

фонд правовой и нормативной технической документации. – Москва, 2012. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru> – Дата доступа: 05.02.2015.

7. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. ТР ТС 029–2012: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 года №58. [Электронный ресурс] / Электронный фонд правовой и нормативной технической документации. – Москва, 2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru> – Дата доступа: 05.02.2015.

8. Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 21 декабря 2012 г. № 195 [Электронный ресурс] / Респ. центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья. Министерство здравоохранения Респ. Беларусь. – Минск, 2012. – Режим доступа: <http://www.rchepb.by>. – Дата доступа: 05.02.2015.

УДК: 636.2.084

## **КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СВИНИНЫ**

**Новгородская Н. В.**

Винницкий национальный аграрный университет  
г. Винница, Украина

Качество получаемой продукции в значительной степени зависит от состояния сырьевой базы предприятия, соблюдения технологии и гигиены первичной переработки животных, а также от организации послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов.

По питательности, вкусовым качествам, энергетической ценности свинина превосходит мясо других сельскохозяйственных животных, а консервация даже повышает ее вкусовые свойства [1].

Кормление – основной фактор, обеспечивающий рост и развитие организма свиней, их производительность, адаптацию к воздействию внешней среды и, в конечном итоге, оказывающий определяющее влияние на качество туш и химический состав тканей.

На качество мяса влияют порода свиней, пол, возраст, упитанность, характер откорма, способы содержания, условия транспортировки и предубойной выдержки, методы оглушения [2, 3].

Поэтому исследование качества свинины с использованием различных премиксов в полнорационных комбикормах является актуальным.

Животным 1-й контрольной группы скармливали только комбикорм без премикса, а в комбикорм для свиней 2, 3 и 4-й опытных групп вводили в соответствии стандартный премикс П 52, 55-1-89, усовершенствованный премикс – УП 1 (стандартный премикс с добавлением

к нему 1050 г/т марганца) и УП 2 (премикс УП 1 с введением в него селена в дозе 22 г / т в виде селенита натрия).

К критериям, которые характеризуют качество мяса, относятся: влагоудерживающая способность, нежность, величина рН и белково-качественный показатель. В своих исследованиях мы не заметили существенных различий по этим критериям между образцами мяса исследованных и контрольных свиней.

В частности, влагоудерживающая способность мяса свиней исследованных групп составляла 62,5-63,1% против 62,7% в контроле, нежность – 11,9-12,2 против 12,3 в контроле. По величине рН в мясе свиней исследованных групп, за исключением животных 2-й группы, отмечено повышение рН по сравнению с контролем на 0,05-0,1.

Известно, что отдельные кормовые средства и кормовые добавки могут оказывать негативное влияние на качество животноводческой продукции. Поскольку в нашем эксперименте свиньи исследованных групп получали в составе комбикорма стандартный и усовершенствованные премиксы, считалось целесообразным провести комиссионную дегустационную оценку качества мяса. При этом учитывали качество вареного мяса свиней по таким показателям, как запах, цвет, нежность.

На основе этих данных определяли суммарную оценку вареного мяса. Как показали результаты исследований, опытные образцы мяса как по отдельным показателям, так и по суммарной оценке существенно от контроля не отличались.

По суммарной оценке образцы мяса свиней исследованных групп получили в среднем 24,21-24,53 балла против 24,33 балла в контроле.

Аналогичная оценка была характерна и для качества бульона, который оценивали по 4-м показателям: запаху, цвету, прозрачности и вкусу.

Общая оценка образцов мяса и бульона у свиней 4-й опытной группы составила 44,13 балла, что выше контроля на 0,32 балла, или 0,73%.

Следовательно, введение в комбикорма 1% витаминно-минеральных премиксов не ухудшило физико-химический состав и дегустационные качества мяса свиней.

Использование усовершенствованного премикса УП 2 в качестве источника витаминов и микроэлементов в рационе способствует повышению качества мяса свиней на откорме, улучшается его нежность и кулинарные свойства.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Баньковская И. Качество мяса свиней новых пород // Свиноводство. – 1994. – № 2. – 15 с.
2. Васильевский С. Б. Убойные и мясные качества животных разных генотипов // Вестник аграрной науки. – 1996. – № 9. – 81 с.

УДК 634.75:631.563

## **ПРИГОДНОСТЬ ПЛАСТИКОВОЙ УПАКОВКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ**

**Новик Г. А.**

РУП «Институт плодородства»

аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Ягоды земляники обладают десертными вкусовыми качествами, употребляются в пищу в свежем виде и в больших количествах идут на переработку. Из-за большого количества воды плоды земляники не выдерживают длительного хранения и часто малотранспортабельны.

Хранение ягод земляники позволяет увеличить сроки потребления ягод в свежем виде, а также продлить сроки ее переработки.

Землянику необходимо собирать непосредственно в упаковку, в которой она будет храниться (в одно касание), что позволит наименьше травмировать ягоды перед закладкой на хранение.

Целью исследований было изучить пригодность пластиковой упаковки объемом 1500 мл. для трёх сортов земляники садовой к кратковременному хранению в условия обычной газовой среды (ОГС). Температура хранения  $+1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ .

В отделе хранения и переработки РУП «Институт плодородства» изучены показатели качества земляники садовой при хранении в пластиковой упаковке объемом 1500 мл, с высотой слоя ягод 10 см. в обычной газовой среде. Средняя масса ягод в контейнере 500 г.

Срок хранения составил 10 дней. При съеме с хранения определяли следующие показатели: выход здоровых ягод, естественную убыль массы и брак (раздавленные ягоды и гниль).

Определено, что выход здоровых ягод – основной количественный показатель у сортов Кимберли, Зенга-Зенгана, Вима Рина (первого сбора) был выше 50% и варьировался от 96,7% у сорта Кимберли до 77,9% у сорта Зенга-Зенгана.

Естественная убыль массы ягод земляники садовой представляет собой сумму потерь влаги при транспирации с поверхности ягод, а также потери массы при разложении органических веществ в процессе дыхания. Исследования показали, что максимальная убыль массы ягод была у сорта Зенга-Зенгана (4,3%). Минимальное значение естествен-