

УДК 637.523:637.524

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАБОЮ ТА ПЕРВИННОЇ
ОБРОБКИ ТУШ В УМОВАХ ТОВ «ФРІДОМ ФАРМ БЕКОН»
ОЛЕСЬКІВСЬКОГО РАЙОНУ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

М.О. Андріанов, студент

Науковий керівник – к. с.-г. н., доцент Чернишов І.В.,

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Представлено основні положення проекту переоснащення наявного забійного пункту підприємства, наведено техніко-економічні показники роботи міні-скотобійні.

Ключові слова: забійний пункт, проект, обробка туш, забій

Постановка проблеми. Операції забою та первинної обробки туш сільськогосподарських тварин є першою ланкою технологічного процесу переробки тваринницької м'ясної продукції, від правильної організації якої в значній мірі залежать кількісні та якісні показники сировини та готової продукції.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Вдосконалення технологічних операцій з забою та первинної обробки є актуальною тематикою наукових досліджень, існує велика кількість проектів та розробок з вдосконалення даних технологічних операцій, але все одно існуючі рекомендації необхідно приймати лише за умови прив'язки до існуючих умов підприємства.

Постановка завдання. Нашим технологічним проектом передбачено удосконалення технології забою та первинної обробки туш. З цією метою пропонуємо відродити наявний у господарстві забійний цех і придбати необхідний комплект обладнання для забою та первинної обробки туш.

Матеріали і методика. Монтаж та пусканалагоджувальні роботи для міні-скотобійні проводить АТ «Агро-3» (Харків). Дане товариство пропонує три комплекти обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней,

отримання м'яса на кістках в напівтушах і четвертинах, субпродуктів, солоного кишкового фабрикату, варених кормів та сухосолених шкур [1, 2]. Відповідно проведених розрахунків у нашому господарстві в день потрібно забивати 5...6 голів свиней. Тому ми обрали перший комплект обладнання, загальна потужність якого 5...7 голів великої рогатої худоби та 12...14 голів свиней.

Результати досліджень. Згідно вибраного комплекту, міні-скотобойня буде розділена на наступні відділення: забійне відділення, відділення обробки слизових субпродуктів, відділення обробки кишок, відділення обробки шерстних субпродуктів, відділення переробки жиру, відділення обробки шкур, відділення переробки технічної сировини.

Первинна переробка свиней складається із послідовного проведення основних операцій: оглушення, знекровлення, забіловки і знімання шкури (або обпалювання для видалення щетини), нутровки, розпилювання туш, туалет туш, визначення вгодованості, таврування туш, зважування та направлення на охолодження. Всі ці операції виконуються у першому відділенні міні-скотобойні.

Потужність забійного пункту з переробки тварин на м'ясо у кожному конкретному випадку повинна мати техніко-економічне обґрунтування і відповідати типовому проекту (табл. 1).

У переробних відділеннях проводять наступні операції:

1. Свинячі голови, ніжки, хвости очищають від щетини, епідермісу і забруднень, з ніг знімають роговий башмак. Від голів попередньо відділяють вуха, язик з кадиком, потім ошпарюють, видаляють щетину, обпалюють, миють і очищають від нагару, розрубують на дві профільні половини і виймають мозок.
2. Слизові субпродукти (шлунок) знежирюють з поверхні, звільняють від вмісту, вивертають, піддають шпарці в гарячій воді. Після зняття слизової оболонки і промивання вони повинні мати слабо-рожевий колір.
3. Обробку кишок після відмивання водою розпочинають з відділення прямої кишки і сечового міхура. Тонкий кишечник відділяють, починаючи з кінця

12-палої кишки. Складають їх вдвоє, звільняють від вмісту і добре промивають водою. Ободову та сліпу кишки відділяють і знежирюють одночасно. Оброблені кишки консервують посолом. Зберігають солону кишкову сировину при температурі -2 до +10°C.

Таблиця 1

Техніко-економічні показники міні-скотобойні

Показник	Техніко-економічні показники
Робітників, чоловік	3
Потужність, кВт	10,2
Споживання питної води, м ³ /добу	0,5
Споживання технічної води, м ³ /добу	2,0
Площа розміщення, м ²	60
Продуктивність гол./ зміну	
➤ великої рогатої худоби	5...7
➤ свиней	12...14
Продуктивність т/ зміну	
➤ великої рогатої худоби	2,5
➤ свиней	2,0
Вихід готової продукції, т/зміну	
➤ великої рогатої худоби	1,2
➤ свиней	1,3
Вихід харчових субпродуктів, т/зміну	
➤ великої рогатої худоби	0,18
➤ свиней	0,08
Кишкового фабрикату сол., т/зміну	
➤ великої рогатої худоби	0,02
➤ свиней	0,02
у тому числі:	
➤ яловичих черев, м/зміну	210
➤ свинячих черев, м/зміну	220
➤ кругів, м/зміну	45
➤ яловичих синюг, пачка	620
Шкур волого-солоних, т/зміну	
➤ великої рогатої худоби	0,18
Кормів варених, т/зміну	
➤ великої рогатої худоби	0,1

4. М'якотні субпродукти: серце, печінку, легені, діафрагму та ін. добре промивають, очищають від сполучних тканин, великих кров'яних судин та

прирізів інших тканин, ділянок з ненормальною структурою та консистенцією.

5. При розробці забійних свиней збирають жирову тканину (сирий жир). Його ретельно промивають водою і заморожують або консервують сіллю для довготривалого зберігання.
6. Із шкур обов'язково знімають жир вручну і консервують. Консервування шкур здійснюють в піддонах для соління шкур в розстеленому стані (сухою сіллю). Консервовані шкури зберігають у темному приміщенні при температурі 5...10°C і відносній вологості 75...80 %.

Вибраний комплект обладнання потужністю 10,2 кВт, розрахований на проведення забою 5...7 голів великої рогатої худоби та 12...14 голів свиней за зміну і отримання 1,2 т готової продукції від великої рогатої худоби та 1,3 т готової продукції від свиней. Даний забійний цех обслуговує три робітника, які працюють п'ять діб на тиждень. Тому у день вони проводять забій та первину обробку туш 8 голів свиней.

Висновки і перспективи подальших досліджень. З наведених техніко-економічних показників видно, що крім основної продукції (напівтуш) ми додатково отримуємо побічну продукцію первинної переробки туш свиней. Вихід харчових субпродуктів від великої рогатої худоби та свиней складає відповідно 0,18 та 0,08 т за зміну.

У цілому вибраний комплект обладнання дозволяє проводити замкнутий цикл переробки худоби та свиней з наступною обробкою всіх продуктів забою.

Список використаних джерел

1. Справочник по проектированию технологических процессов в мясной промышленности / Т.Б. Процюк, В.И. Руденко, В.С. Филипенкова. – К.: Техника, 1983. – 142с.
2. Топіха В.Інтенсивне ведення галузі свинарства / В. Топіха, А. Волков // Тваринництво України. – 2003. - № 8. - С. 2-4.