

Список літератури

1. Павлюк, Р. Ю. Новые технологии витаминных углеводсодержащих фитодобавок и их использование [Текст] : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, И. С. Гулий ; Харьков. гос. акад. технолог. и орг. пит. ; Укр. гос. ун-т пищ. техн. – Харьков ; Киев, 1997. – 285 с.

2. Павлюк, Р. Ю. Розробка технології консервування вітамінних фітодобавок і їх використання в продуктах харчування [Текст] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.13 / Р. Ю. Павлюк. – Одеса, 1996. – 36 с.

3. Алмаши, Э., Быстрое замораживание пищевых продуктов [Текст]: [пер. с венг.] / Э. Алмаши, Л. Эрдели, Г. Шарой. – М. : Легкая пищевая промышленность, 1981. – 408 с.

4. Нове в технології заморожування ягід у швидкозаморожувальному тунельному апараті із застосуванням газоподібного азоту [Текст] / Г. Д. Гамуля [та ін.] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / ХДУХТ. – Харків, 2008. – С. 58–66.

Отримано 15.03.2009. ХДУХТ, Харків.

© Р.Ю. Павлюк, Л.М. Соколова, В.В. Погарська, Т.В. Крячко, Н.П. Максимова, 2009.

УДК 641.5

Г.М. Постнов, канд. техн. наук

Г.І. Дюкарева, канд. техн. наук

О.В. Лазарев

ВИЗНАЧЕННЯ НОРМ ВИХОДУ АНАТОМІЧНИХ ЧАСТИН ПТИЦІ ІМПОРТНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Визначено норми виходу анатомічних частин птиці імпортного походження.

Определены нормы выхода анатомических частей птицы импортного происхождения.

In this article the certain rates was determined for the anatomical parts of the import origin.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Найбільш раціональним засобом використання птиці під час виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції є розбирання птиці на окремі анатомічні частини. Використання птиці за таким принципом дозволяє вирішувати низку актуальних технологічних, соціальних і економічних питань, а саме диференціювати використання харчового потенціалу

птиці, при цьому з найбільш цінних частин готують натуральні вироби, а менш цінні напівфабрикати використовують для готування кулінарних виробів із різноманітними круп'яними й овочевими наповнювачами. Для птиці імпортного походження такі дані відсутні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Імпорт м'яса птиці за останні роки залишився практично на рівні. За попередніми даними, у лютому 2008 р. офіційний імпорт м'яса птиці в Україну склав близько 5925 т, що на 0,1%, або 7 т, менше, ніж у попередній місяць і майже в 5 разів менше, ніж у лютому минулого року. На сьогодні практично все м'ясо птиці було завезено по давальницьких контрактах. Обсяг офіційних поставок із Бразилії збільшився на 0,8% до 133 т. Частка ЄС у загальному обсязі імпорту курятини виросла з 40 до 50%, а обсяг поставок теж виріс – 2945 т. Як і раніше, із західноєвропейських країн імпортується в основній сировині для подальшої переробки: каркаси (83% поставок) і шиї (14%), м'ясо механічної обвалки (2%) і четвєртини (1%). Ввіз через вільні економічні зони як і раніше економічно не вигідний – пільги скасовано, а ввізні мита на птицю в Україні залишаються як і раніше високими. Знижені ставки ввізного мита в розмірі 10%, але не менш 0,4 євро/кг для товарів, що класифікуються кодами УКТ ЗЕД 0207141000-0207146000 (морожена курятина) почнуть діяти лише з моменту вступу України у ВТО, згідно з ЗУ №2775-IV від 07.07.05р. Залишається схема ввозу даного товару по давальницьких контрактах.

Мета та завдання статті. Метою дослідження було визначення норм виходу птиці імпортного походження, яка надходить за давальницькими контрактами з країн Південної Америки.

Виклад основного матеріалу дослідження. Протягом багатьох років ми виконували науково-дослідні роботи, внаслідок яких були визначені виходи окремих анатомічних частин сільськогосподарської птиці (бройлерів, птахів-несучок, індиків та ін.). Ці дані стосуються сільськогосподарської птиці, яка вирощується в Україні. Але за останні роки в Україну все більше завозиться імпортна сільськогосподарська птиця. Умови вирощування, харчування відрізняються від тих, які застосовуються в нашій країні і тому виникла необхідність визначення виходів окремих анатомічних частин такої птиці. Робота проводилась на замовлення ТОВ «Черкаська продовольча компанія».

Після проведення серії експериментальних досліджень в умовах м'ясопереробного підприємства ТОВ «Черкаська продовольча компанія» були визначені виходи окремих анатомічних частин птиці, яка постачається з Південної Америки (Бразилія, Аргентина). Виходи

визначались для бройлерів I та II категорій, птахів несучок, бройлерів нестандартних патраних та четвертин птахів-несучок.

Розподіл сільськогосподарської птиці проводився за технологічною схемою яка передбачає вихід наступних анатомічних частин: філе (грудні м'язи), м'ясо, шкіра, шия без шкіри, комплект потроху (печінка, серце, м'язовий шлунок), кістки, технічні відходи та втрати.

