

Міністерство освіти і науки України

**Державний вищий навчальний заклад  
«Херсонський державний  
аграрний університет»**

**Біолого-технологічний факультет**



# **НАУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК**

**ВИПУСК – 12**

**ЗБІРНИК ІНФОРМАЦІЙНИХ ПОВІДОМЛЕНЬ, СТАТТЕЙ,  
ДОПОВІДЕЙ І ТЕЗ НАУКОВО-ПРАКТИЧНИХ  
КОНФЕРЕНЦІЙ ВИКЛАДАЧІВ, АСПІРАНТІВ, МАГІСТРІВ,  
СТУДЕНТІВ**

*Херсон - 2019*

Фізар О.С., Пелих Н.Л. <b>Порівняльна оцінка відтворювальних якостей свиноматок порід велика біла і ландрас</b>	74
Щербакова І.Л. Левченко М.В. <b>Дослідження відгодівельних якостей свиней різних генотипів в умовах фермерського господарства</b>	80
Юрченко Д.В., Папакіна Н.С. <b>Сучасні підходи до оцінки генотипу великої рогатої худоби</b>	83
<i><u>Секція 2. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</u></i>	86
Белих М. В., Левченко М.В. <b>Удосконалення технології забою та первинної обробки туш свиней в умовах фермерського господарства</b>	86
Бондаренко О., Корбич Н.М. <b>Фізико-механічні властивості вовни – оцінка та покращення</b>	89
Вашина Д.О., Чернишов І.В. <b>Порівняльна характеристика заморожених напівфабрикатів різних типів, що виробляються на підприємстві ФОП «Бородіна» м.Херсон ХДАУ</b>	91
Веселов Є. В., Левченко М.В. <b>Удосконалення технології доїння та первинної обробки молока в умовах сільськогосподарського підприємства</b>	93
Задніпрський М.В., Чернишов І.В. <b>Організація сортової розрубки туш свиней в умовах ТОВ "Аргор" с.Чорнобаївка Білозерського району Херсонської області</b>	96
Іжболдіна О.О. <b>Продуктивність свиней за умов використання ресурсозберігаючих технологій</b>	98
Карпенко К.В. Чернишов І.В. <b>Характеристика різних режимів заморожування пельменів</b>	101
Козир В. С. <b>Рівень годівлі і продуктивність бугайців шаролезької породи п періодам вирощування</b>	103
Літвінцова Я. М., Соболев О. М. <b>Особливості підготовки молодняка в сучасному конярстві спортивного напрямку</b>	110
Літвінцова Я. М., Соболев О. М. <b>Еволюція підходів до заводського тренінгу в напівкровному конярстві</b>	116
Чернишов І.В., Малютін Н.Д. <b>Передзабійне утримання тварин в</b>	124

## Секція 2. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва

УДК 664.002

### УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАБОЮ ТА ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ТУШ СВИНЕЙ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

**Бєлих М. В.** – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти другого року навчання

**Лєвченко М.В.** – к. с.-г. н., доцент,  
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»,

**Постановка проблеми.** Операції забою та первинної обробки туш сільськогосподарських тварин є першою ланкою технологічного процесу переробки тваринницької м'ясної продукції, від правильної організації якої в значній мірі залежать кількісні та якісні показники сировини та готової продукції.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Вдосконалення технологічних операцій з забою та первинної обробки є актуальною тематикою наукових досліджень, існує велика кількість проектів та розробок з вдосконалення даних технологічних операцій, але все одно існуючі рекомендації необхідно приймати лише за умови прив'язки до існуючих умов підприємства.

**Постановка завдання.** Нашим технологічним проектом передбачено удосконалення технології забою та первинної обробки туш. З цією метою пропонуємо впровадити в умовах фермерського господарства забійний цех і придбати необхідний комплект обладнання для забою та первинної обробки туш.

**Матеріали і методика.** Монтаж та пусканалагоджувальні роботи для міні-скотобойні виробляють АТ «Агро-3» (Харків). Дане товариство пропонує три комплекти обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней, 4 отримання м'яса на кістках в напівтушах і четвєртинах, субпродуктів, солоного кишкового фабрикату, варених кормів та сухосолених шкур [1, 2, 3].

