

3. Jones A.E., Turner J., Caminade C., Heath A.E., Wardeh M., Kluiters G., Diggle P.J., Morse A.P., Baylis M. Bluetongue Risk under Future Climates. *Nat. Clim. Chang.* 2019;9:153–157. doi: 10.1038/s41558-018-0376-6.

Abstract: The abstracts address the issues of transboundary animal infections, such as foot-and-mouth disease and bluetongue. These diseases are highly contagious and can spread rapidly around the world. Artiodactyls are susceptible to the foot-and-mouth disease virus: cattle, sheep, pigs, etc. Sheep are most susceptible to the bluetongue virus.

Keywords: transboundary animal infections, foot-and-mouth disease, bluetongue, artiodactyl ruminants, pigs

УДК: 636.09:614.31:637.524

ВИЗНАЧЕННЯ ОКРЕМИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ

Найдіч О.В., канд. вет. наук, доцентка

Миколаївський національний аграрний університет,

e-mail: olia_naidich@ukr.net

Скрипка Г.А., канд. вет. наук, асистентка

Одеський державний аграрний університет

e-mail: ludskaya@gmail.com

Кот С.П., канд. біол. наук, доцент

Миколаївський національний аграрний університет

e-mail: staxkot@gmail.com

Анотація. Викладено результати досліджень органолептичних та фізико-хімічних показників варено-копченої ковбаси, яка реалізується у торгівельній мережі міста Миколаїв.

Встановлено, що кращими за органолептичними показниками характеризувались ковбаси фірм «Міда» - Саями з яловичини, Баликова, «Глобіно» - Фуршетна, «Алан» - Сервелат відповідають вимогам нормативних документів.

Ключові слова: ковбаси, органолептична оцінка, нітрит натрію, хлористий натрій, якість, безпечність.

М'ясна й ковбасна галузь України динамічно розвивається впроваджуючи сучасні технології та враховуючи трансформацію споживчих переваг. Зі зростанням попиту на високоякісну продукцію виробники постійно удосконалюють процеси виробництва, пристосовуючись до актуальних стандартів і вимог ринку [1].

Ковбасні вироби є традиційною складовою щоденного раціону українців. Вітчизняний ринок характеризується широким асортиментом продукції – варені, напівкопчені, варено-копчені, копчені ковбаси. Якість варено-копчених ковбас в Україні визначається як особливостями рецептури, технологією виробництва, так і дотриманням вимог державних стандартів (ДСТУ). Рівень якості може відрізнятися залежно від виробника, однак основними критеріями залишаються якість сировини та правильність технологічного процесу [2].

Доцільно підкреслити, що підтримання належної якості та гарантування безпечності ковбасних виробів на всіх етапах їх виробництва, транспортування та зберігання становить один із пріоритетних напрямів сучасної ветеринарно-санітарної експертизи.

Метою нашого дослідження було проведення аналізу за органолептичними та фізико-хімічними показниками варено-копченої ковбаси, яка реалізується у торговельній мережі міста Миколаїв (мережа супермаркетів Велмарт, Сільпо, АТБ, Треш).

Об'єктом моніторингу слугували зразки варено-копчених ковбас, які купували в мережі супермаркетів м. Миколаїв (Велмарт, Сільпо, АТБ, Треш) у 2025 році. Проводили визначення органолептичних показників за допомогою сенсорного аналізу: (відповідно до ДСТУ 4823.2:2007) зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак, запах, форма [3] та фізико-хімічних показників: вміст нітриту натрію (відповідно до ДСТУ ISO 2918:2005) [4], вміст хлористого натрію (відповідно до ДСТУ 1841-2:2004) [5].

При огляді ковбас оцінили зовнішній вигляд пакувального матеріалу, зокрема термоусадкової плівки. Встановлено, що плівка щільно прилягала до поверхні ковбасних батонів, без ознак утворення нашарувань під оболонкою, шви рівні та повністю герметичні. При огляді самих батонів ковбас з'ясовано, що зразки мали прямолінійну форму та відповідали заявленим розмірам. Поверхня батонів була без плям, злипань, дефектів оболонки чи напливів фаршу.

Колір та консистенція відібраних зразків відповідала вимогам нормативних документів. Смак приємний, характерний для продукту, без сторонніх присмаків. Запах яскраво виражений, притаманний варено-копченим ковбасам з вираженим ароматом прянощів та копчення.

Вміст хлористого натрію у дослідних зразках не перевищував вмісту вказаного на упаковці, так даний показник коливався від 1,13 до 2,67 %, що відображено в таблиці 1.

