

УДК 338.439.4

ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ УКРАЇНСЬКОГО ВИРОБНИКА

Власенко М. В. студ., Никифоров А. О. ст. викл.

*(Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка)*

Актуальність проблеми оцінювання рівня якості м'ясної продукції важко недооцінити, адже м'ясні продукти відносяться до переліку стратегічно важливих, оскільки забезпечують раціон харчування людини повноцінною білковою складовою. На ринку м'яса, що користується стабільним попитом у споживача, представлені різні його види, і покупцеві іноді важко вибрати якісний продукт із цього різноманіття. До того ж далеко не вся продукція, представлена на ринку являється безпечною та корисною.

Сьогодні існує ціла низка проблем, пов'язаних з якістю м'ясної продукції. Вони полягають в існуванні на продовольчих ринках України м'ясної продукції, виготовленої із застосуванням хімічних домішок (консервантів, стабілізаторів, емульгаторів, антиокислювачів тощо), технологій теплової і радіаційної обробки (опромінювання цезієм-137 і кобальтом-60), які подовжують строк зберігання та підвищують вихід готової продукції до 150–200 %, а також, покращують її смакові якості та зовнішній вигляд. Разом з тим, існує проблема використання тваринницької продукції, яка виготовлена на основі стимуляторів росту та споживання генетично модифікованих культур. Таку м'ясну продукцію не можна віднести до якісної, тобто такої, яка повинна забезпечувати поживними речовинами споживача.

Часто поняття якості м'яса розуміють як співвідношення тканин – м'язова, жирова, сполучна, кісткова. Однак, якість м'яса – це не що інше, як комплекс характеристик цих тканин, що презентують харчову і біологічну цінність продукту, тобто хімічні, біохімічні, органолептичні, структурно-механічні, функціонально-технологічні, гігієнічні, токсикологічні та інші його властивості. Характерною рисою м'ясної сировини є саме те, що її якість не може визначатися однією або кількома характеристиками. Повний опис якості м'яса вимагає використання десятків показників, значимість яких може бути порівняна між собою. На жаль, в Україні частина показників не визначається, від чого істотно страждає повнота оцінки якості, відсутня інформація про реальний стан ситуації, підвищуються затрати на переробку неякісної сировини. Оцінку якості м'ясної продукції проводять за показниками органолептичного та фізико-хімічного стану[1]. Крім цього, встановлено характеристики для перевірки м'яса при різних температурних умовах: охолоджене, заморожене та розморожене. Органолептичним методом визначають загалом свіжість м'яса, перевіряючи вигляд, запах, колір, консистенцію та інше. Перевагою органолептичного методу є швидкість при отриманні даних, порівняно з використанням хімічного аналізу, чи аналізу за допомогою інструментів. Суттєвим недоліком є значна суб'єктивність та слабка верифікованість[2].

Фізико-хімічні дослідження проводять у випадку, якщо задля оцінки якості, показників органолептичних досліджень недостатньо. Результати таких досліджень можуть дозволити визначити наявність різного роду домішок, чи наслідків годування неякісними та генно-модифікованими кормами, визначення відмінності продукту від схожого за будовою, слідів розпаду та псування і т.д. Варто зауважити, що подібні дослідження мають високу чутливість та здатні виявити подібні речовини в найменшій кількості. Недоліками даного методу є дороге обладнання, велика тривалість проведення досліджень, необхідність застосування великої кількості реактивів тощо.

Також даними методами користуються для виявлення видової фальсифікації м'яса. Видова фальсифікація м'яса полягає у заміні м'яса одного виду тварин, м'ясом іншого виду. Як правило, за більш дорогий вид м'яса видають вид більш дешевого. Ідентифікація виду, до якого належить м'ясо відбувається за тими ж ознаками, що і якість в загальному та деякими іншими критеріями [3]. Найчастіше подібний вид фальсифікації м'яса зустрічається на ринках та місцях стихійної торгівлі.

Список літератури:

1. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс: [текст]: навч. посіб. / Л.О. Назаренко – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 248 с.
2. Любчик О.С. Аналіз шляхів удосконалення методів ідентифікації видів м'яса / О.С. Любчик, М.М. Микийчук, О.В. Гонсьор // Вісник НУ „ЛП” «Вимірювальна техніка та метрологія». – Львів, 2014. – №75 – С. 63.
3. Загальне управління якістю / О.В. Нанка, Р.В. Антощенко, В.М. Кісь, І.О. Листопад, Н.І. Моїсєєва, І.В. Галич, А.О. Никифоров. – Харків: ХНТУСГ, 2019. - 205с.