

УДК 637. Н661.5: 664.8.037.5

ФЕДУРАК Н.М. канд. с.-г. наук

КАЛІНІНА Г.П. ГРЕБЕЛЬНИК О.П. кандидати техн. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

Natalifedoruk-@ukr.net

ВПЛИВ РЕЖИМІВ ТА ТЕМПЕРАТУРИ ЗАМОРОЖУВАННЯ НА ЯКІСТЬ МЕЛАНЖУ ІЗ ЯЄЦЬ СТРАУСІВ АФРИКАНСЬКИХ

Яєчна продукція страусів з часом набуває важливого значення для харчової промисловості у зв'язку зі своїми харчовими показниками.

Як технологія виробництва так і умови зберігання дуже важливі для отримання харчових продуктів.

Аналіз режимів та температури заморожування меланжу за дослідних умов, свідчить про перевагу збереження якісних та економічних показників виробництва продукту при однофазному режимі та температурі – 18 °С.

Ключові слова: страуси африканські, яєчна продуктивність, заморожування, білок, жовток, меланж.

На даному етапі наукових досліджень, які проводяться в світі спостерігається великий інтерес до страусівництва, як до рентабельної галузі птахівництва, яка дає дуже цінні продукти харчування таких, як дієтичне м'ясо і яйця та високоякісні вироби із шкіри і пір'я. Воно активно впроваджується в практику багатьох країн. Незважаючи на те, що акліматизація цих південних птахів розпочаті ще у ХІХ сторіччі, промислове страусівництво ще зовсім молоде. У країнах Європи та Африки цими птахами займаються в промислових масштабах уже 150 років. У даний час цей різновид птахівництва почав набирати дедалі більшої популярності [1].

Страуси африканські – це найбільші із сучасних птахів. Вони не вибагливі до особливих умов для утримання та неперемінливі в їжі, витривалі, тому є прибутковими в промисловому використанні.

Яєчна продукція страусів з часом набувають важливого значення для харчової промисловості через свої морфологічні та хімічні властивості. Маса 1-го яйця може досягати до 2,3 кг та в середньому 1,2 - 1,6 кг з яких маса білок – 60,8 – 61,0 %, жовток – 21,5 - 21,6 %, а шкаралупа – 17,3 - 17,7 % [2, 4].

До продуктів переробки яєць птиці відносять заморожені і сухі яєчні продукти, якіє яєчною масою в цілому або окремо білок і жовток. Ці продукти харчування є стійкими при зберіганні, ніж яйця в натуральному вигляді .

До заморожених яєчних продуктів належать меланж і заморожені білок та жовток (окремо), які в подальшому використовуються харчовою промисловістю.

Під дією низьких температур сповільнюються мікробіологічні та ферментативні процеси, завдяки чому заморожені яєчні продукти можна зберігати до 15 місяців.

Технологічний процес заморожування продуктів переробки яєць включає такі операції, як приймання, сортування, санітарну обробку, розбивання яєць, фільтрування і перемішування, пастеризацію, фасування і заморожування, пакування, маркування і зберігання [3].

Дослідження проводили в умовах лабораторії технології молочних та м'ясних продуктів на кафедрі харчових технологій та технологій переробки продуктів тваринництва Білоцерківського національного аграрного університету.

Науковий дослід був проведений згідно зі схемою дослідження.

При 1 режимі застосовували однофазне заморожування при температурі – 18 °С.

При 2 режимі використовували двофазний спосіб при температурі – 18 °С. Третій та четвертий режими наукового дослідження характеризувалися 1 та 2 фазним методом заморожування при температурі – 22 °С.

Під час дослідження визначали органолептичні показники, морфологічний та хімічний склад яєць.

Якість процесу заморожування можна оцінити після розморожування продукту.

Результати досліджень свідчать, що процес розморожування мав вплив на хімічний склад меланжу.

Аналіз показників після проведення досліджень показав, що за 1-го режиму заморожування вміст білків був 12,62 %, за 2-го режиму 11,38 %, що на 10,2 % було вищим порівняно із показниками 1-го досліджуваного режиму. За 3-го режиму заморожування вміст білку був 12,87 %, що перевищувало показник продукту на 9,0 %, який був заморожений за 4-го режиму.

Вміст жирув меланжі після розморожування не зазнав суттєвих змін і був у межах 11,38-11,59 %.

Що стосується вуглеводів то було відмічено, що після розморожування даний показник був у межах 0,64-0,75 % за всіх дослідних режимів заморожування.

Беручи до уваги загальні витрати на виробництво меланжу із яєць страусів африканських встановили, що найвищі якісні та економічні показники виробництва продукту за температурного режиму – 18 Ста однофазного періоду заморожування меланжу.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Береговий В.К. Страусівництво, як перспективна галузь тваринництва / В.К. Береговий // Агросвіт. – 2014. – № 11. – С. 29-32.
2. Методи контролю якості харчової продукції / [О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Красілова та ін.]; за заг. ред. Л.М. Крайнюк. – Суми: Університетська книга, 2012. – 512 с.
3. Сирохман І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів / Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М. В. // Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. – 424 с.
4. Huchermeyer F.W. Diseases of Ostriches and Other Ratites / Huchermeyer F.W. // Agricultural Research Council Publishing, First Edition, South Africa, 2015. – 77-85.