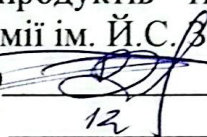


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

22.12.23

Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри ветсанекспертизи,
гігієни продуктів тваринництва та
патанатомії ім. Й.С. Загаєвського,
професор  В.П. Лясога
"04" 12 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ
М'ЯСА ПТИЦІ

Виконав: РУДЬ ПЕТРО ПЕТРОВИЧ


Керівник:


доцент


О.А. Хіцька

РЕЦЕНЗЕНТ:

професор


С.В. Білчук

Я, Рудь П.П. , засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ветеринарної медицини
Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

Затверджую

Гарант ОП «Ветеринарна медицина»,
професор


_____ В.І. Козій
« ____ » _____ 2023 року

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувача
Рудь Петра Петровича

Тема «Контроль якості та безпечності м'яса птиці»

Затверджено наказом ректора № _____ від _____

Перелік питань, що розробляються в роботі:

1. Ознайомитися з організаційно-господарською діяльністю та ветеринарно-санітарним станом господарства.
2. Провести аналіз гігієнічних умов вирощування курчат-бройлерів в господарстві.
3. Визначити забійний вихід та м'ясні кондиції тушок бройлерів.
4. Провести оцінку показників якості та безпечності м'яса курчат-бройлерів у відповідності до критеріїв, встановлених чинними державними стандартами.

Вихідні дані: господарська документація господарства, аналіз організаційно-господарської діяльності та гігієнічних умов вирощування бройлерів, визначення забійного виходу і оцінка м'ясних кондицій тушок, дослідження якості та безпечності м'яса.


Календарний план виконання роботи

Етап виконання	Дата виконання етапу	Відмітка про виконання
Огляд літератури	лютий-березень 2023р.	виконано 
Методична частина	квітень-травень 2023р.	виконано 
Дослідницька частина	травень – жовтень 2023р.	виконано 
Оформлення роботи	жовтень – листопад 2023р.	виконано 
Перевірка на плагіат	грудень 2023р.	виконано 
Подання на рецензування	грудень 2023р.	виконано 
Попередній розгляд на кафедрі	грудень 2023р.	виконано 

Керівник кваліфікаційної роботи


_____ доцент Хіцька О.А.

Здобувач


_____ Рудь П.П.

ЗМІСТ

ТИТУЛЬНА СТОРІНКА	
ЗАВДАННЯ ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ	
ЗМІСТ.....	3
АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП.....	6
1. РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	7
1.1. Характеристика споживних властивостей та хімічного складу м'яса птиці.....	7
1.2. Особливості технології забою та переробки птиці.....	9
1.3. Вимоги до якості м'яса птиці та фактори, що на неї впливають...	13
1.4. Узагальнення з огляду літератури.....	20
2. РОЗДІЛ 2. ВИБІР НАПРЯМКІВ ДОСЛІДЖЕНЬ, МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	22
2.1. Матеріал та методи виконання роботи.....	22
2.2. Схема проведення досліджень.....	22
2.3. Характеристика підприємства.....	23
3. РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	28
3.1. Аналіз ветеринарно-санітарних заходів в господарстві.....	28
3.2. Аналіз технології вирощування бройлерів.....	32
3.3. Оцінка забійних якостей бройлерів.....	37
3.4. Оцінка показників якості та безпечності м'яса бройлерів.....	39
4. РОЗДІЛ 4. АНАЛІЗ ТА УЗАГАЛЬНЕННЯ ОТРИМАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ.....	46
ВИСНОВКИ.....	50
ПРОПОЗИЦІЇ ВИРОБНИЦТВУ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	52
ДОДАТКИ.....	57

АНОТАЦІЯ

Рудь П.П. Контроль якості та безпечності м'яса птиці

У магістерській роботі представлені результати досліджень щодо безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів.

Проаналізовані технологічна та гігієнічні умови вирощування курчат-бройлерів, аналіз ветеринарних заходів упродовж технологічного процесу. Проведено оцінку забійних якостей тушок, якості та безпечності м'яса за органолептичними, біохімічними, радіологічними та мікробіологічними показниками та визначено відповідність продукту законодавчим вимогам.

