

## **РОЛЬ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА У ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЖИТОМИРСЬКОМУ РЕГІОНІ**

В. А. Котелевич, к. в. н., доцент  
Житомирський національний агроєкологічний університет

В час швидкого розвитку інформаційних технологій, комп'ютеризацій, час інтернету та інтенсивного розвитку промисловості, значно зростає роль сільського господарства, оскільки існує щоденна потреба в харчуванні і особливо споживання продуктів, які вирощуються і виробляються за безпечними технологіями. Виробництво безпечних продуктів харчування належної якості, що є складовою безпеки життя населення – одне з основних і пріоритетних завдань агропромислового комплексу України. Адже забруднення навколишнього середовища антропогенного походження на початок ХХІ ст. досягло такого масштабу, що почало становити небезпеку для існування людини як біологічного виду. Тому метою наших досліджень є визначення якості та безпечності продуктів тваринного та рослинного походження, харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, і кормів, інформування споживачів про ризики, пов'язані із вживанням низькоякісних продуктів тваринного походження, використанням кормів, що містять залишки ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин, а також розширення ринків збуту вітчизняної сільськогосподарської продукції.

Показники безпеки органічного виробництва продукції є науково-обґрунтованими показниками вмісту (гранично допустимі межі впливу) компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного та будь-якого іншого походження, перевищення яких призводить до шкідливого впливу на здоров'я людини. Якість харчових продуктів – це ступінь здатності харчових продуктів задовольнити потреби людини в енергії, поживних та смакоароматичних речовинах, стабільність складу і поживних властивостей протягом терміну придатності.

Аналіз звітної документації державних лабораторій ветсанекспертизи господарчих ринків Житомирської області за 2014-2015 роки свідчить, що провідну ланку при вибраківці продуктів забою займають інвазійні захворювання, а саме: фасціольоз великої рогатої худоби, метастронгільоз та ехінококоз свиней. Певна частина продукції вибраківувалась через незадовільність органолептичних

показників: неспецифічний запах, забруднення та крововиливи. За даний період спеціалістами державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи оглянуто і проведено експертиз 444188, проведено лабораторних досліджень 1362304; направлені на утилізацію 35 кг яловичини, 270 кг свинини і 58 кг м'яса кролів, нутрії та дичини. При цьому від великої рогатої худоби та свиней було недоотримано 1,903 т і 8,272 т субпродуктів відповідно. Вибраковка субпродукції з причин інвазійних захворювань призводить до зниження їх біологічної цінності.

Крім м'яса та субпродуктів, недопущено до реалізації такі харчові продукти:

- риба та рибопродукти – всього 274 випадки, вагою 6,587 т, знезаражено 3,373 т (за результатами біохімічних досліджень, порушення термінів реалізації, відсутні документи, повторна дифростація), утилізовано 3,214 т (за результатами біохімічних досліджень, порушення термінів реалізації, відсутні документи);

- яйця – всього 96 випадків 103,866 тис. штук (29,95 т), у т. ч.: знезаражено 103,243 тис. шт. (за причиною побитостей, механічної забрудненості), утилізовано 0,886 тис. шт. (за причиною порушення термінів та умов зберігання, за результатами овоскопії);

- молоко та молокопродукти – всього 4893 випадків вагою 32,427 т, знезаражено 10,521 т (по причині порушення термінів реалізації, механічної забрудненості, фальсифікації, незадовільних органолептичних показниках, жир та кислотність не відповідали нормі), утилізовано 21,9 т (за причиною порушення термінів реалізації, механічної забрудненості, маститів, органолептики, жиру, кислотності не відповідають нормі, перевищення за ДР-2006).

Отже, питання забезпечення потреб людей високоцінною та якісною продукцією є пріоритетним завданням держави. Провідну роль у вирішенні цієї проблеми займає кролівництво. Розвиток цієї галузі для українського сьогодення має великі економічні переваги, порівнюючи з іншими напрямками м'ясного тваринництва.

Кролики – це не лише легкозасвоюване дієтичне м'ясо, але й прибутковий бізнес, оскільки кролики мають короткий цикл відтворення, стрімке збільшення живої маси та невибагливі до кормів. Крім того, у кролятині дуже мало солей натрію і холестерину, що робить її незамінною складовою дієтичного харчування. Це біле м'ясо і білку в ньому значно більше, ніж у баранині, яловичині або свинині (на 22-23%). Кролятина засвоюється на 90%, а білок яловичини – лише на 60%. Білок кролячого м'яса характеризується сприятливим фізіологічно узгодженим співвідношенням незамінних та замінних

амінокислот. М'ясо кролів перевищує також майже всі види м'яса за вмістом вітамінів і мінеральним складом.

