



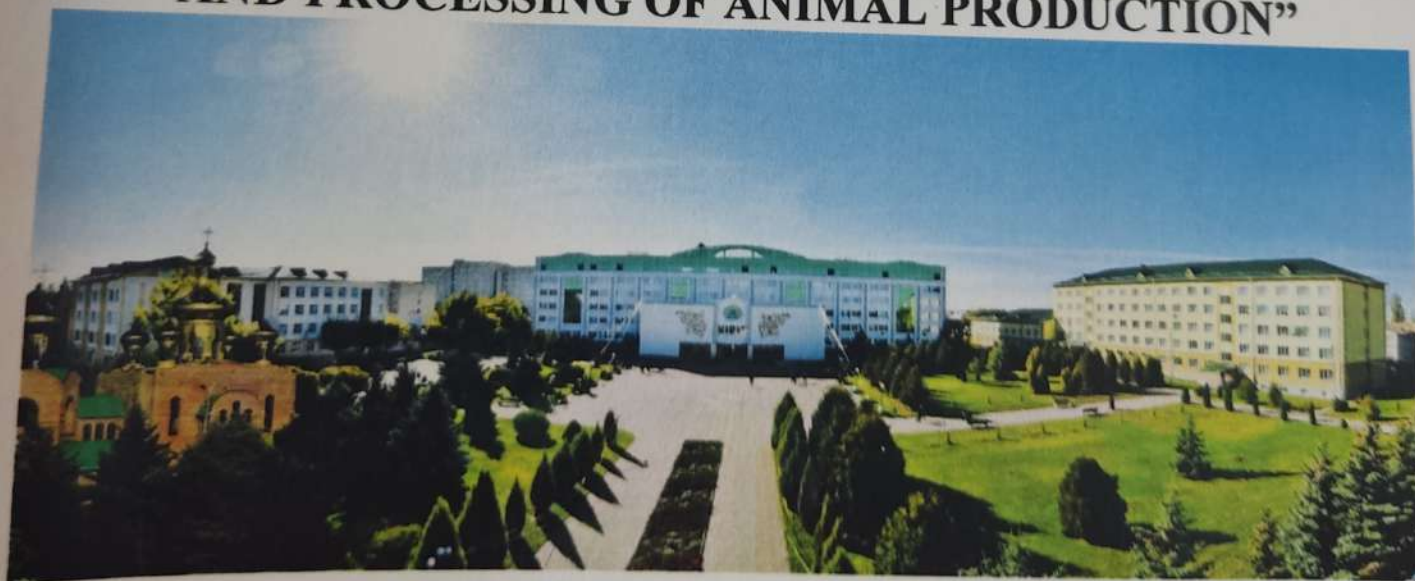
Міністерство освіти і науки України
Міністерство аграрної політики та продовольства України
ННВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
Вінницький національний аграрний університет
Академія сільськогосподарських наук Грузії
Болонський національний університет ветеринарної медицини (Італія)
РУП «Інститут м'ясо-молочної промисловості» (Республіка Білорусь)
Мюнхенський університет Людвіга-Максиміліана (Німеччина)
Словацький сільськогосподарський університет в Нітрі (Словаччина)
Вища школа практичного навчання в Лодзі (Польща)
Університет штату Луїзіана (США)
Університет в Соскотунії (Канада)



ПРОГРАМА



МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА
ПЕРЕРОБКИ ТВАРИННИЦЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»
INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE
“INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF PRODUCTION
AND PROCESSING OF ANIMAL PRODUCTION”



25-26 жовтня 2018 року
м. Вінниця

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

25 жовтня

13⁰⁰-17⁰⁰ – заїзд учасників конференції

26 жовтня

9⁰⁰-10⁰⁰ – реєстрація учасників конференції (хол корпусу №2);

9⁰⁰-10⁰⁰ – майстер-класи з виготовлення морозива, бринзи, моцарели (6 поверх корпусу №2);

10⁰⁰-12³⁰ – пленарне засідання (ауд. 2602);

12³⁰-13⁰⁰ – перерва на обід;

13⁰⁰-18⁰⁰ – робота секцій (ауд. 2602, 3406, 3407, 3318);

18⁰⁰ - підсумки роботи конференції. Закриття конференції.

