

СІЛЬСЬКИЙ

7-8/2013



з
о
с
п
о
д
а
р

Зростання культури землеробства передбачає впровадження у виробництво системних заходів. Серед них важливе значення має запровадження науково обґрунтованих сівозмін, які є головною і незамінною її ланкою та посідають особливе місце за різноманітним сприятливим впливом на родючість ґрунту, врожайність сільськогосподарських культур, якість продукції, стан екології. На основі сівозмін створюють системи удобрення, механічного обробітку ґрунту і захисту посівів від бур'янів, шкідників та збудників хвороб. Безсистемне виконання цих заходів, без урахування того, що вирощували на полі у попередні і що буде висіяно у наступні роки, призводить до низької ефективності й занедбання полів. У науково обґрунтованих сівозмінах ефективніше проявляються об'єктивні закони землеробства, а їх дотримання дає змогу регулювати кругообіг елементів живлення рослин у сільському господарстві.

Основні причини зменшення врожайності і погіршення якості продукції за беззмінного вирощування сільськогосподарських культур обумовлені однаковим використанням поживних речовин з ґрунту, значною кількістю бур'янів у посівах, катастрофічним збільшенням насіння та вегетативних органів бур'янів у ґрунті, їх ураженням шкідниками і хворобами, нагромадженням у ґрунті різних токсичних речовин – продуктів життєдіяльності рослин, тварин і мікроорганізмів.

(Далі буде)

Сучасні технології

УДК:637.55+637.5.08 (477)

АНАЛІЗ ІМПОРТОВАНОГО В УКРАЇНУ М'ЯСА ПТИЦІ МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ

М.З. ПАСКА, канд. вет. наук, доцент,

І.І. МАРКОВИЧ, аспірантка

ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького

У статті охарактеризовано технологічний процес отримання м'яса птиці механічного обвалювання. Визначено кількість його постачання в Україну у I – II кварталах 2010 – 2012 рр. і визначено частку основних країн-імпортерів замороженого м'яса птиці механічного обвалювання. Розглянуто показники якості такого м'яса.

Ключові слова: м'ясо птиці, механічне обвалювання, країни-імпортери, терміни зберігання.

Вступ. М'ясо є основним білковим продуктом харчування та одним із важливих джерел надходження жирів в організм людини. Воно необхідне як матеріал для будови тканин, синтезу й обміну речовин, як джерело енергії. Динаміка цін на м'ясо птиці, хоч і збільшується, однак темпи його росту є значно меншими, а вартість залишається нижчою. Такі цінові тенденції призвели до того, що попит на м'ясо птиці почав зростати випереджаючими темпами порівняно з іншими видами м'яса, що стало наслідком змін у структурі його виробництва. Комплексна переробка тушок птиці передбачає не тільки їх розбирання з урахуванням харчової цінності окремих груп м'язів, відокремлення найбільш цінних частин, а й переробку та використання у м'ясній промисловості м'яса птиці механічного обвалювання. Така переробка дозволяє раціонально використовувати сировину, яка не користується попитом на ринку. При цьому можуть бути отримані продукти, різні за ціною.

Метою статті є характеристика й аналіз імпорту м'яса птиці механічного обвалювання, можливість його використання у м'ясній промисловості.

Об'єкт досліджень – інформація про кількість імпортованого м'яса птиці механічного обвалювання замороженого, основні країни-імпортери.

Завдання: проаналізувати літературні дані щодо технології виготовлення МПМО, визначити основних імпортерів МПМО, розглянути можливості його використання у м'ясопереробній галузі.

Технологічний процес отримання м'яса механічного обвалювання є високорентабельним, оскільки з його допомогою можна забезпечити безвідходність технології і високий вихід м'ясної маси від основної сировини. Цей процес ґрунтується на застосуванні зовнішнього тиску для руйнування зв'язків, що сполучають кісткову, м'язову, сполучну і жирову тканини. Для механічного обвалювання м'яса птиці використовують, в основному, шнекові преси, які, порівняно з гідравлічними, є меншими, енергоощадними і дешевшими, м'ясна маса має дрібніші кісткові вclusions і грубоподібнена [3]. Для виробництва м'яса механічного обвалювання також використовують сепараторні машини, де

після відділення м'яса від кісток отримують м'ясо-кісткову суміш. За допомогою системи фільтрів відбувається відділення м'якої маси від кісток. Така сировина має низьку харчову і біологічну цінність, а надмірний вміст у ній ліпідів приводить до швидкого псування. В результаті досліджень динаміки зміни окислення ліпідної фракції м'яса птиці механічного обвалювання виявлені взаємозв'язки між ступенем окислення ліпідів і вмістом гемових пігментів [4].

