

**Л.Г. Віннікова**, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)  
**В.В. Цигура**, асп. (ОНАХТ, Одеса)

## **ТЕХНОЛОГІЧНА ПРИДАТНІСТЬ М'ЯСА ТА ОСНОВНІ ПРИЧИНИ ЇЇ ПОГІРШЕННЯ**

Інтенсивні технології вирощування свиней стали причиною значних змін в метаболічних процесах в організмі тварин, а також істотних змін якісних показників свинини.

Нормальний гліколіз м'яса (NOR) в процесі дозрівання відбувається тільки в свинині, отриманій від здорових тварин, транспортованих і забитих в умовах мінімального стресу. У м'ясі з вадами PSE (біле, м'яке, водянисте) і DFD (темне, жорстке, сухе) автоліз порушений, а умови для мікробного псування більш сприятливі, що викликає не тільки технологічні проблеми, але і значні економічні збитки. Також слід зазначити, що виробництво м'ясопродуктів із свинини PSE і DFD властивостями, без урахування її якості, призводить до збільшення технологічних втрат та виробничого браку. Втрати м'ясного соку при переробці м'яса з властивостями PSE досягають 8,2%. Для виробництва якісної продукції, наприклад ковбасних виробів, вимагає використання добавок, які б дозволили скорегувати якість основної сировини. Також свинина з вадами має суттєві недоліки при зберіганні. У незамороженому стані в ній спостерігаються яскраво виражені ознаки псування, відхилення в кольорі та погіршення консистенції. За даними Л.В. Антипової, І.А. Голозової, вже на 2–3 добу зберігання охолодженої свинини з властивостями PSE за свіжістю була близька до м'яса сумнівної свіжості. Тому більшість вчених вважають, що свинина з ознаками PSE і DFD є небажаною не тільки з точки зору небажаних фізико-хімічних змін, але і з підвищеної бактеріальної забрудненості. У більшості зарубіжних країн вже проводять диференційоване використання та зберігання м'яса з обмеженими термінами зберігання. Але в Україні, на превеликий жаль, в більшості випадків м'ясо з вадами зберігається з доброякісним.

За даними Лупандіна Н.Д., у свиней відгодованих у промислових комплексах, частка свиней з властивостями PSE і DFD сягала до 30%, а інколи і до 50%. В деяких регіонах України свинина, що надходить на м'ясопереробні підприємства 50% з вадами PSE.

Останнім часом вчені всього світу працюють над вивчення усіх факторів, що зумовлюють аномальний автоліз. Якісні характеристики тварин підвищують селекцією, генною модифікацією, поліпшенням відгодівлі, умов утримання, вдосконалюють умови транспортування та забою.

Потреба в свинині м'ясного напрямку набагато вища ніж м'ясо-сального. Тому генетики працюють над підвищенням м'ясних якостей свиней.

При розведенні існуючих та виведенні нових порід із відповідними властивостями і якісними показниками можуть виникнути нові проблеми. Наприклад, підвищення маси тварини може супроводжуватися диспропорцією окремих частин туші. Значне зниження жирності може зумовити зміну структури м'яса і його органолептичних показників.

При цьому не можна не підкреслити і той факт, що інтенсивна селекція не різке зменшення м'яса в туші супроводжується, як правило, порушенням смакових властивостей м'яса через зниження внутрішньом'язового жиру, рівень якого для збереження смакових якостей має бути в межах від 2 до 3%.

Розведення тварин за новими технологіями може призвести до підвищення в них стесочувливості, як наслідок, до отримання м'яса з дефектами PSE і DFD.

Максимально можливу продуктивність та якість свинини можливо отримати тільки при концентрованій біологічно-повноцінній годівлі. Науковці стверджують, що при середньодобових приростах в межах 600-800 г свинина завжди буде високоякісною, рентабельною і бажаною на внутрішньому та зовнішніх ринках.

Світова практика показує, що останнім часом, бажання багатьох товаровиробників прискорити період відгодівлі свиней за рахунок використання зарубіжних кормових добавок, тим більше хімічного походження, для одержання 1000 грамів середньодобових приростів не завжди виправдане, так як підвищується фізичний рівень тварини, але тканини в організмі не встигають досягнути повного фізіологічного дозрівання.

Досвід передових відгодівельних підприємств показує, що своєчасне та сумлінне виконання ветеринарно-санітарних заходів також підвищує продуктивність свиней та якість свинини при скороченні затрат кормів та інших засобів на одиницю продукції.

Проаналізувавши літературні джерела, можна зробити висновок, що великий вплив на якість свинини має годівля, а також: дотримання правил транспортування, перед забійної витримки, спосіб оглушення. І як бачимо, вирішення проблеми збільшення виробництва високоякісної свинини потребує комплексного і доцільно жорсткої системи контролю за якістю м'яса та сала.