



«Продукти з м'яса птиці. Технології та нормативне регулювання»

Вербицький Сергій Борисович
заступник завідувача відділу інформаційного
забезпечення, стандартизації та метрології,
Інститут продовольчих ресурсів
Національної академії аграрних наук України

Київ, 2021 рік



Технічне регулювання виробництва м'яса та м'ясних продуктів

Стандаризація є колективною діяльністю, спрямованою на встановлення і впровадження стандартів для визначення вимог, яким повинні відповідати товари, продукти, послуги, процедури. Наразі в Україні всі **станданти є добровільними** – крім випадків, коли посилення на стандарти є у чинних Законах України та інших нормативно-правових актах.

Наразі за групою 67.120 «М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція» 29 з 202 стандартів, тобто 14,4%, гармонізовано з міжнародними стандартами EN, ISO та ін.

ТК 140. Інститут продовольчих ресурсів НААН виконує функції секретаріату Технічного комітету стандартизації

ТК 140 «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки».

Голова ТК 140 – заст. директора інституту, д.т.н. **Романчук Ірина Олегівна**, відповідальний секретар – к.т.н. **Вербицький Сергій Борисович**.

Техніко-економічні особливості виробництва продукції з м'яса птиці (I)

Ділення тушок птиці та їх реалізація у вигляді натуральних напівфабрикатів дозволяють **збільшити прибуток підприємства на 15%–30%**, залежно від асортименту продукції. На внутрішній ринок м'ясо птиці та субпродукти постачають в охолоджену вигляді, діленню піддають не менше ніж 80% тушок. У розвинутих країнах **до 50% м'яса птиці постачається споживачам у вигляді продуктів підвищеної та повної кулінарної готовності**. Запровадження глибокої переробки дозволяє значно підвищити **рентабельність**: у разі реалізації бройлерів у тушках вона не перевищує 15%, а при реалізації філе та напівфабрикатів сягає **20%–60%**. Згідно з дослідженнями В.А. Абалдової, вихід грудки від ділення тушок курчат-бройлерів складає від 25% до 26%, окостів – від 31% до 34%, сировини для механічного обвалювання – від 40% до 43%.

Техніко-економічні особливості виробництва продукції з м'яса птиці (II)

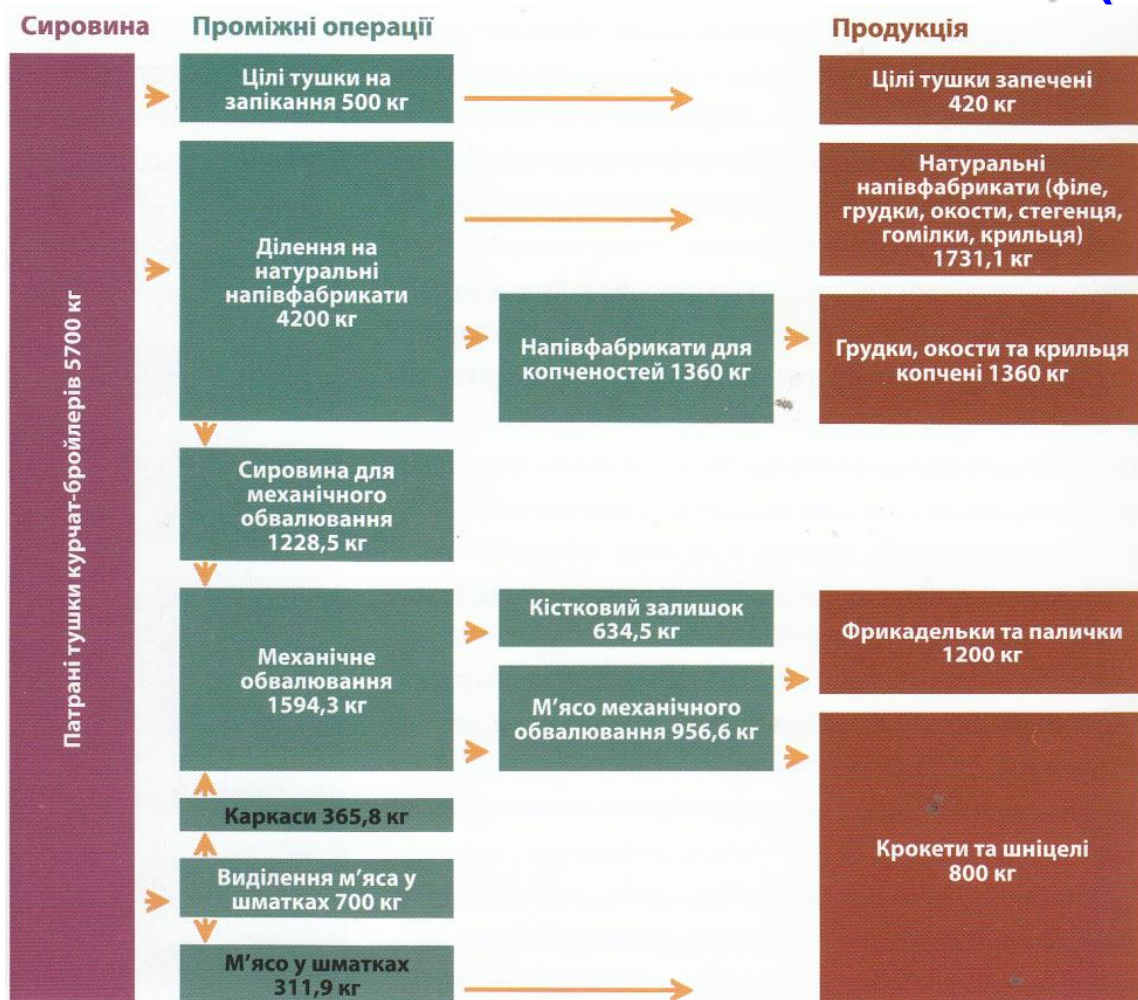


Рис. 1 Сировинно-продуктовий баланс цеху з глибокої переробки м'яса курятини продуктивність за сировиною 5700 кг на зміну

