

Зразки досліджуваних партій продукції, що за мікробіологічними, органолептичними і фізико-хімічними показниками відповідають вимогам чинної нормативної документації, можуть бути реалізовані за умови дотримання правил транспортування та зберігання. Партія ковбаси домашньої охолодженої та стегно свиняче охолоджене до реалізації не відповідали вимогам НД за показниками безпечності, а тому заборонені для реалізації.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Гуменюк Г.Д. Регулювання і забезпечення якості й безпечності сільськогосподарської і харчової продукції. Стандартизація, якість, сертифікація. 2012. № 6. С. 63–70.
2. Wrobel P. Wszelchobecna streptokokozia. Journal Hodu z swinie. Poland, 2015. Nr. 3 [63]. Str. 22–26.
3. ДСТУ 4823.2:2007. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги. [Чинний від 2007–02–21]. Київ, 2007. 14 с. (Національні стандарти України).
4. ДСТУ ISO 4833:2006. Мікробіологія харчових продуктів і кормів. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30 С (ISO 4833:2003, ID). [Чинний від 2006–05–11]. Київ, 2006. 17 с. (Національні стандарти України).
5. ДСТУ EN 12824:2004. Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, ID). [Чинний від 2004–01–11]. Київ, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).
6. ДСТУ ISO 11290-1:2003. Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*.

УДК 637.513:636.92:631.115.1

ДЖМІЛЬ О.В., студент 4 СПМ курсу
Науковий керівник – ДЖМІЛЬ В.І., канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
e-mail: 98969@i.ua

ЗАБІЙНИЙ ВИХІД КРОЛЯТИНИ ОТРИМАНОЇ ПРИ ЗАБОЇ КРОЛІВ В УМОВАХ ПРИВАТНОГО ПІДСОБНОГО ГОСПОДАРСТВА СЕЛЯН

В тезах викладено результати розрахунків забійного виходу кролятини, отриманої при забої королів, вирощених і забитих в умовах приватного підсобного господарства селян. Та проведено їх ветеринарно санітарну оцінку щодо ураження збудниками інвазійних хвороб.

Ключові слова: кролі, продукти забою, тушка, кролятина, забій.

За даними літератури відомо, що м'ясо кролика – це дієтичний, смачний і корисний продукт. Кроляче м'ясо рекомендовано лікарями для немовлят, як перше м'ясо в їх житті, яке дозволяє організму звикнути до засвоєння м'ясних продуктів.

Враховуючи високу біологічну цінність, м'ясо кролика - кращий вибір для дітей дошкільного та підліткового віку, годуючих матерів, літніх людей, а також людей схильних до різноманітних захворювань, таких, як харчові алергії, захворювання шлунково-кишкового тракту, жовчних шляхів, порушення обміну речовин, діабету, гіпертонії та атеросклерозу [1].

Також відомо, що м'ясо кролика цінується завдяки високому вмісту білків при незначному вмісту жирів і холестерину. Також відомо, що білки кроля засвоюються на 90 %, тоді, як білки яловичини на 60 % [1, 2].

Окрім багатьох позитивних властивостей існують випадки, при яких від делікатесу варто відмовитися. Це стосується пацієнтів з хворобами нирок, артрит, деякими порушеннями ШКТ та псоріазі. Велика кількість пуринових речовин стає сечовий кислотою, яка відкладається в суглобах. Амінокислоти мають властивість окислювати організм. Всі ці проблеми можуть виникнути у випадку частого вживання кролятини [2].

Вирощування кролів здійснюють за різними технологіями з використанням різних способів відгодівлі, що в свою чергу впливає на якісні показники м'яса та його забійний вихід. Так за даними літератури відомо, що залежно від категорії вгодованості забійний

вихід м'яса кролів може становити від 49,5 другої категорії вгодваності до 51,5 відсотки першої категорії [3].

Враховуючи дані літератури нами було проведено дослідження забійного виходу м'яса кролів забитих підсобному господарстві кролів.

Кролі утримувалися в однокласних клітках, годівля дворазова з використанням, сіна, зерна та коренебульбоплодів.

Забій кролів проводили шляхом оглушення колотушкою по потиличній частині голови, тушу підвішували за задні кінцівки у вертикальному положенні. Знекровлення проводили шляхом видалення очних яблук.

Далі проводили відділення передніх лапок, далі проводили забіловку задніх кінцівок після чого знімали шкурку у вигляді панчохи.

Далі проводили нутрування та відділення задніх кінцівок.

Забійний вихід забитих кролів наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Забійний вихід різних продуктів забою кролів залежно від забійної маси

Показники	Кролі					Середнє M±m
	1	2	3	4	5	
Вік	5 місяців					
Жива маса, г	3195	2570	3250	2890	2460	2873±159,45
Маса шкурки, г	460	390	395	375	325	389±21,64
Маса кишечника, г	740	480	715	580	450	593±59,11
Маса кінцівок та очей, г	90	90	95	80	90	89±2,45
Маса тушки, г	1850	1550	1955	1760	1510	1725±85,62
Маса крові та інших втрати, г	55	60	90	95	85	77±8,15
Забійний вихід %	57,90	60,31	60,15	60,89	61,38	60,12±0,60

З таблиці видно, що жива маса забійних кролів коливалася від 2460 до 3250 г, середня вага становила 2873±159,45.

В процесі дослідження нами було досліджено масу шкурки, кишечника, кінцівок та очей, масу крові та іншої втраченої продукції і основний продукт оброблена тушка.

Так з таблиці видно, що середня маса шкурки становила – 389±21,64 г, кишечника - 593±59,11 г, кінцівок та очей - 89±2,45 г, крові та інші втрати - 77±8,15 г і маса тушки 1725±85,62 г.

Забійний вихід залежно від маси коливався від 57,90 % до 61,38 %, середній забійний вихід тушки становив 60,12±0,60 відсотків.

Враховуючи те, що всі кролики перед забоєм мали ознаки першої категорії вгодваності то забійний вихід був вищим від 51,5% [3] і становив 60,12±0,60 відсотків.

Крім того встановлено, що найвищий забійний вихід 61,38% був у кроля масою 2460 г і найнижчий 57,90% у кроля масою 3195 г.

З цього слід зробити висновок, що кролів для забою на м'ясо потрібно забивати при досягненні живої маси 2500 г.

При оцінці якості та безпечності ознак ураження продуктів забою паразитарними хворобами не виявлено.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Про користь м'яса кроля. Електронний ресурс – <http://krolikoff.com.ua/uk/about-meat/>
2. М'ясо кролика: користь і шкода, калорійність, склад, як приготувати . Електронний ресурс – <https://w2w.com.ua/miaso-krolika-korist-i-shkoda-kaloriinist-sklad-iak-prigotivati/>
3. Пабат В.О. Кролівництво з основами генетики та розведення : навч. посіб./В.О.Пабат,Д.Т. Вінничук, І.В. Гончаренко, В.М. Агій. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – С. 114.