Використано методичні підходи, методи дослідження: аналітичний, органолептичний, біохімічний, радіологічний, мікробіологічний.

Магістрант вивчив і проаналізував організаційно-господарську діяльність підприємства, особливості виробництва та гігієнічні вимоги до м'яса птиці, провів оцінку якості та безпечності м'ясних якостей тушок курей, якості та безпечності м'яса.

Одержані результати можуть бути використані під час вивчення дисциплін "Безпечність, якість харчових продуктів і кормів", «Гігієна харчових продуктів та державний контроль» на факультеті ветеринарної медицини та в Інституті післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини Білоцерківського НАУ.

Кваліфікаційна робота містить 57 сторінок, 14 таблиць, 8 рисунків; список використаних джерел із 40 найменувань, 2 додатки.

Ключові слова: м'ясо, курчата-бройлери, гігієнічні умови, забійний вихід, м'ясні якості, безпечність, якість.

ANNOTATION

Rud P.P. Quality and safety control of poultry meat

The master's thesis presents the results of research on the safety and quality of broiler chicken meat.

The technological and hygienic conditions of growing broiler chickens were analyzed, the analysis of veterinary measures during the technological process was analyzed. The butchering qualities of the carcasses, the quality and safety of the meat were evaluated according to organoleptic, biochemical, radiological and microbiological indicators, and the compliance of the product with the legal requirements was determined.

Methodical approaches, research methods were used: analytical, organoleptic, biochemical, radiological, microbiological.

The master's student studied and analyzed the organizational and economic activities of the enterprise, production features and hygienic requirements for poultry meat, conducted an assessment of the quality and safety of the meat qualities of chicken carcasses, the quality and safety of meat.

The obtained results can be used during the study of disciplines "Safety, quality of food and feed", "Food Hygiene and state control" at the Faculty of Veterinary Medicine and at the Institute of Postgraduate Training of Heads and Specialists of Veterinary Medicine of Bila Tserkva National Agrarian University.

The master's qualification work contains 57 pages, 14 tables, 8 figures, 2 appendices, the list of sources used consists of 40 titles.

Key words: meat, broilers, hygienic conditions, slaughter yield, meat qualities, safety, quality.

ВИСНОВКИ

1. Під час дослідження гігієнічних умов вирощування птиці нами було відмічено, що деякі параметри мікроклімату не відповідали зоогігієнічним нормам, що значно впливало на технологічні та якісні показники м'яса бройлерів: вологість у боксах була підвищена, що сприяло збільшенню вмісту в повітрі пташника шкідливих газів, таких як аміак, сірководень, вуглекислий газ; температура навколишнього повітря була дещо знижена і не відповідала встановленій нормі.

2. За органолептичними показниками тушки птиці мали належний зовнішній вигляд, добру технологічну обробку, відповідний колір, запах та консистенцію.

3. Результати проведених нами біохімічних досліджень 5 зразків м'яса бройлерів за холодильного зберігання свідчать про їх відповідність вимогам НТД. У одному зразку був дещо вищим вміст ЛЖК у м'ясі, порівняно з іншими зразками. Реакція на пероксидазу була позитивною, реакція на аміаку та солей амонію – негативна, рН коливалася в межах від 5,8 до 6,2.

4. Уміст радіонуклідів цезію-137 в усіх зразках був значно нижчим, порівняно з МДР і становив в м'ясі: охолодженому – 26,3 Бк/кг, розмороженому – 23,3, стегенцях – 26,3, механічного обвалювання – 24,6 та філе – 27,1 Бк/кг.

5. Кількість МАФАНМ у всіх зразках м'яса не перевищувала МДР, але була вищою у м'ясі шматковому (136,2 тис.КУО/г), механічного обвалювання (723,8 тис.КУО/г) та філе (128,3 тис.КУО/г), порівняно з цілими тушками охолодженими (78,3 тис.КУО/г) та замороженими (83,1 тис.КУО/г).