

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

24 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

ЗМІСТ

Тези оповідей пленарного засідання конференції

Андрій Панкратов , національний консультант <i>Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО).</i> Поточна ситуація на ринку м'яса України та світу	11
Бартковський І.І. , Асоціація українських виробників «Морозиво і заморожені продукти» (АУВМ і ЗП), м. Київ, Україна. Тренди розвитку українського ринку заморожених напівфабрикатів України в 2020 році	12
Віталій Башинський , координатор проекту ФАО (Продовольча і сільськогосподарська організація ООН), голова Громадської ради при Держпродспоживслужбі, консультант Міжнародної фінансової корпорації «ІФС». Через екран планшета не пообідаєш. Тому виробники та дистриб'ютори залишаються із роботою в будь-якому випадку	14
Світлана Кохан , провідний інженер науково-дослідного сектору стандартизації НДІ стандартизації ДП «УкрНДНЦ», Київ, Україна. Законодавство: практичні питання	17
Василь Пасічний , завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, НУХТ, м. Київ, Україна. Актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі	21
Любов Богачевська-Єнсен , Business development expert, Communication and Company Development Director, Польща. Екологічні інновації GOODVALLEY	23
Оксана Юрченко , президент Асоціації "Свинарі України", міжнародний консультант та координатор проектів ФАО. Яку свинину обирає вітчизняний споживач? Тренди ринку свинини в Україні	24
Владислав Малицкий , собственник и руководитель «Марка Малицкого» (Николаев), Україна. Робота м'ясопереробного підприємства в посткарантинний період: що змінилось та як оптимізувати діяльність виробників на регіональному ринку	26

Тези доповідей конференції

1	Patyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M., ONAFT, Odessa, Ukraine. Use of calendula flowers in semi-finished meat products	27
2	Strashynskiy I.M., Pasichniy V. M., Marynin A. I., Bozhenko L.P., NUFT, Kyiv, Ukraine. Modification of collagen-containing raw materials to improve nutritional value and functional properties	28
3	¹Бабанова О. І., ¹Бабанов І.Г., ²Михайлов В.М., ²Шевченко А.О., ²Прасол С.В., ²Дерваль М.М., ¹НУХТ, Київ, Україна, ²ХДУХТ, Харків, Україна. Розроблення експериментальних установок з електроконтактним нагріванням для дослідження процесів оброблення кулінарних виробів	29
4	Чернюшок О. А., Пасічний В.М., Шевченко І.Ю., Бірюк Ю.В., НУХТ, м. Київ, Україна. Розроблення напівфабрикатів з використанням рослинних добавок та молочних білків	30
5	Sorokina Y.S., Shevchenko I.I. NUFT, Kyiv, Ukraine. Development of technology of sausages with grape snail meat	32
6	¹Божко Н.В., ²Тищенко В.І., ³Пасічний В.М. ¹СДУ, Медичний інститут, Суми, Україна, ²СНАУ, Суми, Україна, ³НУХТ, Київ, Україна. Перспективи використання натуральних антиоксидантів у дитячому харчуванні	33
7	Сукманов В.О., Бурчак А.А., Бузуверя В. Р., ПДАА, м. Полтава,	35

Україна Удосконалення технології м'ясопродуктів з використанням екстракту з лушпиння цибулі

