

**Полтавський державний аграрний університет
Навчально-науковий інститут економіки, управління,
права та інформаційних технологій
Кафедра підприємництва і права**

**I Міжнародна науково-практична конференція
(заочна форма)
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У
ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ Й
ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО: СУЧАСНІ
ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ»**



**Полтава
ПДАУ
2022**



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

Аранчій В. І, ректор Полтавського державного аграрного університету, к.е.н., проф.

Члени програмного комітету

Каменова Д. К. – д. пед. н., професор, Варненський університет менеджменту (Республіка Болгарія);

Гусейнов М. Д. – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджанська Республіка);

Тошко Крістев– професор, директор Інституту європейської освіти (Республіка Болгарія);

Гаспарян Г. А. – професор, завідуючий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії (Республіка Вірменія);

Махмудов Х. З. – д.е.н. професор, Полтавський державний аграрний університет;

Організаційний комітет

Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Мороз С. Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Яснолоб І. О. – к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Будник Н. В. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету;

Бірта Г. О. – д.с.-г.н. професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Пелик Л. В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю Львівського торговельно-економічного університету;

Коваль Л. М. – д.е.н., доцент, професор кафедри готельно-ресторанної справи і туристичного бізнесу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

Гречан А. П. – д.е.н., професор, професор кафедри економіки Національного транспортного університету;

Спіцина А. Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки Національного транспортного університету;

Кириченко О. В. – к.т.н. доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

У збірнику матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості, безпечності і екологічності продукції; технічного регулювання в Україні та світі; експертизи товарів; сучасної торгівлі і підприємництва; ринку товарів та послуг в умовах глобалізації та цифровізації; митний аспект зовнішньої торгівлі; комерційної логістики; бізнес-освіти та управління знаннями тощо.

Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори



методик дослідження і знаходить все більше застосування в судово-слідчій практиці.

Список використаних джерел

1. Про судову експертизу: Закон України від 25.02.1994 р. № 4038 – XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4038-12> (дата звернення: 10.02.2022).
2. Бондаренко-Берегович В.В., Цибух А.С. Проблематика проведення судових товарознавчих експертиз. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/law/38june2019/21.pdf> (дата звернення: 09.02.2022).
3. Шевченко О. В. Основні положення судово-товарознавчої експертизи. Судово-експертна діяльність: сучасний стан та перспективи розвитку: збірн. матер. кругл. столу (Київ, 23 квітня, 2015 р.). Київ: ННПСіК НАВС, 2015. С. 396–402.
4. Шевченко О. О. Використання спеціальних товарознавчих знань під час досудового розслідування : дис. канд. юр. наук : 12.00.09 / Шевченко Олександр Вікторович – Київ, 2017, с.317.

Бірта Г.О.,

д.с.г.н., завідувач кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи, професор,

Флока Л.В.,

к.с.г.н., доцент кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи, доцент,

Гнітій Н.В.,

ст. викладач кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи,

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

м. Полтава, Україна

ЯКІСТЬ М'ЯСА І САЛА РІЗНИХ М'ЯСНИХ ГЕНОТИПІВ СВИНЕЙ

Сучасна тенденція розвитку свинарства в напрямку подальшої концентрації виробництва, інтенсивної селекції порід на підвищення м'ясності туш сприяє, як довела практика, виникнення ряду негативних явищ. До найбільш поширених із них відносяться стресовий синдром, який призводить до різкого погіршення якості свинини. Якість м'ясних продуктів із свинини залежить від морфологічного складу туш, а також від їх фізико-хімічних властивостей і біологічної повноцінності. Багато уваги приділяється показникам свіжості та якості м'яса залежно від продуктивного напрямку свинарства, зокрема фізико-хімічним властивостям м'яса і сала свинок різних генотипів [1].

Із фізико-хімічних показників в м'ясі свиней м'ясних порід (полтавської м'ясної, української м'ясної і червоно білопоясої порід свиней) визначали



активну кислотність (рН), вологоутримуючу властивість, мраморність, інтенсивність забарвлення м'язової тканини, а в салі – загальну вологість, температуру плавлення і йодне число за загальноприйнятими методиками [3].

Важливим показником якості м'яса рахують величину активної кислотності (рН), яка вказує на інтенсивність гліколізу в м'язовій тканині після забою тварин і є визначним фактором всіх інших фізико-хімічних властивостей, а також ступеня його збереженості.

