

Висновки. У результаті проведених нами досліджень розроблена нова методика оцінки роботоздатності коней, що використовуються в класичних видах кінного спорту

Оцінка роботоздатності в балах дає можливість об'єктивно порівнювати спортивні якості коней, що випробуються в різні часи та в різному віці.

Рекомендована методика проста та може застосовуватися в племінній роботі з породами коней спортивного напрямку.

Бібліографічний список

1.Дорофеев В.Н. Оценка верховых лошадей по качеству движений // Новое в селекции лошадей / Труды ВНИИК. – М. – 1974. – Т.27. – С.149.

2.Дорофеева Н.В. Работоспособность чистокровных верховых лошадей в классических видах конного спорта // Селекция и технология выращивания лошадей в конных заводах / Научн. Тр. ВНИИК. – 1981. – С. 127.

3.Слиж В.С., Волков Д.А. Новая шкала оценки качества движений лошадей украинской верховой породы / НТБ № 71 НИИЖ УААН. – Харьков, 1995. – С. 82.

4.Филиппов С.П. Методика оценки работоспособности чистокровных верховых лошадей / Научная конференция. – ВНИИК. – Рязань. – 1971. – С. 6.

В статті представлена нова методика оцінки спортивної работоспособності лошадей верхових порід. По розробаній методикі проведена сравнительная оцінка результатів виступлень лошадей в соревнованиях по конкуру и троеборью

The article presents the new method of the evaluation of sporting performance of horses of saddle – breeds. The comparative evaluation of perform results of horses, which took part in competition of jumping off and trial was carried out for development method.

УДК 637.523.1

АНАЛІЗ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ, ВИГОТОВЛЕНИХ ПРИСКОРЕНИМ МЕТОДОМ

О.В Бібенко

Харківська державна зооветеринарна академія

Скорочується процес приготування виробів, не впливаючи на якість та хімічний склад.

м'ясопродукти, харчова технологія приготування, якість продукції, хімічний склад продукції

Значення м'ясопродуктів у харчуванні населення визначається тим, що вони є джерелом повноцінних білків, жиру, мінеральних і екстрактивних речовин, деяких вітамінів, споживання яких є необхідним для функціонування організму.

Сучасне виготовлення м'ясопродуктів вимагає розробки нових і удосконалення діючих технологій, тому що якість продукції, що виробляється,

залежить від технічного рівня, удосконалення і суворого дотримання технологічних методів і контролю якості виробництва. З метою інтенсифікації і забезпечення високої якості готової продукції м'ясна промисловість йде шляхом використання нових технологічних процесів, видів обладнання для виробництва високоякісної продукції з заздалегідь заданим хімічним складом.

На теперішньому етапі розвитку суспільства подальше збільшення виробництва і покращання якості сільськогосподарської продукції набуває великого народно-господарського значення і стає важливою державною проблемою.

Успішне виконання широкої програми розвитку країни в найближчі 10-20 років буде супроводжуватися значними змінами в умовах життя та праці людей, що в свою чергу зумовить зміни попиту населення на продукти харчування. Все більше люди будуть переходити до їжі, багатій тваринними білками та жирами. Вимоги, що пред'являють до якості продукції тваринництва, залежать і від цільового призначення продукту. Тому вони повинні розглядатися з точки зору його виробництва, обробки, переробки і споживання [5].

М'ясопродукти, в свою чергу, є також важливими постачальниками вітамінів А, В₁ і В₂ в організм людини. Завдяки різноманітності можливостей приготування і різним якісним варіаціям ковбасних виробів, вони можуть задовольняти різні смаки споживачів [2].

Сучасні харчові технології здатні забезпечити якісно новий рівень продуктів, який характеризується переходом до моделювання якості харчових продуктів, їх соціальної орієнтації за біологічною і харчовою цінністю, адекватністю індивідуальним фізіологічним потребам організму [3].

Якість продукції визначається як сукупність властивостей, що зумовлюють її придатність задовольняти певні потреби згідно з її призначенням. Основну роль при оцінці якості м'ясопродуктів відіграють наступні показники: вміст компонентів, що використовуються організмом людини для біологічного синтезу і покриття енергетичних витрат, органолептичні характеристики (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах), відсутність токсичних речовин і патогенних мікроорганізмів.

Для отримання вірогідних показників хімічного складу дуже важливо правильно відібрати і підготувати проби сировини для аналізу. Їх відбирали масою від одного до 10 кг з п'яти – восьми точок об'єму, складаючи середню пробу.

Метою даної роботи було визначення вмісту основних компонентів в м'ясних продуктах, виготовлених прискореним методом (до 5 діб) в умовах ковбасного цеху фірми “Тайфун” м. Харків. Загально прийнятий метод має тривалий строк виготовлення – до 20-30 діб.

Визначення хімічного складу м'ясопродуктів дає можливість дати характеристику їх якості. Визначали якість продуктів за вмістом вологи, жиру, білків.

Відомо, що вода суттєво впливає на якісні характеристики виготовлених продуктів, тому необхідно дотримуватись сортності м'яса, прийнятих рецептур, умов і режимних параметрів технологічної обробки.

При приготуванні фаршу на даному підприємстві використовують дво-сортне жилкування з подальшим об'єднанням двох сортів у певних пропорціях.

При цьому одержана суміш вміщує більшу кількість колагену, ніж м'ясо лише першого сорту. Слід зазначити, що таке збільшення сполучних білків у сировині не знижує біологічної цінності білкової системи. Установленні нині поняття про невисоку харчову цінність колагену і детерміновані цим економічні аспекти стримують широке використання в ковбасному і консервному виробництвах сировини з підвищеним вмістом сполучно-тканинних білків. Однак зараз з'явилося багато підстав для перегляду традиційних поглядів на колаген.