- 8 **Арич М.І.**, *НУХТ, м.Київ, Україна.* Дослідження впливу страхування та інфляції на економічний розвиток та безпеку продовольчого ринку 37
- 9 **Борсолюк Л.М., Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б., Шелкова Т.В.** *Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна.* Нова рецептура функціонального м'ясного паштету для дітей дошкільного та шкільного віку 38
- 10 **Поварова Н.М.**, *ОНАХТ, м. Одеса, Україна.* Проблема простежуваності м'ясної продукції на м'ясопереробних підприємствах України 41
- 11 **Копитець Н.Г.¹, Волошин В.М.²**, ¹*ННЦ «ІАЕ», м. Київ, Україна,* ²*ННЦ 44 «ІЗ НААН», смт. Чабани, Україна.* Основні тенденції вітчизняного ринку м'яса 44
- 12 **Ощипок І. М.**, *ЛТЕУ, Львів, Україна.* Застосування рослинної вичавки для виробництва м'ясопродукту функціонального призначення 46
- 13 **Крижова Ю.П., Дузенко Г.І.**, *НУБіП України, м. Київ, Україна* 48
Котлети оздоровчого харчування
- 14 **Горішний П.О., Пасічний В.М., Топчій О.А.**, *НУХТ, м. Київ, Україна.* 49
Виробництво білково-жирових емульсій з використанням біомодифікованих субпродуктів
- 15 **Солецька А.Д., Геврик В.В., Капрельянц Л.В.**, *ОНАХТ, м. Одеса, Україна.* 51
Захисне їстівне плівкоутворювальне покриття для заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса курятини
- 16 **Гащук О.І., Москалюк О.Є., Рибальченко Д.** *НУХТ, м. Київ, Україна.* 54
Дослідження біологічної цінності варених ковбас з використанням продуктів переробки крові
- 17 **Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Трибух Ю.В.**, *ДВНЗ «ХДАЕУ», м.Херсон, Україна* 55
Оптимізація рецептурного складу фаршу за рахунок використання нетрадиційної сировини
- 18 **Большак Ю.В., Маринін А.І., Штепа Д.В., Святненко Р.С.**, *НУХТ, м. Київ, Україна.* 57
Оброблення питної води безреагентним електрохімічним методом
- 19 **Копилова К.В., Вербицький С.Б., Козаченко О.Б., Вербова О.В., Пацера Н.М.** *Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна.* 58
Перспективи використання рентгенівських детекторів сторонніх включень у м'ясній промисловості
- 20 **Ratyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.**, *ОНАФТ, Odessa, Ukraine.* 61
Use of summer savory as a preservative in meat products
- 21 **Страшинський І.М., Пасічний В.М., Гречко В.В.**, *НУХТ, м. Київ, Україна.* 62
Перспективи використання псиліму для виробництва м'ясопродуктів
- 22 **Сукманов О.В., Супрун А.В.**, *СНАУ, м.Суми, Україна* 64
Пролонгація строків зберігання м'ясних продуктів шляхом включення в їх рецептуру екстракту лушпиння цибулі
- 23 **Strashynskiy I.M., Pasichnyi V.M., Omelchenok I.A.**, *NUFT, Kiyv, Ukraine.* 66
Characteristics of polyamide covers for sausage production
- 24 **Ряполова І.О.**, *ХДАУ, м. Херсон, Україна.* 67
Ветеринарно-санітарні вимоги до гігієни отримання м'яса

УДК 637.51

Ряполова І.О., канд. с.г.н.

*Херсонський державний аграрний університет (ХДАУ),
м. Херсон, Україна*

23. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ГІГІЄНИ ОТРИМАННЯ М'ЯСА

Вступ. Питанням ветеринарно-санітарного благополуччя сировини та продуктів харчування все більше переймається громадськість. Від стану забійних тварин, умов їх утримання, гігієни забою, транспортування, зберігання залежить якість м'яса.

Актуальність теми. Передумовою широкого поширення системи превентивного контролю є можливість управління безпечністю харчових продуктів. Якщо безпека харчових продуктів забезпечується не адекватно і не контролюється, існують ризики того, що деякі дії під час отримання продукції можуть виконуватися невірно.

Витрати підприємств на ліквідацію наслідків невірних дій можуть бути досить істотними [1].

Поінформованість про здоров'я та гігієнічні умови перебування тварин, які становлять сировину для виробництва м'яса, має чимале значення для визначення оптимальних процедур розбирання та обстеження туш після забою. Прив'язка тварин до місця їхнього вирощування через увесь період їхнього перебування на бойні є важливим чинником для проведення належного ветеринарно-санітарного контролю.

Результати та обговорення. Згідно технології виробництва яловичини розглянемо поетапно можливі ризики біологічної та хімічної природи.

1. Процес вирощування тварин. Умови вирощування тварин для цілей виробництва м'яса мусять сприяти виробництву безпечного і корисного м'яса. Крім цього, слід приділяти ретельну увагу середовищу, в якому вирощуються тварини, або через яке вони пересуваються.

Контроль за процесом всіх етапів вирощування, відгодівлі здійснюється в господарстві зооветеринарними спеціалістами, при цьому користуються нормативними показниками мікроклімату приміщень для утримання різних статевовікових груп тварин. Приміщення, вигульні майданчики, гноєсховища повинні будуватися згідно санітарних норм та правил.

2. Відгодівля тварин. При аналізі ризиків на цьому етапі необхідно зазначити, що фактор годівлі, ветеринарних обробок з профілактичною, лікувальною, діагностичною метою є найбільш небезпечним. Їх можна віднести до хімічних чинників.

Внесеними зовні хімічними небезпечними чинниками є ті, які потрапляють в харчовий продукт із зовнішнього середовища навмисно або ненавмисно в процесі виробництва, зберігання переробки, упаковки або реалізації продукції. Ця група хімічних небезпечних чинників дуже велика і може включати залишки ветеринарних препаратів (антибіотиків, гормонів), пестициди (інсектициди, гербіциди, засоби для боротьби з гризунами), миючі засоби, фарби, змащувальні матеріали, токсичні метали, хімічні харчові добавки, нітрати, алергени.

