

УДК. 636. 65.59.29

Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор
Гончар В.І., кандидат с.-г. наук, доцент
Подільський державний аграрно-технічний університет

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСА ПРИ ЗАБОЇ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ

Наведені дані оцінки якісних показників яловичини з ознаками NOR і DFD. Встановлено кращу вологоутримуючу здатність м'яса якості NOR, яка складає 64,93%. Білково-якісний показник різнився на 0,5, а рН м'яса був на 0,14 більшим у яловичині якості DFD порівняно з NOR.

Ключові слова: *мясо, оцінка, дегустація, хімічний склад.*

Забезпечення населення продуктами харчування є першочерговим завданням у виконанні програм соціального розвитку України. Подальше збільшення випуску харчових продуктів, підвищення якості, розширення та покращення їх асортименту в інтересах споживача при максимальній економічній ефективності виробництва – головне завдання переробної галузі [1].

Значення м'яса і м'ясопродуктів у харчуванні населення визначається тим, що вони служать джерелом повноцінних білків, жиру, мінеральних і екстрактивних речовин, деяких вітамінів, споживання яких є необхідним для нормального функціонування організму. Близько 55 % всього валового виробництва м'яса одержують від забою великої рогатої худоби.

Важливо не тільки виростити, але й переробити продукти тваринництва та довести їх у доброму вигляді до споживача. При цьому важливою умовою переробки є вирішення питань механізації та автоматизації виробничих процесів, удосконалення технології первинної обробки продуктів забою, переробки м'яса на м'ясні продукти готові до споживання, обробки шкур та іншої технічної сировини, раціонального використання нехарчових відходів на виготовлення кормів для тварин тощо [3].

Особливого значення це питання набуває після вступу України до Світової організації торгівлі (СОТ), коли в умовах ринкової економіки необхідно забезпечити конкурентну спроможність м'ясної продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках шляхом доведення якості та асортименту її до рівня вимог міжнародних стандартів [1].

В основному якість готової продукції є похідною від складу та властивостей сировини, що використовується, умов її технологічної обробки. При цьому на різних етапах м'ясного виробництва в поняття «якість сировини» вкладають зміст, а її оцінку здійснюють за допомогою неадекватних показників. Проте, більшість цих показників є технологічними: жива маса, вгодованість, забійний вихід, співвідношення м'язової, жирової та сполучної тканини, величина рН сировини, органолептичні показники [2, 4].

Тому метою наших досліджень було вивчити якісні показники та показники безпеки яловичини різної якості, отриманої після забою тварин.

Методика досліджень. Дослідження проводилися на мясопереробному ТОВ «Верест» Дунаєвського району, Хмельницької області. Об'єктом дослідження є якісні показники найдовшого м'яза спини великої рогатої худоби в залежності від якості NOR, DFD, отриманої від забою бичків чорно-рябої породи. Визначення якості

яловичини за органолептичними та хімічними показниками. У процесі дегустації велись дегустаційні листи, в яких дегустатор дає оцінку якості продегустованих зразків продукції. Після дегустації провели обробку дегустаційних литів і склали зведену таблицю оцінки зразків.

Продукти забою (м'ясо): загальна вологість, загальний азот, зола, жир, вміст оксипроліну і триптофану, визначали за методикою А.М.Поливоди, Р.В.Стробикіної і М.Д.Любецького.

Результати досліджень. Показники якості м'яса і м'ясопродуктів залежать від складу і властивостей вихідної сировини, використовуваних рецептур, умов і режимів технологічного обробка і збереження. Об'єктивна і всебічна оцінка зазначених залежностей є необхідною основою для виявлення чинників, що впливають на якість продукції.

Проведена органолептична оцінка туш яловичини NOR показала, що поверхня м'яса вкрита кірочкою підсихання, консистенція м'яса пружна, має рожево-червоний колір. При цьому м'ясний сік при розрізі м'яса прозорий, жир блискучий, твердий, білого кольору. Сухожилки та суглоби кінцівок туші тверді, білі, блискучі. Бульйон має приємний, своєрідний м'ясний аромат, прозорий, специфічний для даного виду м'яса, жирові кульки однакової величини і рівномірно розподілені на поверхні бульйону.