Через державний кордон України, проходять великі партії м'яса птиці, яке представлене здебільшого замороженим м'ясом механічного обвалювання.

За I квартал 2010 року в Україну імпортовано 4616,4 тонн м'яса курячого механічного обвалювання. В наступні роки спостерігається тенденція до зменшення постачання, зокрема у I кварталі 2011 року кількість постачання м'яса зменшилась до 3128,3 тонн, або на 67,8 %. У першому кварталі 2012 р. постачання м'яса курячого механічного обвалювання збільшилось на 38 %, хоча, порівняно з I кварталом 2010 р., імпорт його склав на 300,9 тонн менше [5-7].

У II кварталі імпорт м'яса курячого механічного обвалювання зменшився на 377,6 тонн порівняно з I кварталом того ж року. Така ж ситуація спостерігається і в II кварталі 2011 р. (майже на 60 тонн). Проте у II кварталі 2012 р. кордон України перетнуло на 21744,8 тонн м'яса курячого механічного обвалювання більше, ніж у I кварталі 2012 р. Основним імпортером виступає Німеччина.

У I - II кварталі 2010 р. основними постачальниками замороженого м'яса курячого механічного обвалювання виступають: Бельгія (35,5 %), Німеччина (20,8 %), Польща (19,9 %) (рис. 1). Трохи менше було імпортовано з Англії (12,2 %), Голландії (6,7%), Угорщини (3,4 %), Франції (1,4%).



Рис. 1. Частка країн-імпортерів м'яса курячого механічного обвалювання замороженого за I - II квартал 2010 р.

М'яса курячого механічного обвалювання замороженого за I - II квартал 2011 р. в Україну імпортовано на 25,4 % більше з Польщі і на 11,2 % з Голландії, а з Бельгії – менше на 34,9 % порівняно з минулим роком (рис. 2). М'ясо куряче механічного обвалювання заморожене за I - II квартал 2011 р. з Угорщини і Франції в Україну не імпортувалось.

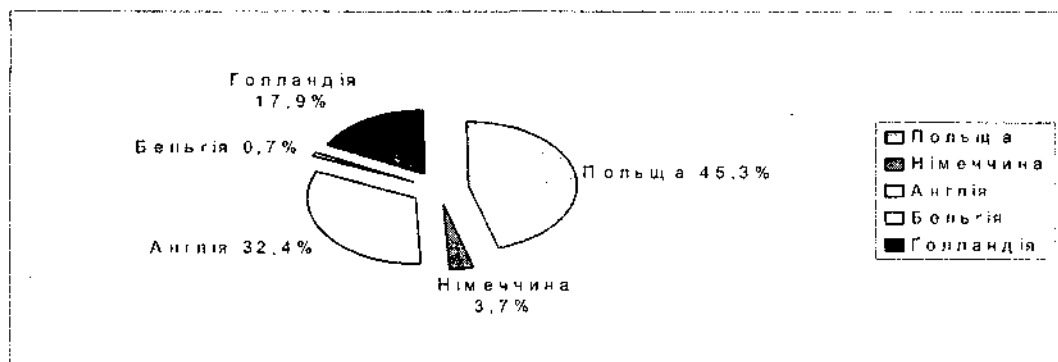


Рис. 2. Частка країн-імпортерів м'яса курячого механічного обвалювання замороженого за I - II квартал 2011 р.

На відміну від I - II кварталів попередніх років, у I - II кварталі 2012 р. найбільшим постачальником м'яса курячого механічного обвалювання замороженого виступає Німеччина, частка імпорту якої складає 81 %. Частка імпорту з Бельгії становить всього 0,6 %.