Встановлено, що рН м'яса у здорових тварин на 48 годину після забою звичайно складає від 5,27 до 5,98. Активна кислотність м'язової тканини м'яса всіх тварин була в межах 5,66-5,82, тобто практично всі вони вкладаються в згадану шкалу.

Мраморність м'яса тварин всіх м'ясних порід була в межах 5,4-6,7 не залежно від рівня їх вирощування.

Не менш важливим показником є вологоутримуюча здатність м'язових білків. Вона, в значній мірі, характеризує соковитість і, в деякій мірі, ніжність м'яса. М'язова тканина з високою волого утримуючою здатністю характеризується кращими технологічними мірками. Якість свинини за вологоутримуючою здатністю ділиться на три категорії: вищу (67% і більше), нормальну (53-66%) і низьку (52% і менше). [2].

Утримання зв'язаної води в м'ясі досліджуваних груп тварин коливалось від 55,40 до 57,42%. Таким чином, дані показники м'яса всіх м'ясних порід свиней відповідають нормальній якості свинини. В м'язовій тканині активно протікають біологічні процеси і чим вища їх активність, тим інтенсивніше забарвлення м'яса. Інтенсивність забарвлення належить до відповідних показників і в більшості залежить від кількості забарвлюючого пігменту міоглобіну. По кольору м'яса можна судити і про інші якісні показники, бо він пов'язаний також з ніжністю і вологоутримуючою здатністю.

Аналізуючи результати досліджень можна відзначити, що кращі показники забарвлення м'яса у свиней червоної білопоясої породи м'ясних свиней: від 62,11 до 67,30 од.екст. x 1000, майже однакові показники забарвлення у полтавської м'ясної і української м'ясної порід від 60,87 до 66,5 од.екст. x 1000. По утриманню протеїна в м'язовій тканині особливої різниці не встановлено.

На якість туш впливає не тільки відношення м'яса і жиру, але й жирнокислотний склад хребтового сала та його фізико-хімічні властивості. Резервний жир виконує не тільки пластичну функцію, але є і акумулятором хімічної енергії, яку організм використовує при нестачі корму.



Аналіз хімічного складу жирової тканини показує, що кількість вологи в жирі свиней полтавської м'ясної і української м'ясної порід коливався від 6,81 до 10,98%, у свиней червоної білопоясої породи від 7,12 до 13,80%.

Серед хімічних властивостей, характеризуючи якість сала, значне місце займає йодне число і температура плавлення.

Йодне число характеризує утримання в салі ненасичених жирних кислот, які мають велике значення для нормальної життєдіяльності людського організму. Чим вище йодне число сала, тим вища його якість. За величиною йодного числа між тваринами окремих генотипів спостерігалася певна різниця. Найнижче йодне число сала було у тварин полтавської м'ясної породи. У салі свиней червоної білопоясої породи виявлено найбільшу кількість ненасичених жирних кислот, про що побічно свідчить величина йодного числа – 62,70.

Відомо, що чим нижча температура плавлення жиру, тим цінніший він в біологічному відношенні, так як від температури плавлення залежать здатність жирів емульгувати і переварюватись в харчотравному тракті людини. Однак, для довгого зберігання бажано мати сало з більш високою температурою плавлення.

Найбільш низька температура плавлення відзначена у салі тварин червоної білопоясої породи м'ясних свиней. Сало свиней полтавської м'ясної і української м'ясної порід характеризувались більш високою температурою плавлення жиру.

Таким чином, аналіз результатів досліджень показав, що фізико-хімічні показники якості м'яса і сала знаходяться в певній залежності від породи тварин, їх віку і вагових кондицій.

Список використаних джерел

1. Баранова Г. С., М'ясо-сальна продуктивність і фізико-хімічні властивості м'яса свиней різних генотипів. Вісник Полтавської державної аграрної академії №2, 2014. С. 169-172
2. Березовський М.Д., Нарижна О.Л. Хімічний склад і фізико-хімічні властивості м'яса та сала свиней, одержаних при поєднанні свиноматок великої білої породи з термінальними і чистопорідними кнурами різних генотипів. Вісник аграрної науки Причорномор'я. № 2(84), 2015. С. 28-33.
3. Методические рекомендации по химическим и биохимическим исследованиям продуктов животноводства и кормов. ИЖ. Дубровицы, 1981. 85 с.