Научная статья
УДК: 637.54
Э 94

Эффективность производства продуктов из мяса птицы в зависимости от качества тушек

Лариса Владимировна Шульга, Кристина Леонидовна Медведева, Татьяна Анатольевна Шаура, Виктория Владимировна Тюхай, Дарья Юрьевна Горячева
Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», Республика Беларусь
г. Витебск

Аннотация. При производстве продуктов питания особое внимание уделяется технологическим аспектам и соответствии производимой продукции требованиям нормативных документов. Исследования качества копчено-вареных продуктов из мяса птицы «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский Люкс» свидетельствуют об их соответствии безопасности продуктов. Использование тушек цыплят-бройлеров 1-го сорта при производстве продукта копчено-вареного «Цыпленок Европейский люкс» позволяет увеличить рентабельность производства до 30,4 %.
Ключевые слова: тушка цыпленка-бройлера, качество продукции, копчено-вареные продукты

Efficiency of poultry meat production depending on the quality of carcasses

Larisa Vladimirovna Shulga, Kristina Leonidovna Medvedeva, Tatiana Anatolyevna Shaura, Victoria Vladimirovna Tyukhai, Daria Yurievna Goryacheva
Vitebsk Order "Badge of Honor" State Academy of Veterinary Medicine, Republic of Belarus, Vitebsk

Annotation. In food production, special attention is paid to the technological aspects and safety of the products produced. Studies of the quality of smoked- boiled products "Chicken Tabaka" and "Chicken European Suite" indicate the safety of the products. The use of broiler chicken carcasses of the 1st grade in the production of the smoked-boiled product "European Luxury Chicken" allows to increase the profitability of production to 30,4%.
Keywords: broiler chicken carcass, product quality, smoked and boiled products

Введение. Отрасль мясного птицеводства в Республике Беларусь обладает огромным потенциалом и, как наиболее перспективное и экономически выгодное направление, занимает доминирующее место в структуре

отечественной пищевой промышленности. На начало 2025 г. в стране зафиксировано 51,4 млн голов птицы. Птицеводческими предприятиями по итогам прошедшего периода было произведено 667,5 тыс. тонн птицы в живом весе и 521,4 тыс. тонн – в убойном. По последним статистическим данным внутренний рынок республики обеспечен мясной продукцией на 185

%, а показатель годового потребления мяса птицы белорусами в 2024 году достиг значения в 32,2 кг на душу населения [2; 5].

Рациональное и максимальное использование ресурсов мясного сырья представляет собой важное направление в практической деятельности предприятий птицеводческой отрасли. Сегодня в стране отмечается снижение реализации чистого мяса птицы на 5,6 %. Но в это же время наблюдается рост продаж субпродуктов (на 10 %), а также готовых мясных продуктов (на 4 %) [1; 6].

В настоящее время в республике более 50 % мяса птицы направляется на глубокую переработку, которая предусматривает создание разнообразного ассортимента мясных продуктов и полуфабрикатов для различных слоев населения [3; 4].

При выращивании сельскохозяйственной птицы производители используют различные технологические приемы для увеличения ее продуктивности, что в конечном итоге не должно отражаться на качестве продукции. Модель рыночной экономики диктует жесткие требования к качеству и безопасности выпускаемых продуктов питания, тем самым стимулируя производителя более тщательно подходить к выбору мясного сырья. Расширение ассортимента высококачественных продуктов из мяса птицы на рынке Республики Беларусь имеет большое значение для повышения полноценности питания людей разных возрастных групп [3; 7; 8]. Основными параметрами выбора современных покупателей при покупке продуктов из мяса птицы выступают: цена, страна происхождения, соответствие продуктов параметрам здорового питания, а также многие потребители смещают свое внимание в сторону фактора удобства и экономии времени в процессе приготовления.