Дані про вихід анатомічних частин птиці імпортного походження наведені в табл. 1-5.

Таблиця 1 – Вихід під час оброблення курчат-бройлерів патраних I категорії

| Найменування анатомічних частин | Вихід анатомічних частин, % |
|--|-----------------------------|
| Філе (грудні м'язи) | 17,3 |
| М'язова тканина від тушки (крім філе) | 17,2 |
| Шия без шкіри | 3,9 |
| Кістка | 39,2 |
| Комплект потроху (серце, печінка, м'язовий шлунок) | 8,2 |
| Шкіра | 10,8 |
| Технічні відходи й втрати | 3,4 |

Таблиця 2 – Вихід під час оброблення курчат-бройлерів патраних II категорії

| Найменування анатомічних частин | Вихід анатомічних частин, % |
|--|-----------------------------|
| Філе (грудні м'язи) | 15,6 |
| М'язова тканина від тушки (крім філе) | 16,6 |
| Шия без шкіри | 3,9 |
| Кістка | 41,9 |
| Комплект потроху (серце, печінка, м'язовий шлунок) | 8,0 |
| Шкіра | 10,4 |
| Технічні відходи й втрати | 3,6 |

Таблиця 3 – Вихід напівфабрикатів під час оброблення курей патраних II категорії

| Найменування анатомічних частин | Вихід анатомічних частин, % |
|--|--------------------------------|
| Філе (грудні м'язи) | 14,6 |
| М'язова тканина від тушки (крім філе) | 16,2 |
| Шия без шкіри | 4,0 |
| Кістка | 43,6 |
| Комплект потруху (серце, печінка, м'язовий шлунок) | 7,6 |
| Шкіра | 10,2 |
| Технічні відходи й втрати | 3,8 |

Таблиця 4 – Вихід під час оброблення курчат-бройлерів патраних нестандартних

| Найменування анатомічних частин | Вихід анатомічних частин, % |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Філе (грудні м'язи) | 15,4 |
| М'язова тканина від тушки (крім філе) | 16,7 |
| Кістка | 49,8 |
| Шкіра | 12,5 |
| Технічні відходи й втрати | 5,6 |

Таблиця 5 – Вихід напівфабрикатів під час оброблення четвертин курячих

| Найменування анатомічних частин | Вихід анатомічних частин, % |
|---------------------------------|--------------------------------|
| М'ясо | 36,0 |
| Шкіра | 18,8 |
| Кістка | 38,0 |
| Технічні відходи й втрати | 7,2 |

Результати виробничих відпрацювань за глибоким розбиранням сільськогосподарської птиці на окремі анатомічні частини подано в актах і технологічних картах.

Висновки. На виробничому підприємстві ТОВ «Черкаська продовольча компанія» в виробничих умовах були проведені

відпрацювання норм виходу анатомічних частин птиці імпортного походження. Отримано нові дані, які застосовано на підприємстві під час переробки птиці імпортного походження.

Список літератури

1. Мясной бизнес [Текст]. – 2004. – № 7. – С. 56–59.
2. Якуба, В. Проблемы промышленного и фермерского птицеводства [Текст] / В. Якуба // Мясной бизнес. – 2002. – № 4. – С. 46–47.
3. Мировой рынок мяса птицы [Текст] // Птица и птицепродукты. – 2004. – № 1. – С. 31.
4. Абрамова, Л. А. Тенденции развития переработки мяса птицы [Текст] / Л. А. Абрамова // Птица и птицепродукты. – 2003. – № 4. – С. 61–64.
5. Мойса, В. Российский рынок мяса птицы: взгляд импортера [Текст] / Вероника Мойса // Птица и птицепродукты. – 2003. – № 4. – С. 47–48.

Отримано 15.03.2009. ХДУХТ, Харків.

© Г.М. Постнов, Г.І. Дюкарева, О.В. Лазарев, 2009.

УДК 664.334:644-404.9

В.А. Большакова, канд. техн. наук

Л.А. Скуріхіна, канд. техн. наук

Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПОЗИЦІЇ ГІДРОКОЛОЇДІВ

Установлено, що одним із шляхів поширення асортименту м'ясних напівфабрикатів є залучення до їх складу гідроколоїдів. Розроблено рецептурний склад та технологічний процес виробництва посічених напівфабрикатів з використанням композиційної суміші гідроколоїдів. Проведено комплекс експериментальних робіт з визначення показників якості нової продукції, розроблено проект нормативної документації.

Установлено, что одним из путей расширения ассортимента мясных полуфабрикатов является вовлечение в их состав гидроколлоидов. Разработан рецептурный состав и технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов с использованием композиционной смеси гидроколлоидов. Проведен комплекс экспериментальных работ по определению показателей качества новой продукции, разработан проект нормативной документации.

It is set that one of ways of expansion of assortment of meats ready-to-cook foods is involving in their composition of hydrocolloids. Compounding composition