

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Г. О. Бірга

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

*Рекомендовано
Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України
для студентів вищих навчальних закладів*

Київ
«Центр учбової літератури»
2011

УДК 636.4.033:620.2(075.8)
ББК 30.609+36.92я73
Б 64

*Гриф надано
Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України
(Лист № 1/11-2690 від 04.04.2011р.)*

Рецензенти:

Рибалко В. П. – доктор сільськогосподарських наук, професор, академік
УААН і РАСГН;

Войтенко С. Л. – доктор сільськогосподарських наук, професор;

Кожушко Г. М. – доктор технічних наук, професор.

Бірта Г. О.

Б 64 Товарознавча характеристика продукції свинарства. Навч. посіб. – К.:
Центр учбової літератури, 2011. – 144 с.

ISBN 978-966-364-882-8

Навчальний посібник присвячений вивченню товарознавчої характеристики продукції свинарства.

Свинина відрізняється високою калорійністю, здібністю добре консервуватися, багата повноцінним білком, складом незамінних амінокислот, мінеральними речовинами та вітамінами групи В.

Розв'язання проблеми вирощування високоякісної свинини є питанням надто актуальним і потребує комплексного підходу не тільки до виробництва, але й до впровадження потрібної системи контролю за якістю м'яса і сала.

УДК 636.4.033:620.2(075.8)
ББК 30.609+36.92я73

ISBN 978-966-364-882-8

© Бірта Г. О., 2011
© Центр учбової літератури, 2011.

ЗМІСТ

<i>Вступ</i>	4
1. Генотип свиней та їх продуктивність залежно від генетичних факторів	6
2. Потреби свиней в енергетичному та протеїновому живленні	17
3. Вплив рівня і повноцінності годівлі на продуктивність та якість свинини	24
4. Залежність якості м'ясо-сальної продукції тварин від зовнішніх факторів.	38
5. Сучасні стандарти і вимоги до товарної якості одержаної свинини.	42
6. Сертифікація продукції і систем якості харчових виробів із свинини.	46
7. Вітчизняний і зарубіжний досвід управління якістю свинини.	52
8. Харчова цінність м'яса свинини	58
9. Характеристика забійних якостей різних генотипів свиней	68
10. Динаміка товщини шпиків у тушах тварин	72
11. Морфологічний склад туш	80
12. М'ясо-сальні якості.	88
13. Прижиттєве визначення товщини шпиків як метод вивчення м'ясо-сальних якостей.	95
14. Кореляційний зв'язок між окремими показниками м'ясо-сальних якостей	101
15. Якість м'яса свинини	104
15.1. Фізико-хімічні показники якості м'яса.	104
15.2. Хімічний аналіз м'язової тканини	109
15.3. Біологічна повноцінність білків м'яса	115
15.4. Зміни якості свинини в процесі збереження.	117
16. Фізико-хімічні властивості та жирнокислотний склад шпиків	121
17. Внесення пропозицій по гармонізації вітчизняних стандартів	128
<i>Аналіз та узагальнення одержаних результатів</i>	133
<i>Список використаних літературних джерел</i>	143

ВСТУП

Навряд чи потрібно сьогодні кого-небудь переконувати у важливості значення свинини в харчуванні людей. Багаторічні життєві процеси, які ґрунтуються на економічних законах цивілізованого ведення сільськогосподарського виробництва, переконливо свідчать про те, що проблему забезпечення м'ясом населення, а також харчової промисловості практично неможливо вирішити без інтенсивного розвитку всіх галузей тваринництва і особливо свинарства. Незважаючи на те, що свинину з релігійних та інших міркувань не споживають представники не тільки окремих націй, але й деяких регіонів земної кулі, у загальному світовому виробництві м'яса на її долю припадає понад 105 млн. т. у забійній масі, тобто майже 40 %, тоді як на курятину — 27,1 %, яловичину — 24,2 %, баранину та інших тварин і птиці — 8,7 %. За даними офіційних повідомлень, світове виробництво свинини щорічно приростає на 2—3 % в забійній масі. В багатьох розвинутих країнах уже зараз виробництво цього виду м'яса на душу населення складає 50—100 кг і більше, а в такій, як Данія, перевищує 325 кг.

Пріоритет розвитку цієї галузі, як відомо, надається завдяки таким важливим біологічно-господарським особливостям свиней як багатоплідність, всеїдність, економічне використання кормів та придатність свинини до приготування різних смачних кулінарних виробів. Свинина відрізняється високою калорійністю, здібністю добре консервуватися, багата повноцінним білком, складом незамінних амінокислот, мінеральними речовинами та вітамінами групи В.

Свиня є єдиною твариною, здатною забезпечити нашу потребу в жирах тваринного походження, тоді як м'ясо звичайно можна отримувати і від великої рогатої худоби, птиці, овець та інших тварин. В складі сала свиней містяться всі незамінні амінокислоти: лізин, триптофан, метіонін, а також вітаміни і незамінні жирні кислоти. Отже свинина — є біологічно повноцінний продукт харчування.

У середньому м'ясопереробні підприємства використовують 60—65 % свинини для ковбасного і консервного виробництва, 10—

15 % — для виготовлення копченостей та 25—30 % спрямовують на реалізацію у свіжому вигляді.

У більшості господарств нашої країни отримують свинину на рівні середньодобових приростів в межах 250—350 г. В окремих підприємствах цей показник коливається від 600 до 800 г. Деякі товаровиробники для прискорення збільшення приростів тварин до 900—1000 г і більше використовують прискорювачі росту різного походження вітчизняного та закордонного виробництва. Як свідчать наукові спостереження ферментні препарати значно прискорюють підвищення фізичного росту тварин, однак м'язова і жирова тканини в їхньому організмі не завжди встигають досягти фізіологічного дозрівання, що негативно впливає на якість одержаної продукції. Внаслідок цього можуть виникнути такі вади, як: PSE (бліда, водяниста, м'яка, з кислим присмаком свинина) та DFD (темна, суха, жорстка свинина, що погано зберігається). В той же час, як свідчить світова практика, конкурентноздатність галузі свиначарства найближчим часом буде визначатися, насамперед, якістю м'яса і сала, від якої залежатиме попит, у тому числі і використання цієї продукції. Отже, актуальність запропонованого дослідження зумовлена потребою вивчення проблеми нарощування високоякісної свинини, комплексного підходу не тільки до виробництва, але й до впровадження провідної системи контролю за якістю м'яса, сала та іншої продукції забою свиней. Саме порівняльне вивчення формування якості м'ясо-сальної продуктивності свиней залежно від їх походження і умов годівлі має важливе науково-господарське значення.