

лю в Україні / Б. Б. Семак // *Економіка та держава*, 2015. – № 3 – С. 15–18. Семак Б. Б. Проблеми формування ринку медичного нанотекстилю в Україні / Б. Б. Семак // *Економіка та держава*, 2015. – № 3 – С. 15–18. 7. Галик І. С. Товарознавчі аспекти формування й оцінювання асортименту, якості та безпечності нанотекстилю / І. С. Галик, Б. Д. Семак // *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, 2016, вип. 11. – С. 5–10. 8. Михайленко В. М. Нанотехнології – перспективи застосування та ризики для здоров'я людини / В. М. Михайленко, А. О. Слейко // *Онкологія*, 2018, т. 10, № 4. – С. 20–26. 9. Белокрылова Е. А. Проблемы правового регулирования отношений в области экологической безопасности нанотехнологий и наноматериалов в России. Выход российских нанотехнологий на мировой рынок: опыт успеха и содружества, проблемы и перспективы : сборник материалов научно-практической конференции. Изд-во Санкт-Петербургского технического университета, 2011. – 156 с. 10. Ніколайчук Л. Г. Сучасні напрямки nanoосвіти фахівців товарознавчо-комерційного профілю в процесі їх навчання в університетах / Л. Г. Ніколайчук, І. С. Галик, Б. Д. Семак // *Матеріали VII-ї Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: м. Львів, Львівський торговельно-економічний університет, 5 грудня 2019 року*. – С. 40–41. – 214 с.

З. П. Рачинська, zojar87@gmail.com

Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна

ОСОБЛИВОСТІ КЛАСИФІКАЦІЇ ТА СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ М'ЯСА СВИНЕЙ ТА ПРОДУКТІВ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ

М'ясо є важливим продуктом харчування людей, так як воно є основним джерелом білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів. Свинина порівняно з м'ясом домашніх тварин інших видів характеризується найвищою засвоюваністю білка, оскільки в ній мало міститься таких неповноцінних білків як галоген та еластин. Для свинини характерна м'якша консистенція порівняно з іншими видами м'яса. Поверхня розрізу тонко або щільно зерниста з чітко виражено «мармуровістю». Сполучна тканина не така груба, як у яловичини, і краще розварюється. Свинину поділяють за статтю, віком і вгодованістю. Virізняють м'ясо кнурів і свиноматок; м'ясо поросят-молочників з масою туші у теплому стані від 3 до 6 кг, підсвинків – масою від 12 до 39 кг у шкурі і від 10 до 34 кг без шкури.

З урахуванням вгодованості та якості свинину ділять на 5 категорій. [1]

До I категорії (беконної) належать туші беконних свиней з добре розвиненою м'язовою тканиною, з масою туші у теплому стані від 53 до 72 кг у шкурі, товщиною сала над остистими відростками між 6–7 спинними хребцями від 1,5 до 3,5 см. Воно повинно бути розміщено рівномірним шаром уздовж довжини півтуші, хоча допускають різницю в товщині сала на холці у найтовщій її частині і на попереку в найтоншій її частині в межах 1,5 см. На поперечному розрізі грудинки на рівні між шостим і сьомим ребрами повинно бути не менше двох про-шарків м'язової тканини. Не допускають пігментації шкіри, наявність кровопідтікань, травматичних ушкоджень, пухлин.

До II категорії (м'ясна – молодняк) належать туші м'ясних свиней (молодняка) масою від 39 до 98 кг у шкурі, від 37 до 91 кг без крупона, від 34 до 90 кг без шкіри з товщиною сала від 1,5 до 4,0 см, а також туші підсвинків.

До III категорії (жирна) належать туші жирних свиней різної маси з товщиною сала 4,1 см і вище.

До IV категорії (промпереробка) належать туші свиней ма-сою вище граничної для II категорії.

До V категорії (м'ясо поросят) належать туші поросят-молоч-ників масою від 3 до 6 кг, в яких шкура повинна бути анало-гічною свинині I категорії, а остисті відростки хребців і ребра не повинні виступати.

Випускають також свинину обрізну, в якій знято сало вздовж всієї довжини хребтової частини півтуші на рівні 1/3 ширини півтуші від хребта, а також у верхній частині лопатки і стегнової частини. Вона належить до II категорії.

Для реалізації в торгівельній мережі випускають свинину I і V категорій, а також туші підсвинків у шкурі, свинину II і III ка-тегорій без шкіри або зі знятим крупоном, а також свинину обрізну [1, 2].

У стандарті ЄЕК/ООН на свинячі туші і відруби передбачено нормативи, що стосуються кольору м'яса і жиру, які оцінюють органолептично за кольоровими шкалами. Передбачено 6 кольо-

рових діапазонів для м'яса і 8 – для жиру. Для характеристики якості м'яса визначають також кінцеве значення рН. Воно у поєднанні з показником кольору дає змогу визначити належність м'яса до груп PSE, NOR, DFD.

Цим стандартом свинину сортують на 7 груп залежно від товщини зовнішнього жиру, на 4 групи – з урахуванням типу відгодівлі й утримання худоби, на 3 групи – за способом забою і на 4 групи – за способом післязабійного оброблення [3].

Не допускають для реалізації, а використовують для промислового перероблення на харчові цілі свинину IV категорії; підсвинки без шкури; свинину, отриману від кнурів; заморожену більше одного разу; з пожовтілим салом; із зачищеннями від побитостей і кровопідтікань на площі більш як 10 % поверхні або зривами підшкіряного жиру на площі більш як 15 % поверхні; з неправильним розчленуванням туші вздовж хребта; деформовані півтуші.

Список використаних інформаційних джерел: 1. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учб. л-ри, 2009. – 378 с. 2. ДСТУ 4590:2006 Навіфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Технічні умови. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 16 с. 3. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. – Київ : НУХТ, 2003. – 569 с

Л. І. Решетило, к. т. н., професор, lidare@ukr.net
Львівський торговельно-економічний університет, Україна

ПОЛІПШЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ ЗАКУСОЧНИХ ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ

Овочеві консерви, в тому числі і закусочні, являють собою продукти, фасовані в тару, герметично закупорені та стерилізовані. Вони користуються високим попитом у споживачів, хоча і не відносяться до продуктів першої необхідності, оскільки дають можливість отримати поживну та корисну овочеву продукцію протягом цілого року.

В Україні овочеконсервну галузь вважають досить розвиненим напрямом харчової промисловості. Природно-кліматичні