Оцінка якості готової продукції проводилась органолептичними та лабораторними методами [4].

Вміст основних компонентів (білків, жирів, води) в продуктах є різним і залежить від початкової сировини, найменування продукту і способу обробки (табл.1).

Методи кількісного визначення білків, основані на аналізі складових частин макромолекул білка, включають визначення елемента азоту і деяких амінокислот [6].

1.Вміст основних компонентів у виготовлених продуктах

Компоненти	Вміст компонентів	
	рулет "Асорті"	рулет "Київський"
Основні компоненти на 100 г продукту, г		
білки	20,5	19,6
жири	28,0	25,0
вода	48,1	52,1
загальна зола,	3,4	3,3
в т.ч. NaCl	2,9	2,9

В амінокислотному складі цих виробів відсутні значні коливання (табл.2).

Результати досліджень. Копченості з яловичини виготовляють за швидкою технологією [1], згідно з технологічною інструкцією, затвердженою Мінм'ясопромом України з дотриманням ветеринарно-санітарних норм і правил [7].

Виготовлення копченостей прискореним методом має наступні переваги:

- скорочується процес приготування з 20-30 діб до 48...72 годин;
- приготування рулетів (порівняно з шинково-штучними виробами) є менш електровитратною технологією;
- використовується менше обладнання.

2. Амінокислотний склад виробів

Показники	Рулет “Асорті”	Рулет “Київський”
<u>Незамінні амінокислоти</u>		
валін	630	650
ізолейцин	340	360
лейцин	680	700
лізин	890	820
метіонін	300	190
тріонін	410	420
триптофан	210	160
фенілаланін	360	350
<u>Замінні амінокислоти</u>		
аланін	590	530
аргінін	560	560
аспарагінова к-та	860	950
гістидин	330	400
гліцин	620	440
глутомінова к-та	1290	1350
оксипролін	200	150
пролін	490	430
серин	420	395
тирозин	300	310
цистин	195	195

Продукти виготовлені прискореним методом за вмістом основних компонентів (білки, жири, вода) знаходяться в межах норми.

Швидкий виробничий процес в наш час є важливішим ніж будь-коли. Саме тому ця технологія швидкого приготування копченостей з яловичини має значення для досягнення підвищених виробничих показників, не погіршуючи їх якості.

Висновки:

1. Продукти виготовлені прискореним методом за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ДОСТу.

2. Використання прискореного методу при виготовленні рулетів не впливає на амінокислотний склад, що дає підставу рекомендувати виготовлення копченостей з яловичини за швидкою технологією для широкого використання.

Бібліографічний список

1. Бібенко О.В. Виготовлення копченостей прискореним методом в умовах малих підприємств //Нові технології та удосконалення процесів харчових виробів: Зб.наук.праць ХДАТехн. та орган. харчування .- Х., 1999. – С.87-91.

2. Вайнберг Х. Мясопереработка будущего //Мясо и молоко. –1997. -№12. –С.14-16.

3. Крайнюк Л.Н., Янчева М.А. Использование белково – жировых эмульсий на основе ППК в мясных комбинированных изделиях. //Нові технології та удосконалення процесів харчових виробів: Зб.наук.праць ХДАТехн. та орган. харчування .- Х., 1999.– С-259-263.

4. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. – М., Агропромиздат, 1985. – С.122-126.

5. Маменко А.М., Кандыба В.Н., Бугайов Н.И. Формирование, прогнозирование и методы оценки качества мясной продукции животных.- Х. РИП. “Оригинал”.- 1998. –255с.

6. Справочник по качеству продуктов животноводства /Мысик А.Т., Белова С.М., Фомичев Ю.П.- М.: Агропромиздат, 1985. –239с.

7. ТУ 49 УССР 105-75. Копчености, изготовленные ускоренным способом. К., 1976. –11с.

Сокращается процесс производства изделий не влияя на качество и химический состав.

Food production process has been reduced, having effect on the quality and chemical composition.

УДК 636.2.084.1.033

ВИРОЩУВАННЯ МОЛОДНЯКУ ПОРОДИ ШАРОЛЕ ДО 8-МІСЯЧНОГО ВІКУ НА ВІДКРИТИХ МАЙДАНЧИКАХ

В.Г.Василець, В.В.Мирось

Харківський державний аграрний університет

М.Є.Ізвєсков

Харківська державна зооветеринарна академія

Л.В.Гончаренко, О.С.Василець

Інститут тваринництва УААН

У статті викладено результати досліджень росту молодняку породи шароле при вирощуванні під тристінними навісами.

молодняк породи шароле, продуктивність, тристінний навіс, кормово-вигульний майданчик

Однією з особливостей технології м'ясного скотарства є те, що телят у перші 7-8 місяців життя вирощують в тих же умовах, що й дорослих корів. Необхідно, щоб умови утримання й годівлі м'ясних корів з підсисними телятами давали можливість одержувати міцний, здоровий, добре розвинений молодняк, який був би придатний для наступного інтенсивного вирощування при мінімальних витратах праці та інших засобів виробництва.

У зв'язку з тим, що нині широко застосовують для утримання м'ясних тварин будівлі легкого типу, питання про вплив низьких температур на молодняк у перші 8 місяців життя набуває актуальності.

Літературні дані свідчать про позитивну кореляцію між низькими температурами навколишнього середовища та здоров'ям і продуктивністю тварин за оптимальної вологості повітря, ефективної вентиляції, доброго освітлення, а також догляду і утримання [2]. Відомо, що у тварин, які вирощені у неопалюваному приміщенні, підвищується обмін речовин. Крім того, завдяки