

Витебск, 12–13 октября 2023 г.) / Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2023. – С. 254–257.

3. Брось, А. А. Эффективность применения биологического консерванта «SILA PRIME» при заготовке силоса из донника белого / А. А. Брось, А. М. Синцерова // Студенты – науке и практике АПК : [Электронный ресурс] материалы 109-й Международной научно-практической конференции студентов и магистрантов, Витебск, 24 мая 2024 г. : в 2 ч. / Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2024. – Ч. 2. – С. 70-71 Режим доступа : <http://www.vsavm.by>.

УДК 637.54

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Горячева Д.Ю., Шульга Л.В., Медведева К.Л.

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

*В исследованиях установлено, что в варено-копченых продуктах «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский Люкс» из тушек цыплят-бройлеров разной кондиционной массы по микробиологическим и физико-химическим показателям отклонений от требований нормативных документов не установлено, что свидетельствует о высоком уровне санитарии и безопасности продукта. **Ключевые слова:** тушка цыпленка-бройлера, качество продукции, копчено-вареные продукты.*

QUALITATIVE INDICATORS OF SMOKED AND BOILED POULTRY PRODUCTS

Goryacheva D.Y., Shulga L.V., Medvedeva K.L.

Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Vitebsk, Republic of Belarus

*Studies have shown that there are no deviations from the requirements of regulatory documents in boiled and smoked products «Tabaka Chicken» and «European Luxury Chicken» from broiler chicken carcasses of different conditioned weights in terms of microbiological and physico-chemical parameters, which indicates a high level of sanitation and product safety. **Keywords:** broiler chicken carcass, product quality, smoked and boiled products.*

Введение. Современные тенденции рыночной экономики предъявляют к качеству и безопасности выпускаемой пищевой продукции жесткие требования, что является стимулом для производителя более тщательно выбирать мясное

сырье для производства мясных продуктов. Ассортимент продуктов из мяса птицы на рынке Республики Беларусь способствует значительному улучшению полноценности питания людей разных возрастных групп. Более 50% мяса птицы направляется на глубокую переработку, которая предусматривает разработку широкого ассортимента мясных продуктов и полуфабрикатов для различных слоев населения [1, 3, 5].

Мясные продукты являются одним из важнейших элементов рациона питания человека. В них содержатся полноценные легкоусвояемые белки и животные жиры, биологически активные вещества, микроэлементы и витамины. Мясная отрасль имеет огромный потенциал и как наиболее перспективная и привлекательная в ближайшие годы займет доминирующее место в структуре отечественной пищевой промышленности.

Продвижение Республики Беларусь по пути к рыночной экономике стимулирует процесс интеграции в европейское и мировое сообщества, требует от производителей изготовления качественной и конкурентоспособной продукции. Рынок диктует жесткие условия к качеству товаров, и только овладев современными технологиями, предприятие может достигнуть необходимого уровня производства. Качество продукции становится приоритетным направлением развития мясной отрасли. Об этом свидетельствуют принятые и разработанные законы и нормативные документы, регламентирующие работу мясной отрасли [4, 5].

Цель исследований – определить качественные показатели копчено-вареных продуктов из мяса птицы при производстве их из тушек цыплят-бройлеров разных сортов.

Материалы и методы исследований. Объектом исследований являлись тушки цыплят-бройлеров и продукты копчено-вареные из них «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский Люкс».

При проведении исследований качество тушек бройлеров и качественные показатели продуктов изучались согласно требований: СТБ 1945, СТБ ISO 1442-2008, ГОСТ 8558.1-2015, ИСО 2918-75 с изменениями 19.01.2010 г. [1, 2].

Производство копчено-варенных продуктов из мяса цыпленка-бройлера «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский люкс» осуществлялось на основании СТБ 523-2002 и ТУ ВУ 101457770.032-2010, ТР ТС 021/2011. При производстве данных продуктов используется одинаковая технология [2].

Результаты исследований. Исследования закрытой партии тушек цыплят-бройлеров свидетельствует о том, что по состоянию удаления оперения, запаха, цвета, состояния кожи и костной системы, все исследуемые образцы соответствовали требованиям стандарта и были допущены для дальнейшей переработки.

Копчено-вареный продукт «Цыпленок–Табака» производится из тушки цыплят массой до 1600 г, а на производство копчено-вареного продукта «Цыпленок Европейский Люкс» поступают тушки цыплят массой до 1800 граммов.

При проведении органолептических показателей исследуемых образцов копчено-вареных продуктов «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский Люкс» установлено, что продукты соответствуют требованиям предъявляемым к органолептическим показателям для данных продуктов. Они выглядят аппетитно, имеют плотную консистенцию, ровную окраску на разрезе и приятный вкус с легким ароматом копчения.

При проведении микробиологических и физико-химических исследований изучаемых образцов установлено, что показатель КМАФАнМ в продуктах находились значительно ниже нормы ($0,1 \cdot 10^3$ КОЕ/г). Бактерии группы кишечной палочки и сульфитредуцирующие клостридии в исследуемых образцах не выявлены, что говорит о высоком качестве продукта и соблюдении технологии производства. Физико-химические показатели не превышают нормативных значений и соответствовали требованиям СТБ 523-2002 и ТУ ВУ 101457770.032-2010, ТР ТС 021/2011.

Заключение. Таким образом, в варено-копченых продуктах «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский Люкс» из тушек цыплят-бройлеров разной кондиционной массы по микробиологическим и физико-химическим показателям отклонений от требований нормативных документов не установлено, что свидетельствует о высоком уровне санитарии и безопасности продукта.

Литература.

1. Технология производства продуктов из свинины, говядины и мяса птицы : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» и слушателей ФПК и ПК / В. Н. Подрез, В. И. Шляхтунов, Л. В. Шульга [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2019. – 63 с.

2. Шляхтунов, В. И. Определение категорий качества сельскохозяйственных животных и их туш : учебно-методическое пособие / В. И. Шляхтунов, Л. В. Шульга, В. Н. Подрез. – Витебск : ВГАВМ, 2015. – 54 с.

3. Шульга, Л. В. Влияние ферментного препарата «Витазим» на анатомический состав тушек цыплят-бройлеров / Л. В. Шульга, С. Г. Лебедев, С. М. Юрашевич // Ученые записки учреждения образования «Витебская орден «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины». – 2015. – Т. 51, вып. 1, ч. 1. – С. 153–156.

4. Шульга, Л. В. Влияние ферментного препарата «Витазим» на качество мяса кур-несушек / Л. В. Шульга, Н. А. Садомов, М. А. Гласкович // Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства : сборник научных трудов / Белорусская государственная сельскохозяйственная академия. – Горки : БГСХА, 2010. – Вып. 13, ч. 2. – С. 344–349.

5. Шульга, Л. В. Эффективность ферментных препаратов в птицеводстве / Л. В. Шульга // Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства : сборник научных трудов / Белорусская государственная сельскохозяйственная академия. – Горки, 2013. – Вып. 16, ч. 2. – С. 277–282.