**Основні результати дослідження.** Відповідно проведених розрахунків у фермерських господарств в день потрібно забивати 5....6 голів свиней. Тому ми обрали перший комплект обладнання, загальна потужність якого 5....7 голів великої рогатої худоби та 12....14 голів свиней. Результати досліджень. Згідно вибраного комплекту, міні-скотобойня буде розділена на наступні відділення: забійне відділення, відділення обробки слизових субпродуктів, відділення обробки кишок, відділення обробки шерстних субпродуктів, відділення переробки жиру, відділення обробки шкур, відділення переробки технічної сировини. Первинна переробка свиней складається із послідовного проведення основних операцій: оглушення, знекровлення, забіловки і знімання шкури (або обпалювання для видалення щетини), нутровки, розпилювання туш, туалет туш, визначення вгодованості, таврування туш, зважування та направлення на охолодження. Всі ці операції виконуються у першому відділенні мініскотобойні. Потужність забійного пункту з переробки тварин на м'ясо у кожному конкретному випадку повинна мати техніко-економічне обґрунтування і відповідати типовому проекту (. У переробних відділеннях проводять наступні операції: 1. Свинячі голови, ніжки, хвости очищають від щетини, епідермісу і забруднень, з ніг знімають роговий башмак. Від голів попередньо відділяють вуха, язик з кадиком, потім ошпарюють, видаляють щетину, обпалюють, миють і очищають від нагару, розрубують на дві профільні половини і виймають мозок. 2. Слизові субпродукти (шлунок) знежирюють з поверхні, звільняють від вмісту, вивертають, піддають шпарці в гарячій воді. Після зняття слизової оболонки і промивання вони повинні мати слабо-рожевий колір. 3. Обробку кишок після відмивання водою розпочинають з відділення прямої кишки і сечового міхура. Тонкий кишечник відділяють, починаючи з кінця 5 12-палої кишки. Складають їх вдвоє, звільняють від вмісту і добре промивають водою. Ободову та сліпу кишки відділяють і знежирюють одночасно. Оброблені кишки консервують посолом. Зберігають солону кишкову сировину при температурі -2 до +10°C.

М'якотні субпродукти: серце, печінку, легені, діафрагму та ін. добре промивають, очищають від сполучних тканин, великих кров'яних судин та б

прирізів інших тканин, ділянок з ненормальною структурою та консистенцією. 5. При розробці забійних свиней збирають жирову тканину (сирий жир). Його ретельно промивають водою і заморожують або консервують сіллю для довготривалого зберігання. 6. Із шкур обов'язково знімають жир вручну і консервують. Консервування шкур здійснюють в піддонах для соління шкур в розстеленому стані (сухою сіллю). Консервовані шкури зберігають у темному приміщенні при температурі 5...10°C і відносній вологості 75...80 %. Вибраний комплект обладнання потужністю 10,2 кВт, розрахований на проведення забою 5...7 голів великої рогатої худоби та 12...14 голів свиней за зміну і отримання 1,2 т готової продукції від великої рогатої худоби та 1,3 т готової продукції від свиней. Даний забійний цех обслуговує три робітника, які працюють п'ять діб на тиждень. Тому у день вони проводять забій та первину обробку туш 8 голів свиней.

**Висновки.** З наведених технікоекономічних показників видно, що крім основної продукції (напівтуш) ми додатково отримуємо побічну продукцію первинної переробки туш свиней. Вихід харчових субпродуктів від великої рогатої худоби та свиней складає відповідно 0,18 та 0,08 т за зміну. У цілому вибраний комплект обладнання дозволяє проводити замкнутий цикл переробки худоби та свиней з наступною обробкою всіх продуктів забою.

#### **Список використаних джерел**

1. Справочник по проектированию технологических процессов в мясной промышленности / Т.Б. Процюк, В.И. Руденко, В.С. Филипенкова. – К.: Техника, 1983. – 142с.
  2. Топіха В.Інтенсивне ведення галузі свинарства / В. Топіха, А. Волков // Тваринництво України. – 2003. - № 8. - С. 2-4.
- О.В. Гвоздев Технологія і механізація переробки молока і виробництва молочних продуктів / О.В. Гвоздев, Ф.Ю. Ялпачик, Н.П. Загорко, Т.О. Шпиганович; За редакцією О.В. Гвоздева. – Мелітополь.: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2013. - 455 с.