

Поэтому содержание и цезия, и стронция у лося заметно меньше, чем у косули, а самое высокое - у дикого кабана.

Это объясняется тем, что лось питается кустарниками и ветвями деревьев, в которых присутствует незначительное количество цезия-137, косуля в летнее время частично питается грибами, содержащими зачастую большее количество радионуклидов. Дикий кабан активно питается в верхнем слое почвы (5 см), поедая корни и почвенных животных, имеющих высокие концентрации цезия-137.

В Быховском районе плотность загрязнения угодий варьирует от 1-5 Ки/км² и до 5-15 Ки/км². В лаборатории ветсанэкспертизы рынка ВСУ «Быховская РВС» за 2014 год обследовано 382 пробы дикой свинины с территорий различной плотностью загрязнения. В 53,4.% случаев выявлено, что концентрация цезия-137 превышала допустимое значения удельной активности. Были выявлены пробы, удельная активность превышала норму (180 Бк/кг) в 55,5 раза. Так в Городецком лесничестве максимальное значение удельной активности цезия-137 в дикой свинине достигла 9115 Бк/кг, в Болоновском лесничестве – 3699.Бк/кг, в Тошицком лесничестве – 9639 Бк/кг, в Быховской охотдаче – 4533 Бк/кг, в Трилесенской охотдаче – 9996 Бк/кг.

Проверка мяса на содержание радионуклидов обязательна в охотугодьях с плотностью загрязнения от 5 до 15 Ки/км². Все перечисленные лесничества находятся на территории, где плотность загрязнения почвы не превышает 5.Ки/км². Высокую удельную активность в мясе диких кабанов можно объяснить тем, что животные могут мигрировать на значительные расстояния. Поэтому в случае забоя диких животных в лесных массивах, даже примыкающих к загрязненным территориям, должен проводиться радиологический контроль мяса.

УДК 619:614.31:637.523/.524.002

КАПИЦА С.Ю., студент

Научный руководитель **СЛЮСАРЕНКО С.В.**, канд. вет. наук

Белоцерковский национальный аграрный университет,

г. Белая Церковь, Украина

ВЛИЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ «СИЛЛАРД» НА КАЧЕСТВО ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ «ДОКТОРСКАЯ ОСОБЕННАЯ» ВЫСШЕГО СОРТА

Законы рыночных отношений способствуют быстрому внедрению новых технологий и передовых методов обработки, использованию усовершенствованного оборудования и научно обоснованной рецептуры изготавливаемого продукта. Также, нашло свое место и использование дополнительных ингредиентов, таких как пищевые добавки, стабилизаторы, заменители некоторых видов сырья.

Одной из таких добавок является пищевая добавка «Силлард», Е 551,

разделитель на сухой основе, который содержит не меньше 99,0 % диоксида кремния аморфного (SiO₂). Она разрешена для использования в мясомолочной промышленности постановлением Кабинета Министров Украины №342 от 17.02.2000 года и соответствует ТУУ 03291669.002 – 2000 года, которые вводятся впервые.

Целью нашей работы было исследовать качество вареной колбасы, изготовленной с пищевой добавкой «Силлард» и без нее.

Материалом для исследования служила вареная колбаса «Докторская особенная» высшего сорта, изготовленная с использованием пищевой добавки «Силлард», в количестве 1 % к сформированному фаршу и вареная колбаса «Докторская особенная» высшего сорта без ее использования, а также вспомогательное сырье – специи, пищевые продукты и материалы.

Результаты исследования вареной колбасы «Докторская особенная» высшего сорта указывают, что по органолептическим показателям существенных изменений нет.

По технохимическим показателям продукт содержит массовую часть влаги – 61,8 % (контроль – 62,4 %); хлоридов – 1,46 (1,63); нитритов – 0,0024 % (0,0027).

Исследуемые образцы по показателями пищевой и энергетической ценности содержали соответственно массовую часть: белка – 12,5 % (контроль – 13,5 %); жира – 22,0 (0,23) и золы – 2,9 % (2,7 %). При этом энергетическая ценность 100 г продукта составляет 257,1 ккал (260,2 ккал).

Бактериологическими исследованиями определили, что общее количество микроорганизмов в партии колбас, изготовленных с добавкой, на 1-е сутки составляет 200 МАФАМ КОЕ/г (контроль – 950 МАФАМ КОЕ/г), на 3-и сутки – 450 МАФАМ КОЕ/г (контроль 1550 МАФАМ КОЕ/г), на 8-е – 5000 МАФАМ КОЕ/г (контроль 2650 МАФАМ КОЕ/г) и на 10-е сутки – $9,6 \times 10^5$ МАФАМ КОЕ/г (контроль $3,1 \times 10^5$ МАФАМ КОЕ/г).

Качественный состав микроорганизмов в процессе опыта (10 суток) свидетельствовал о наличии кокковых форм. При этом как в контрольной, так и в экспериментальной партии отмечали отсутствие сальмонелл, протей, коагулазопозитивных стафилококков.

Появление микроорганизмов группы БГКП отмечали в контроле на 8-е сутки, а в пробах экспериментальной партии колбас их не выявляли на протяжении 10 суток хранения.

Полученные результаты исследований свидетельствуют, что колбаса, изготовленная с использованием пищевой добавки «Силлард», по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ТУУ 05479987–002–00.

Изготовление вареной колбасы «Докторская особенная» высшего сорта с пищевой добавкой «Силлард» с использованием искусственной оболочки «Амипак» позволило увеличить объемы производства и реализации продукции за счет улучшения товарного вида, органолептических показателей и продления периода хранения продукта до 10 суток.