

# ОХОЛОДЖЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ В УМОВАХ М'ЯСОКОМБІНАТУ

**Зажарський В.В.** – к.вет.н., доцент

**Мікулін А.** – магістр

Дніпровський державний аграрно-економічний  
університет, м. Дніпро

**Актуальність проблеми.** М'ясо та м'ясопродукти посідають одне із важливих місць у споживчому кошику кожного громадянина України, оскільки містять повноцінні поживні речовини потрібні для організму людини. Насамперед ці продукти є джерелом повноцінних білків.

Для отримання доброї, якісної сировини тваринного походження, потрібно дотримуватись всіх норм та правил.

**Мета роботи.** Визначити температурні режими м'ясної сировини в умовах дослідного м'ясокомбінату.

**Результати дослідження.** Після первинної обробки м'ясні туші, напівтуші та четвертини розміщували на підвісних коліях та охолоджували у холодильних камерах. Температура та швидкість руху повітря в камері охолодження м'яса були однаковими у всіх точках об'єму камери. Оптимальна відстань між півтушами та тушами на підвісних коліях складала 30...50 мм;

При двостадійному методі охолодження першої стадії процес здійснюється до температури в товщі м'язів +10 °С. Температура повітря підтримується лише на рівні -3...-5 °С. Тривалість пер-

шої стадії становить 10...12 год. Друга стадія охолодження здійснюється при температурі повітря -1,0...-1,5 °С і при швидкості його руху 0,1...0,2 м/с протягом 8...10 год. Охолодження вели до температури у товщі м'язів 0 °С.

Охолоджене м'ясо з початковою температурою в товщі стегна не вище +4 °С зберігали у вигляді туш або напівтуш у підвішеному стані на гаках підвісних шляхів так, щоб туші не стикалися між собою, зі стінами та підлогою приміщення. У камері зберігання туші та напівтуші розташовували на відстані 20-30 мм один від одного.

Температурні режими в морозильних камерах контролювали у холодильному обладнанні 5 разів на день і фіксували в журналі температурних режимів ділянки обвалки. У разі відхилення від нормованих температурних властивостей повідомляли начальника ділянки обвалки, начальнику виробництва, відділу якості. Після встановлення причини розробляли коригувальні заходи.

**Висновки:** різноманітний поживний склад м'яса робить його ідеальним середовищем для росту та розмноження мікроорганізмів, що псують м'ясо, а також патогенних мікроорганізмів харчового походження. Важливо, щоб відповідні технології збереження були застосовані для підтримки безпеки та якості готового продукту.