Органолептичні показники яловичини якості DFD були наступними: поверхня м'яса суха, виражена кірочка підсихання; на розрізі м'язи сухі; колір темно-червоний з буруватим відтінком; консистенція від слабо-жорсткої до жорсткої; жир тьмяний, твердий, білувато-жовтого кольору; сухожилки та суглоби кінцівок туші тверді, білі, не блискучі; бульйон не ароматний, не прозорий, мутнуватий, жирові кульки неоднакової величини і нерівномірно розміщені на поверхні бульйону.

Таблиця 1. Якісний склад м'яса бичків, $M \pm m$, $n=12$

Показник	Яловичина якості NOR	Яловичина якості DFD
Волога, %	72,34±2,06	60,78±2,44***
Суха речовина, %	27,17±1,31	36,73±1,38
Протеїн, %	20,85±1,66	32,28±1,61
Жир, %	2,52±0,29	2,26±0,09***
Вологоутримувальна здатність, %	64,93±2,34	68,35±2,78
Триптофан, мг %	345,4±2,53 330,9±2,71	330,9±2,71*
Оксипролін, мг %	57,6±0,21	60,2±0,16
Відношення триптофану до оксипроліну	6,0±0,14	5,5±0,12
Кислотність, рН	5,90±0,03	6,04±0,02

Примітка * $P < 0,05$, *** $P < 0,001$.

Аналізуючи дані таблиці 1 можна відмітити, що вміст вологи в яловичині NOR вища на 11,6% у порівнянні з якістю DFD. При цьому ми спостерігаємо і більшу вологоутримуючу здатність м'яса, яка складає 64,93%.

Вміст протеїну був найвищим в яловичині DFD, що на 11,43% більше показників яловичини якості NOR. Щодо триптофану, рівень якого характеризує

найбільш цінну у харчовому відношенні м'язову тканину, то у м'ясі тварин показниками якості NOR його вміст був вищий за яловичину якості DFD на 14,5 мг%, а оксипроліну, який відображує гірші сорти м'яса, навпаки, було менше на 2,6 мг%. У результаті білково-якісний показник (відношення триптофану до оксипроліну) у зразках м'яса різнився на 0,14.

Якість м'яса та стійкість до псування під час зберігання у значній мірі залежать від його кислотності, яку визначають за величиною рН. У наших дослідженнях відмічена лише тенденція до зменшення рН на 0,14 у зразках м'яса якості NOR, що можна оцінювати як позитивне явище.

Висновки. М'ясо якості DFD не є сортовим, не підлягає охолодженню і на підприємстві зберігається лише 24 години. Таке м'ясо використовується для виробництва варених ковбас, оскільки вони не підлягають дозріванню, а навпаки мають дуже обмежену тривалість реалізації і вживання. Яловичина якості NOR має широке використання у виробництві ковбас та інших м'ясних продуктів вищого та першого гатунку.

Література

1. Власенко В.В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця – „ГІПАНІС” – 2001. 275 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За редакцією В.І. Хоменка. – К.:Сільгоспосвіта, 1995. – 716 с.
3. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: Навч. посіб. – К.:НУХТ, 2003. – 160 с.
4. Журавська Н.К., Гутник Б.Є. Технохімічний контроль виробництва м'яса і м'ясопродуктів.- М.: Колос, 2001. 176 с.

Summary

Comparative estimation of the qualitative meat factors at slaughter of the large horned live-stock / Prilipko T.N., Gonchar V.I.

The estimation data of the qualitative factors of beef are Brought with sign NOR and DFD. It Is Installed best water-retaining power of meat quality NOR, which forms 64,93%. Protein-qualitative factor differed on 0,5, but factor pH meat was on 0,14 above beside beef quality DFD relatively with NOR.

Key words: The estimation, meat, water-retaining power.