Цель и задачи. Цель работы – определить эффективность производства продуктов из мяса птицы в зависимости от качества тушек цыплят- бройлеров.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи: изучить органолептические, физико-химические и микробиологические показатели продуктов из мяса птицы в зависимости от качества мяса тушек; рассчитать экономическую эффективность производства продуктов из мяса птицы.

Материалы и методы. Объектом исследований являлись тушки цыплят-бройлеров, продукты копчено-вареные «Цыпленок–Табака» (рисунок 1) и «Цыпленок Европейский Люкс» (рисунок 2).

Рисунок 1. Продукт копчено-вареный «Цыпленок–Табака»

Рисунок 2. Продукт копчено-вареный «Цыпленок Европейский Люкс»

При проведении исследований качественные показатели продуктов изучались согласно требованиям: СТБ ISO 1442-2008, ГОСТ 8558.1-2015, ИСО 2918-75 с изменениями 19.01.2010 г.

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

Для промышленной переработки и производства продуктов из мяса птицы, согласно СТБ 1945-2023, на предприятии используют тушки бройлеров двух сортов.

При производстве продуктов варено-копченых «Цыпленок–Табака» и «Цыпленок Европейский Люкс» используются тушки с хорошо развитыми мышцами, с незначительными отложениями подкожного жира в области нижней части живота, на тушке цыплят допускаются единичные царапины и не более двух разрывов кожи длиной не более 10 мм по всей поверхности тушки.

Копчено-вареный продукт «Цыпленок–Табака» производится из тушки некондиционных цыплят и обладает высокой питательной ценностью благодаря высокому содержанию белков и умеренному количеству жиров, а также содержит низкое содержание углеводов, что говорит о хорошем соотношении питательных веществ в продукте: белки (г) – 19; углеводы (г) – 0,5; жиры (г) – 13; энергетическая ценность (кДж) – 960.

Проведение органолептических исследований копчено-вареного продукта «Цыпленок–Табака» свидетельствуют о том, что продукт выглядит аккуратно, имеет плотную консистенцию, приятную окраску на разрезе и гармоничный вкус с легким ароматом копчения.

При проведении микробиологических и физико-химических исследований изучаемых образцов установлено, что показатель КМАФАнМ в продукте находился значительно ниже нормы ($0{,}1*10^3$ 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 копчено-вареного продукта «Цыпленок–Табака» представлены в таблице 1.

Анализ физико-химических показателей копчено-вареного продукта «Цыпленок–Табака» (таблица 1) свидетельствуют о том, что при проведении лабораторных исследований данные показатели находились в пределах нормы.

Таблица 1 - Физико-химические показатели копчено-вареного продукта «Цыпленок–Табака»

Наименование	**Норма**	**Значение**
Массовая доля влаги не более, %	75,0	73,0±1,1
Массовая доля поваренной соли не более, %	3,0	2,9±0,1
Массовая доля нитрита натрия не более, % (мг/кг)	0,003 (30)	0,003
Температура в любой точке измерения, ºС	От 0 до 6	3±2

На производство копчено-вареного продукта «Цыпленок Европейский Люкс» поступают тушки цыплят массой до 1800 граммов.

При расчете пищевой ценности 100 граммов продукта установлено содержание: белков (г) – 20,2; жиров (г) – 20,4; энергетическая ценность (ккал) – 264,4; энергетическая ценность (кДж) – 1098,2. Следовательно копчено-вареный продукт «Цыпленок Европейский Люкс» содержит большое количество белков и жиров, а также обладает высокой энергетической ценностью.

Результаты органолептической оценки копчено-вареного продукта «Цыпленок Европейский Люкс» представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Органолептические показатели копчено-вареного продукта «Цыпленок Европейский Люкс»

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид	Тушка цыпленка-бройлера с чистой и сухой поверхностью, без пеньков, остатков пера, разрывов кожи и кровоподтеков, кожа с шеи удалена или заправлена. Цвет поверхности от желто-темного до коричневого. Встречаются (допустимо) на поверхности декоративные вкусовые смеси, приправы.
Консистенция	Плотная
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до коричневато-серого или белого цвета.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукции, с ароматом копчения, вкус приятный, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов.