Проведеними дослідженнями встановлено, що у вирішенні проблеми дієтичного, повноцінного харчування населення, особливо дітей та людей похилого віку, в екологічно небезпечних умовах довкілля кролятина повинна займати провідне місце. Адже вміст радіонуклідів в кролятині дуже низький. Питома активність м'яса кролів чотиримісячного віку була на рівні  $<1,9 \pm 0,47$  Бк/кг за вмістом  $^{137}\text{Cs}$  та  $3,7 \pm 0,88$  Бк/кг за вмістом  $^{90}\text{Sr}$ . У м'ясі дорослих кролів ці показники відповідно становили  $4,8 \pm 0,46$  Бк/кг та  $6,2 \pm 1,2$  (за норми 200 і 20 Бк/кг). У порівняльному аспекті м'ясо чотиримісячних кролів каліфорнійської скоростиглої м'ясної породи має більш високі органолептично-дегустаційні показники, ніж у дорослих. За смаком, соковитістю, кольором та ароматом загальний середній бал складав: шийно-грудні м'язи – 4,3 бали, попереково-тазові – 4,7 бали, тоді як цей показник у дорослих тварин відповідно становив 3,6 та 3,8 бали. Індекс збиговості у самців каліфорнійської скоростиглої породи в чотиримісячному віці складав 74,9 %, а у дворічних – 86,2 %. Забійний вихід відповідно – 49,2 % і 44,2 %, вихід чистого м'яса – 82,0 % та 81,8 %. У тушках кролів, які вирощувалися у фермерському господарстві, благополучному за інфекційними та інвазійними захворюваннями, патологоанатомічні зміни відсутні.

На якість продукції кролівництва впливають багаточисельні внутрішні і зовнішні фактори. В господарствах держави розводять кроликів порід різного напрму продуктивності: комбіновані – шиншила, сірий велетень, срібний, білий велетень і спеціалізовані м'ясні – новозеландська і каліфорнійська.

Тварини одного віку, вирощені при однакових умовах годівлі і утримання, але різних порід дають кролятину, яка відрізняється як за забійним виходом м'яса, так і за співвідношенням основних поживних речовин.

Кролики різних порід характеризуються не тільки різним виходом м'яса в тушці, але і його якісними показниками. Різниця вмісту вологи в м'ясі складає 3,7 %, жиру – 5,3 і протеїну – 1,6 %. Значні відхилення спостерігаються між породами і за таким важливим якісним показником як вологоємність та інтенсивність кольору.

Якість м'яса кроликів залежить від їх віку. З віком тварин збільшується забійний вихід і вихід м'яса. Значно змінюється хімічний склад і фізичні властивості кролятини: зменшується волога і вологоємність, збільшується вміст жиру та інтенсивність кольору.

Якість тушки кроликів в значній мірі залежить від способу забою тварини.

Найбільш якісну тушку отримують при оглушенні кроликів електрострумом напругою 220 v промислової частоти впродовж 3-4 с з наступним відрізанням голови. При цьому проходить найбільш повне знекровлення м'язів та внутрішніх органів. При оглушенні кроликів ударом по потиличній частині і наступним знекровленням шляхом проколу носової перегородки чи ока утворюється застій крові в камерах м'язів і паренхіматозних органах, що призводить до швидшого псування м'яса у випадку зберігання при плюсових температурах (В. С. Очаковський та ін.). На місці удару утворюються підшкірні крововиливи, що негативно впливає на товарний вигляд продукції і веде до втрати м'яса (до 0,5% від живої маси при зачистці шийного зарізу від крововиливів).

Таким чином, аналіз звітної документації державних лабораторій ветсанекспертизи господарчих ринків Житомирської області за 2014-2015 роки свідчить, що провідну ланку за вибракування продуктів забою займають інвазійні захворювання. Крім м'яса та субпродуктів, недопущено до реалізації такі харчові продукти як риба та рибопродукти, яйця, молоко та молокопродукти. Важливу роль у задоволенні потреб людей високоцінними та якісними продуктами харчування й забезпечення промисловості органічною сировиною належить кролівництву. У вирішенні проблеми дієтичного, повноцінного харчування населення, особливо дітей та людей похилого віку, в екологічно небезпечних умовах довілля кролятина повинна займати провідне місце. Якість м'яса кроликів залежить від ряду факторів: віку, статі, породи тварини, рівня годівлі, способу утримання, перенесених хвороб та вжитих лікарських засобів, технології забою тварини.