроможність продукції стає головною метою виробників. Якість м'ясних продуктів безпосередньо залежить не тільки від рівня розвитку техніки і технології, а й перш за все, від властивостей і стану сировини, яка складає до 70...80 % собівартості готової продукції.

На сьогодні все більше уваги приділяється питанням підвищення якості м'яса та його технологічних властивостей. Такий технологічний показник, як рН значно впливає на якість м'ясних виробів: визначає стан білків і їхні функціонально-технологічні властивості, впливає на автолітичні зміни після забою, та безпосередньо на якість готового продукту.

Першочерговим завданням на шляху вирішення даної проблеми є створення зовнішніх умов і факторів, які б сприяли виробництву високоякісної свинини з нормальними показниками.

Світовий досвід розвитку галузі свинарства показує, що процес підвищення продуктивності та зниженні собівартості свинини більше, ніж на 60...65 % визначається науково-обґрунтованою годівлею. При цьому максимально можливу продуктивність одержують тільки при концентратній біологічно-повноцінній годівлі. Наукові дослідження свідчать, що при середньодобових приростах в межах 600-800 г свинина завжди буде високоякісною, рентабельною і бажаною на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Інтенсифікую процес за допомогою ферментних препаратів, що значно підвищують фізичний рівень тварин, однак м'язова і жирова тканина в їхньому організмі не встигають досягти повного фізіологічного дозрівання, в результаті одержують водянисту, блідну, свинину (PSE), котра погано зберігається.

У тушах свиней з ознаками PSE автолітичний процес порушується, загальні показники м'яса знижуються, створюючи сприятливе середовище для його бактеріального псування та неминучих економічних втрат при подальшій переробці.

На якість м'ясної сировини та автолітичні зміни після забою більшості випадків, може впливати передзабійне утримання тварин, що являється одним з багатьох факторів впливу.

Недостатність кормів і відсутність збалансованості їхнього складу приводить до зниження вмісту білка й жиру, збільшується твердість м'яса. Стресові ситуації викликають появу в м'ясі ознак PSE, RSE і DFD. Якщо на породу, генетику, стать, та вік тварини, що поступають на переробні підприємства уже вплинути не можливо, то за допомогою рекомендованого раціону годівлі в заключний період вирощування, транспортування та передзабійного утримання, можна запобігти появі м'яса з порушеним автолізом.

Шляхом вирішення даної проблеми є розробка комплексних заходів у період перед забійного утримання, що забезпечать попередження появи в м'ясі ознак PSE і DFD.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Віннікова Л.Г.