

СКОРОЧЕННЯ ВТРАТ МАСИ І ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Хомир Б.М.

Науковий керівник – асист. **Молдаванова Л.К.**
Львівський національний університет ветеринарної медицини
та біотехнологій ім. С.З. Гжицького

Відповідно класифікації за термічним станом замороженим являється м'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна (-8°C). Рекомендована температура в камерах зберігання замороженого м'яса і м'ясопродуктів (-20°C), допустима – не вище (-18°C). Оптимальний термін зберігання замороженого м'яса і м'ясопродуктів 20 діб. Граничні межі зберігання неупакованого м'яса на прикладі яловичини в півтушах і четвертинах при температурах (-18 , -20 , -25°C) відповідно (12, 14, 18) місяців.

Втрати маси м'яса і м'ясопродуктів проходять на всіх стадіях холодильної обробки і зберігання, а також під час транспортування і реалізації. Найбільша усушка має місце при охолодженні та замороженні м'яса. Значних втрат маси можна зазнати і при зберіганні замороженого м'яса і м'ясопродуктів.

З метою зниження втрат маси замороженого м'яса і м'ясопродуктів і збереження їх якості необхідно дотримуватись:

- заморожене м'ясо зберігати в холодильних камерах, щільно укладених штабелями;
- зберігати заморожене м'ясо при температурі не вище -18°C і відносній вологості повітря 95–98%; циркуляція повітря в камері повинна бути природною;
- накривати штабелі замороженого м'яса брезентом або тканиною з нанесенням на неї шару льодової глазури;
- засипати під штабель мороженого м'яса один ряд снігу або подрібненого льоду;
- утворювати льодяні екрани;
- зберігати високу ступінь завантаження камер;
- не допускати коливань температури більшої як на $\pm 2^{\circ}\text{C}$;
- регулярно проводити відтанення приладів охолодження.

Експлуатація і аналіз холодильників м'ясокомбінатів показали, що при зберіганні замороженого м'яса всіх видів в камерах в яких дотримуються вище перераховані правила, норми усушки знижується на 20%.

Дотримання вище згаданих правил дасть змогу скоротити втрати маси при зберіганні замороженого м'яса і зберегти його якість.