**СУЧАСНІ СТАНДАРТИ І ВИМОГИ ДО ТОВАРНОЇ ЯКОСТІ СВИНИНИ**

**Ю. Г. Бургу,** к. с.-г. н., доцент

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава

Стандартизація, як вид цілеспрямованої діяльності людини, використовується у всіх сферах її життя. Зараз в світі розроблено більше 12 тисяч стандартів на різні види діяльності продукції. Офіційна стандартизація, яку пов’язують з розробкою певних документів (стандартів), норм і правил, що регламентують вимоги до об’єктів, виникла у середні віки з розвитком товарного виробництва і ринкових відносин.

Проблему забезпечення населення, а також харчової промисловості м’ясом практично неможливо розрішити без інтенсивного розвитку усіх галузей тваринництва і в особливості свинарства. Пріоритет розвитку цієї галузі, як відомо, надається завдяки таким важливим біологічно-господарським особливостям свиней як багатоплідність, всеїдність, економне використання кормів та придатність свинини до приготування різних смачних кулінарних виробів.

Свині характеризуються багатоплідністю, скоростиглістю, високим забійним виходом, раціональним використанням кормів. За продуктивними ознаками свиней ділять на три основні типи: сальний, м’ясний і м’ясо-сальний (універсальний).

Свині сального типу мають широкий тулуб і голову, короткі ноги, великі округлі окости, тонку шкіру. До них відносять миргородську, велику чорну, українську степову рябу та інші породи.

Свині м’ясного типу відрізняються видовженим тулубом, високими кінцівками, розвинутими окостами і тонкою гладкою шкірою. Беконних свиней відгодовують для отримання нежирного «мармурового» м’яса з рівномірними прошарками жиру. Така свинина ніжка, соковита, смачна. До цієї групи належать ландрас, пיєтрен, дюрок, полтавська м’ясна, українська м’ясна, червона білопояса та інші.

Свині м’ясо-сальних (універсальних) генотипів мають поєднані якості м’ясних та сальних порід. У віці до 6–7 місяців при певному типу годівлі, від них можна одержати ніжне, соковите, нежирне м’ясо, а якщо відгодівлю продовжити до 10–12-місяч-ного віку, то в тушах нагромадиться значна частка якісного сала. Найбільш поширені породи: велика біла і українська степова біла.

Зростання виробництва свинини у світі досягаються переважно за рахунок збільшення поголів’я свиней та інтенсифікації їх відгодівлі. Важливим фактором інтенсивного розвитку свинарства за кордоном є широке впровадження гібридизації як селекційного методу підвищення продуктивності, удосконалення продуктивних і племінних якостей тварин, впровадження в сферу виробництва порід з високим виходом м’яса, а також поліпшення технології підготовки тварин до забою і переробки туш.

Можливість отримання помісного та гібридного поголів’я свиней з поліпшеними показники росту і накопиченням значної кількості м’язової тканини вважається перспективним для збільшення виробництва м’яса, особливо в умовах гострого дефіциту м’ясної сировини.

При розведенні існуючих та виведенні нових порід із відповідними властивостями і якісними показниками можуть виникати нові проблеми. Наприклад, підвищення маси тварин може супроводжуватись диспропорцією окремих частин туші. Значне зниження жирності може зумовити зміну структури м’яса і його органолептичних показників.

Розведення тварин за новими технологіями може призвести до підвищення в них стресчутливості і, як наслідок, до отримання м’яса з дефектами PSE і DFD. За останній час все частіше згадується про дефект м’яса RSE – червоно-рожеве, м’яке і ексудативне. Воно за кольором близьке до звичайного, але ексудативне, як PSE. Втрати м’ясного соку при переробці м’яса RSE досягають 11,2 %, PSE – 8,2 %.

Якісні характеристики тварин підвищуються селекцією, генною модифікацією, поліпшенням відгодівлі, умов утримання, вдосконалення умов транспортування тварин на забій. Зараз виявлено вже декілька генів, які відповідальні за ряд якісних характеристик, у тому числі ген, мутація якого призводить до збільшення частки м’язів, а відповідно й виходу. Недавно виявлений ген, який впливає на вміст внутрішньо м’язового жиру в тушах свиней. Відомий ген, зміна або видалення якого дозволить контролювати поголів’я свиней і великої рогатої худоби за статтю. Знайдено гени, що можуть викликати такий дефект м’яса як PSE – м’ясо блідо-рожевого кольору, м’яке і водянисте.

Збільшення виробництва м’яса свинини можливо також за рахунок використання не кастрованих молодих кнурів, які характеризуються підвищеною здатністю синтезувати білок і більшою біологічною та м’ясною продуктивністю порівняно з кастрованими тваринами. Діючі стандарти не передбачають оцінку молодих кнурів старших 4-х місяців і їх туш завдяки наявності специфічного аномального запаху м’яса. Він зумовлений вмістом андростерону і спостерігається у 20–40 % тварин переважно при тепловому обробітку. Виділення окремої категорії якості молодих кнурів живою масою до 70 кг і маси туш до 47 кг буде гарантувати обмеження віку і відповідно відсутність аномального запаху.

Утримання і відгодівля тварин в умовах, які не відповідають фізіологічним вимогам організму, часто приводить до відхилення у якості м’язової тканини за такими показниками, як інтенсивність забарвлення, величина рН, здатність зв’язувати вологу, появу PSE свинини. Відсутність у стандарті вимог до показника рН свинини і відповідно визначення належності її до групи якості приводить до того, що переробна промисловість не може виробляти з них високоякісні м’ясні продукти.

Вгодованість свиней, яких здають на забій, визначають за ГОСТ 1213-74 «Свині для забою». Залежно від живої маси, товщини шпигу та віку свиней ділять на п’ять категорій.

До першої та другої категорій не відносять свиноматок. Самців же можна віднести лише тих, яких кастрували не пізніше двомісячного віку, до першої і не пізніше чотиримісячного віку – до другої та четвертої категорій. Свиней, які відповідають вимогам першої категорії і не мають на шкірі пухлин, але з синцями відносять до другої категорії.

Для реалізації в торгівельній мережі та мережі громадського харчування випускають свинину: першої та четвертої категорії, а також туші підсвинків в шкурі другої категорії, другої та третьої категорії без шкури, обрізну.

Свинину першої, другої та четвертої категорій випускають в вигляді поздовжніх напівтуш. Розпилювання або розрубування на поздовжні напівтуши виконують по середині хребцевого стовпа, без залишення цілих хребців в якій-небудь напівтуші та без їх подрібнення.

**Інформаційні джерела**

1. Балла С. Оценка мясных качеств свиней / Балла С. – М. : ВО Агропромиздат, 1988. – 72с.
2. Маменко А. М. Формирование, прогнозирование и методы оценки качества мясной продукции животных / Маменко А. М. – Харьков : РИП «Оригинал», 1998. – 256с.
3. Почерняєв Ф. К. Скоростиглість свиней і виробництво м’яса / Почерняєв Ф. К. – К. : Урожай, 1982. – 72с.