

ОБҐРУНТУВАННЯ МЕТОДОЛОГІЧНИХ ПІДХОДІВ ДО ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА КРИТЕРІЇВ ІДЕНТИФІКАЦІЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Гасай Є.Л., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За умов сучасного та перспективного нарощування темпів виробництва й обсягів випуску продукції м'ясної промисловості відбувається поширення різноманітних заходів щодо фальсифікацій, що відображається не тільки на якості м'ясної продукції, але й на показниках її безпеки. Слід також враховувати той факт, що формування якості та безпеки м'ясної сировини відбувається впродовж усього життєвого циклу на стадіях вирощування, годування, переробки та зберігання.

Тим не менше, виявляти фальсифікації загальноприйнятими методами практично не можливо, а ідентифікувати сировину ефективно можна, тільки якщо вона представлена у свіжому вигляді та має більшість анатомічних ознак. Проте частіше сировина надходить на харчові підприємства та на підприємства готельно-ресторанного бізнесу у вигляді напівфабрикатів, здебільшого в замороженому стані, та ідентифікація таких продуктів значно ускладнюється.

Сучасні методи, які дозволяють у тій чи іншій мірі вирішити питання ідентифікації та фальсифікації продукції, складні, потребують дорогого обладнання, реактивів та висококваліфікованих спеціалістів. До того ж їх важко адаптувати до таких складних багатокомпонентних систем, як м'ясопродукти, тому вони не дозволяють встановити ідентифікаційні ознаки сировини та напівфабрикатів, а також виявити фальсифікацію, наприклад, при порушенні умов зберігання.

Для здійснення комплексу експериментів з виявлення характерних ознак в продуктах тваринного походження було обґрунтовано спосіб пробопідготовки, який передбачав виділення з подрібнених м'язових тканин риби та куриці так званої плазми шляхом циклічного заморожування-центригування.

В результаті проведення циклу експериментів були досліджені електрофізичні, кріоскопічні та оптичні властивості плазм з м'яса домашніх курей, фабричних бройлерів та карасів сріблястих різних сезонів виліву. Зазначені характеристики можуть використовуватися в якості визначальних ознак під час їх ідентифікації на предмет анатомічних ознак, умов вирощування та зберігання.