- 12.30 – 12.35 «Впровадження інноваційних технологій в умовах
«Літинський м'ясокомбінат «ЛМК Лідер»
СУСЛИК Віталій Олександрович, інженер-технолог
ТОВ «Літинський м'ясокомбінат «ЛМК Лідер»
- 12.35 – 12.40 «Біологічні аспекти переробки побічних продуктів
тваринництва»
ДЕРКАЧ Юрій Станіславович, менеджер з питань
регіонального розвитку «БТУ-Центру» м. Ладижин
Вінницької області
- 12.35 – 12.45 «Органолептична оцінка м'яса кролів вирощених при
введенні до складу раціону пребіотику»
ЦИГАНЧУК Оксана Борисівна, асистент
Вінницький національний аграрний університет
- 12.45 – 12.50 «Продуктивність молодняку свиней при згодовуванні
пробіотику»
БОЙЧУК В'ячеслав Миколайович, викладач
Технологічно-промисловий коледж Вінницького
національного аграрного університету
- 12.50 – 12.55 «Біфідостимулюючі компоненти у продуктах
спеціального призначення»
БОНДАР Мар'яна Михайлівна, аспірантка
Вінницький національний аграрний університет

ДОПОВІДЬ

Доброго дня шановні присутні

Доповідь на тему: «Органолептична оцінка м'яса кролів вирощених при введенні до складу раціону пребіотику». Астента кафедри технології виробництва продуктів тваринництва Вінницького національного аграрного університету.

М'ясна продуктивність кролів визначається, перш за все, – спадковістю, а також рядом паратипових факторів, до яких, у першу чергу, належить технологія вирощування. Останнім часом зростає попит на дієтичне м'ясо, до якого належить і кролятина, тому велика увага повинна приділятися не лише кількісним, а й якісним ознакам. Якість м'яса оцінюється споживачем за такими показниками, як колір, вологостійкість, соковитість, текстура і ніжність, смак і запах. Кролятина відрізняється високою харчовою цінністю. Високий вміст повноцінного легкозасвоюваного білку і незамінних амінокислот виділяє її серед інших видів м'яса.

Для досліджень було відібрано зразки м'яса від різних тварин, яким згодовували пребіотик Пребіолакт-Кр та контрольний зразок від кролів, яким препарат не згодовувався. Зразки м'яса відбирались з однієї і тієї ж ділянки туші. Дегустаційну оцінку м'яса субпродуктів проводили за ДСТУ 2007 року – органолептичне оцінювання показників якості м'ясних продуктів. Дана методика була запропонована Всеросійським науково-дослідницьким інститутом м'ясної промисловості ім. В.М. Горбатова та Госту 99-91,

М'ясо дегустувалось після теплової обробки (варіння, смаження, запікання). Крім того, оцінювалась якість бульйону.

При оцінці якості вареного м'яса і бульйону шматки м'яса варились 1,5 години після закипання води (співвідношення води і м'яса 1: 3). За півгодини до закінчення варіння додавали сіль в кількості 1% від маси води. Після закінчення варіння м'ясо охолоджували до 30–40 °С. Остигле м'ясо нарізалось на скибочки по 50 г для кожного дегустатора. Оцінювалось м'ясо за наступними показниками: зовнішній вигляд, аромат, смак, ніжність, соковитість.

Для смаження використовувався м'яз спини. При оцінці якості смаженого м'яса найдовший м'яз спини звільняють від поверхневого жиру і сполучно-тканинної оболонки, нарізають перпендикулярно напрямку м'язових волокон шматки товщиною 1,5 см (маса 75–80 г) і смажать протягом 12–15 хвилин. Запікали м'ясо великим шматком (1–2 кг) в духовій шафі при температурі 180 °С приблизно 1–1,5 год до температури в центрі шматка 75 °С.

Бульйон розливали в скляночки (приблизно 50 мл) і визначали зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, наваристість. Кращим вважається бульйон, який отримав найвищі оцінки за всіма показниками. Оцінювали кожен показник за п'ятибальною шкалою де найвищий бал п'ять, найменший – один. Всі результати оцінки заносяться в спеціальні дегустаційні листи, які роздаються кожному дегустатору перед початком дегустації

Таблиця . Дегустаційна оцінка м'яса вареного та бульйону показала відсутність як вірогідної так і невірогідної різниці між дослідними зразками, що може свідчити про відсутність негативного впливу Пребіолакт –Кр на органолептичні показники м'яса кролів.

Дякую за увагу мою доповідь завершено.