

зобов'язаний враховувати вимоги до благополуччя тварин під час планування виробничих, побутових та допоміжних приміщень, або внесення будь-яких змін у планування чи характеристики цих приміщень. Планування ферми має бути таким, щоб уникнути ризику перехресного біологічного забруднення через рух персоналу, відвідувачів, завезення матеріалів, вивезення відходів. Рівень циркуляції повітря, пилу, температури, відносної вологості повітря і газу повинен бути в межах, які є не шкідливими для тварин. Свині мають харчуватися збалансованим раціоном, який відповідає їх віку та типу, подається у достатній кількості, для підтримки повного здоров'я і бадьорості. Виробник несе відповідальність за придбання і використання безпечних та якісних кормів та інших матеріалів від перевірених постачальників.

Підтримка належного стану здоров'я є основною вимогою, що впливає на благополуччя свиней. Сьогодні основна увага приділяється реалізації якнайшвидшого реагування на будь-які відхилення від нормального стану, враховуючи хвороби, що протікають без видимих симптомів і погіршують добробут тварин.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Regulation E.C. № 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Official Journal. L 031. 01/02/2002. P. 0001–0024. URL:<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32002R0178>

2. Regulation E.C. № 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Communities. L 139/1. 30.4.2004. 54 p. URL:<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32004R0852>

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України / Верховна рада України. Офіц. вид. К.: Парлам. Вид-во, 2014. 85 с. (Бібліотека офіційних видань).

4. Настанови з дотримання вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів на потужностях з вирощування, утримання, забою свиней та розбирання м'яса / Агентство США з міжнародного розвитку (USAID). 2018. 54с. URL:<https://meat-inform.com/wp-content/uploads/2018/12/nastanovy-svynarstvo-asu-usaid.pdf>

5. Code of hygienic practice for meat: CAC/RCP 58-2005. P. 52. file:///C:/Temp/CXP_058e-2.pdf

6. Council Directive 98/58/EC of 20 July 1998 concerning the protection of animals kept for farming purposes / Official Journal. L 221. 08/08/1998. P. 0023-0027. URL:<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31998L0058>

УДК 619:614.31:637.56

ЖЛУДЬ Д.Р., магістрант

Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ

«ОСЕЛЕДЕЦЬ-ФІЛЕ ШМАТОЧКИ В ОЛІЇ»,

ВИГОТОВЛЕНИХ ПІД ТМ «СВОЯ ЛІНІЯ»

В тезах наведено аналіз проведених досліджень безпечності та якості рибних пресервів «Оселедець філе-шматочки в олії» виготовлених під торговою маркою «Своя-лінія», які реалізувалися в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ міста Біла Церква.

Ключові слова: риба, пресерви, безпечність, якість, товарознавча оцінка.

Одним з основних принципів довголіття людей є повноцінне харчування, яке забезпечується наявністю в раціоні безпечних та якісних продуктів, як тваринного так і рослинного походження. Особливу увагу науковці приділяють рибі та рибним продуктам.

За даними літератури відомо, що присутність риби в раціоні дозволить людині жити довше. Фахівці вже давно прийшли до висновку, що харчування людини не може бути повноцінним без риби. Вона багата білками, вітамінами і цілющими жирами [1].

На сьогоднішній день в тому числі до столу пересічних українців потрапляє, як прісноводна так і морська риба у натуральному вигляді та у вигляді рибних продуктів однак кількість риби яку споживають українці на душу населення залишається недостатньою [2].

Серед широкого асортименту рибних продуктів значне місце приділяється рибним пресервам, які випускаються також у великому асортименті та любий смак споживачів.

Вивчаючи літературу з даного питання нами встановлено, що рибні пресерви — це риба попередньо законсервована кухонною сіллю або обсмажена в олії, яку поміщають вкладають у банки, потім заливають заливкою з прянощами та герметично закривають. Пресерви термічно не обробляють, тому терміни зберігання пресервів менший ніж консервів. Температура зберігання пресервів від мінус 8 до 0 градусів. Риба є головним складником пресервів. Пресерви залежно від виду можуть містити від 6 до 12% солі. Як правило пресерви виготовляють із скумбрії, оселедця, сайри, мойви, сардинели та інших видів риб. Для збільшення асортименту додають різноманітні спеції які визначають смак пресервів, а деякі з них мають окрім того бактерицидні властивості, що дає змогу подовжити термін зберігання. В технології виготовлення пресервів використовують рослинні олії, такі як соняшникова, арахісова, оливкова, гірчичну, кукурудзяну соєву та інші, а також соуси (зокрема томатний), оцтову кислоту, легкі алкогольні напої тощо. З метою розширення асортименту та боротьбі за споживача виробники прагнуть розробити власну рецептуру, тому в пресерви додають дедалі більше інгредієнтів. Важливим є те, щоб підприємства не порушували технологічний процес, контролювали якість сировини та дотримувалися санітарних норм виготовлення продукції. На превеликий жаль, на наших ринках трапляються фарбовані пресерви, а також вироби без дати виготовлення та терміну реалізації [3].

Враховуючи вище сказане нами було проведено дослідження безпечності та якості рибних пресервів, що реалізувалися в роздрібній торгівлі міста Біла Церква були виготовлені під ТМ «Своя Лінія».

Одним з питань наших досліджень було вивчити товарознавчі показники рибної пресерви «Оселедець філе-шматочки в олії», які реалізувалися в пластикових банках по 180 г.

В результаті дослідження було встановлено, що банки з пресервами були чисті, без пошкоджень та герметично закриті без ознак підтїкання. На верхній кришці наклеєна етикетка на якій літографським методом нанесена інформація про даний продукт, а саме його склад, енергетична цінність, терміни виробництва та споживання, інформація про виробника та контактні телефони.

При визначенні органолептичних показників встановлено, що шматочки риби були цілими, пружними без деформації, заливка прозора жовтого кольору, запах та смак приємний специфічний для даного виду рибної продукції.

Провівши визначення маси нетто нами встановлено, що вміст риби задекларований на банці становить 70% за фактичними показниками він становив 73 відсотки. Одним з важливих показників є вміст солі який в рибних продуктах даного виду має коливатися від 6 до 10%. В даній продукції нами виявлено лише 4,08 відсотки.

Одними з важливих показників безпечності є відсутність в пресервах збудників харчових токсикозів та токсикоінфекцій.

При бакдослідженні нами встановлено, що досліджені пресерви не містили бактерій групи кишкової, зокрема бактерій роду *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, сульфїтредуючих клостридїй а також *L. monocytogenes* не виявлено.

Отже слід зробити висновок про те, що досліджені пресерви за результатами проведених досліджень були безпечними, якісними та придатними до споживання.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Велика кількість риби в раціоні. Результати 16-річного дослідження, в якому взяли участь майже півмільйона людей. 24-07-2018. URL: <https://ukr.media/medicine/366792/>
2. Ольга Бут. Огляд ринку рибної продукції для видання "Світ продуктів" 24 жовтня 2017. URL: <https://uifsa.ua/uk/news/news-of-ukraine/fish-market-survey-for-magazine-world-of-products>
3. Олена Костюченко. Що таке рибні пресерви і чи варто їх купувати? 23 вересня 2019 URL: <https://poradnica.com.ua/yak-vibrati-yakisni-ribni-preservi/>