Таблиця 1

Вміст хлористого натрію у варено-копчених ковбасах

	Назви зразків ковбасних виробів	Вміст хлористого натрію за НД, %	Масова частка хлористого натрію, %
1	Салями з яловичини «Міда»	3,0	2,82
2	Баликова «Міда»	4,0	3,87
3	Фуршетна «Глобіно»	4,0	4,02
4	Сервелат «Алан»	5,0	4,86

Згідно досліджень на вміст нітриту натрію встановлено, що цей показник не перевищував ГДК для ковбасних виробів. Так, вміст нітриту натрію знаходився в межах 0,0016 до 0,0042 мг/кг, що відображено в таблиці 2.

Таблиця 2

Вміст нітриту натрію у варено-копчених ковбасах

	Назви зразків ковбасних виробів	ГДК нітриту натрію за НД, мг/кг	Вміст нітриту натрію, мг/кг
1	Салями з яловичини «Міда»	не більше 0,005	0,0029
2	Баликова «Міда»		0,0031
3	Фуршетна «Глобіно»		0,0042
4	Сервелат «Алан»		0,0016

Висновки. В результаті досліджень встановлено, що варено-копчені ковбаси: «Міда» - Салями з яловичини, Баликова, «Глобіно» - Фуршетна, «Алан» - Сервелат відповідають вимогам чинних нормативних документів за органолептичними показниками і вмістом хлористого натрію та нітриту натрію.

Список використаних джерел:

1. Bogatko N. M. et al. Veterinary and sanitary control of the safety and quality of meat products. Scientific Bulletin of the S. Z. Gzhytsky Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnology. Series: Veterinary Sciences. 2017. Vol. 19, No. 73. Pp. 7–10. DOI: <https://doi.org/10.15421/nvlvet7302>.

2. Khimich M.S., Rodionova K.O., Gorobey O.M., Bezkorovayna A.R. Veterinary and sanitary assessment of boiled-smoked sausage "Moskovskaya" of various brands. Veterinary medicine: interdepartmental thematic scientific collection. 2020. Issue 106. Pp. 68–72.

3. DSTU 4823.2:2007. Meat products. Organoleptic evaluation of quality indicators. Part 2. General requirements. (ISO 4823.2:1998, IDT). [Valid from 2009-01-01]. Kyiv, 2008. 14 p.

4. DSTU ISO 2918:2005. Meat and meat products. Method for determining the total nitrite content (control method) (ISO 2918:1975, IDT). [Valid from 01-03-08 according to order No. 176 of 02-08-07; valid from 01-04-07 according to order No. 345 of 02-12-05]. Kyiv, 2005. 10 p.

5. DSTU ISO 1841-2:2004. Meat and meat products. Determination of chloride content. Part 2. Potentiometric method (ISO 1841-2:1996, IDT). [Valid from 2006-01-01]. Kyiv, 2005. 10 p. (Information and documentation).

Abstract. The results of research on the organoleptic and physicochemical indicators of boiled-smoked sausage, which is sold in the retail network of the city of Mykolaiv, are presented.

It was established that the best in terms of organoleptic indicators were characterized by sausages from the companies "Mida" - Beef Salami, Balykova, "Globino" - Furshetna, "Alan" - Servalat, which meet the requirements of regulatory documents.

Key words: sausages, organoleptic evaluation, sodium nitrite, sodium chloride, quality, safety.

УДК 664.8.03

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ КУЛЬТИВОВАНОГО М'ЯСА

Кушнеренко В.Г., канд. с.-г. наук, доцент

Херсонський державний аграрно-економічний університет

e-mail: kushnerenkovg@gmail.com

Анотація. У статті наведено основні аспекти забезпечення безпечності та якості культивованого м'яса для харчової промисловості, шляхи вирішення та забезпечення контролю.

У випадку різної харчової якості між культивованим м'ясом та натуральним м'ясом, необхідно додати поживні речовини, щоб забезпечити харчовий профіль, подібний до профілю еталонного продукту. У цьому сенсі також необхідно оцінити, чи додані поживні речовини матимуть біодоступність, подібну до біодоступності традиційного м'яса. У разі розбіжності в харчовому складі щодо його аналога.

Для контролю небезпеки рекомендується використовувати мінімальні рівні поживних речовин у середовищах для культивування, достатніх для досягнення бажаного росту клітин, та контролювати клітинні параметри під час культивування, а також харчову якість їжі, порівнянну з аналогічним продуктом.

Напрямки розвитку оцінки безпеки нового продукту, такого як культивоване м'ясо, базуються на принципі, що безпека нових продуктів оцінюється відносно традиційного аналога з історією безпечного використання, враховуючи як передбачувані, так і непередбачувані наслідки, оскільки небезпеки можуть виникнути невідомо в будь-який момент під час виробництва культивованого м'яса.

Ключові слова: культивоване м'ясо, якість, безпечність, поживність, культуральне середовище.