Згідно з ДСТУ 46.070-2003 "М'ясо птиці механічного обвалювання. Загальні технічні умови" за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками МПМО заморожене повинно відповідати таким показникам:

- зовнішній вигляд – однорідна, тонко подрібнена маса у вигляді блоків;
- колір – від світло-рожевого до червоного;
- запах – характерний для свіжого продукту;
- консистенція – у вигляді пастоподібної в'язкої маси;
- масова частка вологи – не більше 68%;
- масова частка білка – не менше 14%;
- масова частка жиру – не більше 20%;
- масова частка кальцію – не більше 0,3%;
- масова частка кісткових включень – 0,60%;
- розмір кісткових включень – не більше ніж 0,5 мм;
- КМАФАнМ, КУОГ, не більше – 1x10⁶;
- БГКП – не допускається;
- патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели в 25 г – не допускається.

На українських підприємствах його використовують для виробництва низькосортних ковбасних виробів. Визначено, що споживні і технологічні властивості такого м'яса не змінюються при його зберіганні протягом 4 місяців за температури мінус 25°C. При використанні м'яса, що зберігалось довше, додають добавки, що мають антиоксидантну дію. Термін зберігання такої продукції залежить від рецептури і складу продукту, особливостей технології виробництва, способу упакування.

Висновки. М'ясо птиці механічного обвалювання заморожене протягом I – II кварталів 2010 – 2012 рр. імпортувалося в Україну досить активно. М'ясо куряче механічного обвалювання за I – II квартал 2010 р. було імпортовано в Україну у кількості 8 855 тонн. Основними імпортерами виступають Німеччина, Польща, Бельгія. За аналогічний період 2011р. частка імпорту зменшилась до 6 189,2 т, що на 2 665,8 т менше, а за I – II квартал 2012 р. – збільшилася на 2 152,8 т за рахунок значного постачання м'яса курячого механічного обвалювання замороженого з Німеччини, частка якого становить 81,0 %, порівняно з I – II кварталом 2010 р.

Література

1. Цветкова А.М. Использование мяса индейки в производстве вареных мясных изделий / А.М. Цветкова, В.Н. Писменская // Мясо. индустрия. – 2010. – № 2. – С. 42-44.
2. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів / М.О. Янчева, Л.В. Пенчук, О.Б. Дроменко. – К.: "Центр учбової літератури", 2009. – 304 с.
3. Абрахманов Р.Н. Изменения качества мяса птицы механической обвалки при холодильном хранении / Р.Н. Абрахманов, Г.В. Гуринович, Л.С. Кудряшов // Мясо. индустрия. – 2011. – №9. – С. 42-45
4. Абалдова В.А. Производство мяса птицы механической обвалки – требования времени / В.А. Абалдова // Мясо. индустрия. – 2009. – № 9. – С. 46-48.
5. Рынок мяса и мясных продуктов Украины // Мясное дело. – 2010. – № 11. – С. 14-24.
6. Рынок мяса и мясных продуктов Украины // Мясное дело. – 2011. – № 7. – С. 14-22.
7. Рынок мяса и мясных продуктов Украины // Мясное дело. – 2012. – № 5. – С. 11-13.

THE TECHNOLOGICAL PROCESS OF RECEIPT OF MEAT OF BIRD OF THE MECHANICAL BRINGING DOWN M. Z. PASKA, I. I. MARKOVYCH

Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies named after S.Z. Gzhytsky

The technological process of receipt of meat of bird of the mechanical bringing down is described in the article. The amount of his supply is determined to Ukraine in I-II quarters 2010 - 2012 and part of basic countries-importers of meat of bird is certain mechanical bringing down, frozen. The indexes of quality of such meat are considered in obedience.

Key words: Poultry meat, mechanically deboned, importing countries, periods of storage.

АНАЛІЗ ІМПОРТОВАНОГО В УКРАЇНУ М'ЯСА ПТИЦЬ МЕХАНІЧЕСКОЇ ОБВАЛКИ ПАСКА М.З., МАРКОВИЧ І.І.

ЛНУ ветеринарної медицини і біотехнологій імені С.З. Гжицького

В статті охарактеризовано технологічний процес отримання м'яса птиці механіческою обвалки. Определено кількість його поставки в Україну в I - II кварталах 2010 - 2012 гг. и долю основных стран-импортеров мяса птицы механической обвалки замороженного. Рассмотрены показатели качества такого мяса.

Ключевые слова: мясо птицы, механическая обвалка, страны-импортеры, сроки хранения.

Рецензент: д-р технічних наук, професор ЦЖБ.Р.