



**Національний  
університет  
біоресурсів і  
природокористування  
України**

**Факультет  
ветеринарної  
медицини**

**НДІ Здоров'я тварин**



**«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я – 2022»  
Матеріали Міжнародної наукової конференції**



**22-24 вересня 2022 р.  
НУБіП України, м. Київ**

УДК 636.4.09:614.31:637.5

**АНАЛІЗ ОСНОВНИХ ПРИЧИН ЗНИЖЕННЯ ТЕРМІНУ  
ЗБЕРІГАННЯ СВИНИНИ У ПІВТУШАХ В ОХОЛОДЖЕНОМУ  
СТАНІ В УМОВАХ М'ЯСОКОМБІНАТУ**

**Вовкотруб В.Г., здобувач PhD\***

**Якубчак О.М., доктор ветеринарних наук, професор**

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,  
м. Київ*

Операції первинної переробки туш сільськогосподарських тварин є першою ланкою технологічного процесу отримання м'яса, від правильної організації якої в значній мірі залежать безпечність та якість готових м'ясних продуктів [1, 2]. Сучасні технології для знезараження туш, в основному, включають фізичні методи (температура, опромінення тощо) та використання протимікробних добавок [3, 4]. Контроль якості і безпечності м'яса та м'ясних продуктів стосується усіх етапів виробництва, проте саме первинна переробка тварин займає виняткову позицію й потребує глибокого вивчення та аналізу. Використання холоду під час виробництва та зберігання м'яса й м'ясопродуктів є найбільш ефективним і найпоширенішим способом консервування, забезпечення високого рівня збереження біологічної цінності та органолептичних показників продуктів за більш низьких енергетичних витрат [5].

Проте ефективність процесу охолодження м'яса залежить від багатьох факторів, при цьому важливо враховувати температуру туші, час, необхідний для її охолодження, швидкість зниження рН тощо. Всі ці фактори у подальшому впливають як на якість та безпечність свинини, так і на терміни її зберігання.

**Метою роботи** було з'ясувати та проаналізувати основні причини зниження терміну зберігання охолоджених півтуш свинини в умовах м'ясокомбінату.

Дослідження проводилися впродовж квітня–вересня 2021 року в умовах ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат» Київської області. Матеріалом для досліджень слугували півтуші свинини, які отримували після первинної переробки.

Забій тварин в умовах м'ясокомбінату проводився з дотриманням чинних «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів», після чого півтуші свиней транспортували до спеціалізованих холодильних камер. Результати досліджень процесу охолодження свинини у півтушах показали, що в числі основних причин зниження терміну їх зберігання в охолодженому стані в умовах м'ясокомбінату є значне перехресне обсіменіння їх поверхні мікроорганізмами, зокрема, грибами і дріжджами, яке відбувається під час використання одних майданчиків для перетримки забійних тварин, однієї лінії забою, зберігання продуктів і субпродуктів забою свиней і великої рогатої худоби в одному холодильнику, відсутність автоматизації технологічних процесів і належного навчання працівників щодо дотримання правил гігієни продуктів забою. Також важливим

критерієм, який визначає термін зберігання м'яса свинини є дотримання гігієнічних вимог щодо первинної переробки свиней, а саме: відсутність належної і регулярної дезінфекції всіх виробничих потужностей, інструментів, які використовуються для нутрування туш, а також належного контролю якості дезінфекції. Тому налагодження системи контролю дотримання гігієнічних вимог щодо первинної переробки свиней є основою забезпечення отримання охолодженої безпечної свинини належної якості для споживачів.

#### **Список використаної літератури**

1. Бєлих М.В., Левченко М.В. Удосконалення технології забою та первинної обробки туш свиней в умовах фермерського господарства. Науково-інформаційний вісник біолого-технологічного факультету. Вип. 12. Херсон: ХДАУ, ВЦ «Колос». 2019. С. 91–93.
2. Cold chain management in meat storage, distribution and retail: A review. I. Nastasijevi et al. 2017 IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 85 012022. doi :10.1088/1755-1315/85/1/012022.
3. Raab V, Petersen B and Kreyenschmidt J. 2011 Temperature monitoring in meat supply chains. Br. Food J. 113 1267–89.
4. Olsson A 2004 Temperature controlled supply chains call for improved knowledge and shared responsibilities. In Conf. Proc. NOFOMA 2004 (ed. H Aronsson), 569–82. Sweden: Linköping.
5. Zhou GH, Xu XL, Liu Y 2010 Preservation technologies for fresh meat A review. MeatSci. 86(1), 119-28.