

Фактори, що забезпечують зниження відсотку сировини з ознаками PSE (бліде, м'яке, водянисте) і DFD (темне, тверде, сухе):

- передзабійний період: відпочинок по регламенту, антистресові заходи, передзабійний контроль;
- забій і первинна обробка: спосіб оглушення - газова анестезія, електрооглушення, током високої частоти; електростимуляція; спосіб обезкровлювання.

Законодавство ЄС щодо харчової продукції включає контроль виробництва корму для тварин, складу продукту, його переробку, зберігання, транспортування і реалізацію; а також матеріали для обладнання і пакування, що мають прямий доступ до продукту харчування; інформацію стосовно контролю маркування і реклами тощо.

За даними Комітету охорони прав споживачів, в Україні близько 80% харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками. Найпоширенішою є підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни харчового продукту його замінником іншого виду або найменування із збереженням подібності однієї або кількох його характерних ознак.

80-РІЧНИЙ СИР-ЮВІЛЯР

Ткаленко Л., студентка 4 курсу*

**Науковий керівник: ст. викладач, канд. с.-г. наук Держговський О.О.*

Дмитро Анатолійович Гранніков народився в 1902 році на Україні, в селі Доманівка Одеської області (тоді Херсонської губернії) в сім'ї робітника. Почав працювати з 13 років. В 1923 році закінчив рабфак та чотири курси Харківського сільськогосподарського інституту, перевівся у Вологодський інститут молочного господарства а в 1928 році отримав спеціальність інженера-технолога молочної промисловості. Вже в 1930 році після дворічного стажування в якості інструктора Маслоцентра він – завідувач сектором сировиробництва в ВНІМІ, а з 1936 р. - директор відділу сировиробництва Союзголавмаслопрому Народного комісаріату харчової промисловості, потім головний інженер Главсирпрому і одночасно керівник організованого по його ініціативі в 1934 р. ВНІ сиро виробництва (в Угличі). З 1941 по 1945 р. Дмитро Анатолійович працює головним інженером і замісником керівника Главмаслосирпрому. З 1945 по 1949 р. він – керівник Главсирпрому Міністерства м'ясної і молочної промисловості ССРСР і одночасно директор ВНДІ Сировиробництва і завідувачий кафедрою технології сиро виробництва МХТІМПа, а потім професор кафедри технології молока.

В 1930-і роки він з групою вчених провів дослідження геоботанічних умов отримання молока і його складу в Алтайському краю і особливо Гірському Алтаю (тоді – Ойротії) і прийшов до висновку про можливість виготовлення високоякісних сирів швейцарського типу особливо в цих районах, де є необхідний корм для корів – рослини гірських звичайних лугов і пасовищ з багатим ботанічним складом.

Головний сировиробник країни, патріот цієї, по його висловлюванню, найбільш складної гілки молочної справи, він багато зробив для встановлення вітчизняного сировиробництва у вітчизняний період: створив технологію і організував на Алтаї виробництво сиру «Советський», нового виду, близького за смаком і іншими органолептичними показниками до швейцарського сиру, але з технологією, зміненою таким чином, щоб видалити з неї елементи, які гальмують розвиток виробництва цього сиру в країні. Ними були вивчені і обумовлені можливості розширення сировинних ресурсів і зон виробництва нового сиру, а також зменшення розмірів і маси сиру (в порівнянні з швейцарським) і скорочення термінів його дозрівання.

В 1943 р. професор Д.А. Гранніков отримує Сталінську премію в розмірі 100 тис. крб. За розробку технології сиру «Советський». Премія була внесена на будівництво ескадрильї літаків від м. Бійска, сам Д.А. Гранніков знаходився в той час на Бистрянському заводі Бійського маслосиркомбінату. В 1944 р. Гранніков нагороджений орденом Леніна, в 1945 р. – орденом «За працю у Великій Вітчизняній війні 1941-1945рр.»

Восени 1981 р. в Алтаї, куди з'їхалися сировари з всього Союзу, було урочисто відсвятковане 50-річчя сиру «Советський» (в ті роки цього сиру виробляли на Алтаї близько 5 тис. т., що складало близько 60 % його виробництва по країні), і на Алтайському заводі встановлена меморіальна дошка в честь Д.А. Граннікова. В цьому році сир-ювіляр відсвяткує своє 80-річчя!

ГОДІВЛЯ ПЕРЕПЕЛІВ

Шилак С.М., студент 2 курсу *

**Науковий керівник Коробка А.В., канд. с.-г. наук*

Птахівництво - одна з важливих галузей сільського господарства, яка забезпечує населення цінними продуктами харчування. Яйця, м'ясо молодняку і дорослої птиці курей, качок, гусей, індиків, перепелів, а також такі продукти переробки, як яєчний порошок, паштет із печінки, супові набори, субпродукти, консерви – ось далеко неповний перелік продукції, яку дає птахівництво.

Птиця характеризується високою відтворювальною здатністю, продуктивністю і швидкістю.

Перепели дуже чутливі до корму. Тому до раціону входять білкові корми, вітаміни і мікроелементи, а в перші дні – більше кормів тваринного походження (40 – 50 % до загальної кількості). З першого по сьомий день дають варені яйця, протерті через сито з розрахунку по 2 г на голову, сир, сухе збиране молоко, подрібнену зелень.

При вирощуванні перепеленят на м'ясо в другій половині вирощування підвищують у раціоні вміст обмінної енергії, основним джерелом якої є зерно кукурудзи і кормовий жир.