В исследованиях установлено (таблица 2), что продукт соответствует всем органолептическим показателям высокого качества. Он выглядит аппетитно, имеет плотную консистенцию, ровную окраску на разрезе и приятный вкус с легким ароматом копчения.

Лабораторные исследования микробиологических и физико-химических показателей образцов копчено-вареных изделий «Цыпленок Европейский Люкс» и «Цыпленок–Табака» не установили отклонений от требований нормативных документов, что свидетельствует о высоком уровне санитарии и безопасности продукта.

Выращивание цыплят-бройлеров и производство продуктов из мяса птицы

является наиболее эффективной отраслью животноводства.

Особенностью производства мяса бройлеров является их быстрый рост мышечной массы и высокая конверсия корма, что способствует снижению себестоимости продукции и формированию относительно невысокой цены мясных продуктов для потребителя.

Широкий ассортимент продукции позволяет всем участникам рынка гибко реагировать на изменения и, как результат, увеличивать доходность производства.

Расчет экономической эффективности производства продуктов из тушек цыплят-бройлеров 1-го сорта – продукт копчено-вареный «Цыпленок Европейский люкс» и «Цыпленок–Табака», позволяет получить прибыль в размере 260 и 219 бел. руб., при уровне рентабельности их производства – 30,4 и 23,7 % соответственно.

Заключение. Таким образом, исследования качества копчено-вареных продуктов «Цыпленок Европейский люкс» и «Цыпленок–Табака» из мяса птицы разных сортов не выявили отклонений физико-химических и органолептических показателей от нормативных требований. Использование при производстве продукта копчено-вареного «Цыпленок Европейский люкс» тушек цыплят-бройлеров 1-го сорта позволяет увеличить рентабельность производства до 30,4 %.

Список источников

1. На мясном рынке новые тренды и возможен ценовой потолок. – URL: https://neg.by/novosti/otkrytj/na-myasnom-rynke-novye-trendy-i- vozmozhen-tsenovoy-potolok/
2. Потребление мяса по странам. – URL: https://agromics.ru/novosti/potreblenie-myasa-ryby-po-stranam/
3. Продукты из мяса птицы. – URL: https://produkt.by/storys/tekhnologii/myaso-i-ptica/produkty-iz-myasa-pticy
4. Технология производства продуктов из свинины, говядины и мяса птицы: учеб. - метод. пособие / В. Н. Подрез [и др.]. – Витебск: ВГАВМ, 2019. – 64 с.
5. ТОП крупнейших производителей мяса птицы в Беларуси. – URL: https://votdoc.com/top-krupnejshih-proizvoditelej-myasa-pticzy-v-belarusi/
6. Шляхтунов, В. И. Определение категорий качества сельскохозяйственных животных и их туш: учеб. -метод. пособие / В. И. Шляхтунов, Л. В. Шульга, В. Н. Подрез. – Витебск: ВГАВМ, 2015. – 56 с.
7. Шульга, Л. В. Влияние ферментного препарата «Витазим» на качество мяса кур-несушек / Л. В. Шульга, Н. А. Садомов, М. А. Гласкович // сб. науч. трудов «Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства». – Горки, 2010. – С. 344-349.
8. Шульга, Л. В. Мясная продуктивность бройлеров при использовании в кормлении адсорбентов микотоксинов / Л. В. Шульга, К. Л. Медведева, А. В.

Шимаковская, Е.Д. Шульга, А. В. Ланцов, Д. С. Долина // Животноводство и ветеринарная медицины. – 2022. – № 2 (45). – С. 14-18.

© Шульга Л.В., Шаура Т.А., Тюхай В.В., Медведева К.Л., Грячева Д.Ю., 2025