Тварини, що призначені для забою, повинні вирощуватися згідно з практикою ефективного тваринного господарства. Їм не слід давати кормів, які: містять хімічні речовини (такі, як ветеринарні ліки, пестициди та інші сільськогосподарські хімікати) або забруднювачі в обсягах, що можуть спричинити перевищення рівнів наявних у свіжому м'ясі залишків або забруднювачів максимальних рівнів, встановлених Харчовим кодексом.

Ветеринарна система контролю якості кормів розробляє заходи стосовно контролю за використанням хімічних речовин (пестицидів, гербіцидів, стимуляторів росту рослин та ін.), ветеринарних препаратів (таких, як антибіотики, вакцини, сироватки, діагностикуми), або забруднювачів. Важливим компонентом при цьому є систематичний моніторинг і спостереження який застосовуються для забійних тварин.

До небезпек пов'язаних із здоров'ям тварин відносять біологічні небезпечні чинники.

Біологічними небезпечними чинниками можуть бути бактерії, паразити або віруси, грибки або водорості. Вони часто пов'язані із кормами, водою, людьми, зайнятими у виробництві; зовнішнім середовищем, в якому перебуває тварина; іншими складовими технологічного процесу.

3. Транспортування тварин до місць забою. Згідно з правилами ветеринарно – санітарного контролю, кодексу гігієни м'яса до транспортних засобів висувуються певні вимоги. Транспортні засоби перевезення худоби слід конструювати таким чином, щоб: тварин можна було б легко завантажувати та вивантажувати з мінімальним ризиком поранення; тварини різних видів і тварини одного і того ж виду, які можуть нанести поранення один одному, фізично відокремлені впродовж транспортування; забруднення тварин екскрементами, що знаходяться на підлозі, зведено до мінімуму завдяки використанню ґрат на підлозі або аналогічних пристроїв; забезпечити належну вентиляцію.

Усі тварини повинні піддаватися передзабійному обстеженню. Ветеринарний інспектор має бути кінцевою інстанцією у визначенні придатності для забою тварин для виробництва свіжого м'яса та умови такого забою.

4. Забій тварин. Як зазначено в Кодексі гігієни м'яса [2], бійня, завод з допоміжними приміщеннями для утримання, забою, розбирання, подальшої обробки та розповсюдження повинні утворювати середовище, що дозволяє послідовно застосовувати мінімальні критерії безпеки харчових продуктів. Структура бойні або установи та обладнання, що використовується, мусять обмежувати мікробне зараження до найнижче можливого рівня і запобігати подальшого поширення такого зараження до рівнів, що становлять загрозу. Також мають захищати м'ясо від забруднення із зовнішніх джерел.

Як відомо, м'ясо здорових тварин не має бактеріальної забрудненості. Часто контамінація відбувається при забої та обробленні. Під час забою тварин може виникнути декілька факторів забруднення м'яса. Їх відносять до екзогенних або посмертних, і це можуть бути інструменти, повітря, санітарний стан обладнання, руки, одяг працівників. Також наявність великої кількості мікроорганізмів у воді що використовують для вологого туалету туш. Крім того забруднена шкіра, погане знекровлення, невміла нутровка впливають на стан бактеріального забруднення.

Встановлено, що під час розрізу шкури по білій лінії мікроорганізми потрапляють на поверхню розрізу, а потім руками, ножами та ін. інструментом розносяться по всій поверхні туші. Значне обсіменіння туш відбувається за наявності порізів шлунково-кишкового тракту під час нутрування.

Проведення вологої зачистки м'ясних туш на сучасних м'ясопереробних підприємствах, де з тушею у процесі її переробки контактують десятки працівників, є одним із процесів, що сприяє випуску якісного м'яса і м'ясопродуктів. Обмивання м'ясних туш проточною водою (при температурі 38-40°C) за допомогою щітки-душу сприяє зменшенню кількості мікроорганізмів на поверхні туші до 90 - 98 %.

5. Зберігання м'яса в тушах і напівтушах при недотриманні температурних режимів зберігання може викликати розвиток небажаної мікрофлори, тому необхідний моніторинг температурного і вологосного режимів.

Висновки. Прогнозування небезпек та дотримання санітарно-гігієнічних вимог при отриманні м'яса дозволять зменшити ризики та отримати безпечну для споживача продукцію.

Список літератури

1. Розробка та впровадження систем управління безпечністю на основі принципів НАССР. МВ 4.4.5..6.-000-210.:(Методичні вказівки) Київ, 2010. 34 с. URL: <http://codex.co.ua>.
2. Кодекс гігієнічної практики стосовно свіжого м'яса. URL: <http://govuadocs.com.ua/docs/3036/index-23342.html?page=6>.

**Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»**

24 листопада 2020 р.

Відповідальний за випуск В.М. Пасічний

Підп. до друку 20.11.20 р. Обл.-вид. арк. 12,06. Наклад 100 пр. Зам. №
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.