Прибутковим напрямком є виробництво на власних потужностях термообробленої продукції – ковбасних виробів та продуктів повної кулінарної готовності. **Додаткова вартість 1 кг термообробленої продукції з м'яса птиці та субпродуктів складає не менше ніж 1 євро.** Вироблені з такої сировини ковбаси є якісними, безпечними та затребуваними на ринку і відносно недорогими продуктами.

Розробки ІПР НААН щодо родукції з м'яса птиці (І)

Фахівці нашого інституту є розробниками **стандартів та ТУ на м'ясо птиці та продукцію з нього**. Ми пропонуємо виробникам технологічні інструкції ТІ до національних стандартів ДСТУ, а також технічні умови ТУ з відповідними технологічними інструкціями до них:

Технологічна інструкція з виробництва м'яса птиці до ДСТУ 3143:2013.

Технологічна інструкція з виробництва консервів із м'яса птиці та субпродуктів відповідно до ДСТУ 4443:2005.

Технологічна інструкція з виробництва ковбас варених із м'яса птиці та м'яса кролів відповідно до ДСТУ 4529:2006.

Технологічна інструкція з виробництва ковбас напівкопчених із м'яса птиці відповідно до ДСТУ 4530:2006.

Технологічна інструкція з виробництва виробів із м'яса птиці варених, копчено-варених відповідно до ДСТУ 4531:2006.

Технологічна інструкція з виробництва ковбас варено-копчених із м'яса птиці відповідно до ДСТУ 4532:2006.

Технологічна інструкція з виробництва консервів м'ясорослинних, каш з м'ясом та субпродуктами птиці відповідно до ДСТУ 6043:2008.

Технологічна інструкція з виробництва консервів з м'яса птиці фаршевих відповідно до ДСТУ 7054:2009.

Технологічна інструкція з виробництва консервів м'ясних, м'ясо птиці у власному соку відповідно до ДСТУ 7681:2015.

Розробки ІПР НААН щодо продукції з м'яса птиці (II)

ТУ У 15.1-00419880-030-2002 «Ковбаси паштетні, ліверні та сальтисони з м'яса птиці «Пташиний двір».

ТУ У 15.1-00419880-033-2003 «Продукты пикантные из мяса птицы».

ТУ У 15.1-00419880-040-2003 «Напівфабрикати кулінарні з м'яса птиці».

ТУ У 15.1-00419880-041-2003 «Консерви із м'яса птиці» зі змінами № 1-3.

ТУ У 15.1-00419880-081:2006 «Ковбаси с/к та с/в із м'яса птиці».

ТУ У 15.1-00419880-086:2007 «Напівфабрикати кулінарні м'ясні та м'ясорослинні із м'яса птиці».

ТУ У 15.1-00419880-095:2008 «Продукти із м'яса птиці с/в та с/к».

ТУ У 10.1-00419880-113:2012 «Продукти формовані із м'яса птиці варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені».

ТУ У 10.1-00419880-142:2018 «Консерви субпродуктові. Шлуночки м'язові курячі у власному соку»

ГСТУ 46.070-2003 «М'ясо птиці механічного обвалювання».

СОУ 15.1-37-109:2004 «Продукти із м'яса птиці смажені та запечені».

СОУ 15.1-37-110:2004 «Жири топлені харчові із птиці».

СОУ 15.1-37-263:2005 «Консерви м'ясні. Паштети із м'яса птиці та субпродуктів».

ТУ У 15.1-00419880-053-2003 «Корм для собак, котів та хутрових звірів із м'яса птиці».

Нормативні особливості використання різних видів м'яса птиці механічного сепарування

Відповідно до Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 № 694, термін «м'ясо птиці, відокремлене за допомогою механічних засобів (МВМЗ)» поширюється на все м'ясо механічної сепарації. Термін «м'ясо птиці, механічно відокремлене (ММВ)» визначає масу, отриману шляхом механічного відокремлення м'якушевих тканин від кісток, при цьому вміст кальцію в зазначеній масі не повинен значно відрізнятися від його вмісту у подрібненому м'ясі ручного обвалювання. Якщо вміст кальцію в отриманій масі значно вище, ніж в подрібненому м'ясі птиці, таку масу називають «м'ясом птиці механічного обвалювання (ММО)».



На шнекових пресах сировина стискається під дією високого тиску в отворах перфорації. Маса перегрівається, а також містить дрібні, але численні, фрагменти кісткової тканини. Найменші зміни структури м'язової тканини забезпечують стрічкові сепарувальні машини, на них м'язова тканина піддається тільки короточасному стиску без надмірного нагріву. Гнучка стрічка з адгезійним шаром м'яко знімає м'ясо з кістки, після чого м'ясна маса через перфорований барабан виводиться з робочої зони машини.

Дякую за увагу!

Тел. (044)517-17-16

095-82-55-964

E-mail: tk140@hotmail.com