

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦІЇ КРОЛІВНИЦТВА

Ю. Г. Бургу, кандидат сільгосподарських наук

Кролівництво відіграє значну роль в забезпеченні людства продовольством та хутровими виробами.

Світове виробництво м'яса кролів перевищує 2 млн т. У Китаї його виробляють близько 1 млн т, Італії – 160–180 тис. т, Франції – 140–180 тис. т.

У роки найвищого розквіту галузі (1975–1985) в Україні щорічно виробляли 120–165 тис. т кролятини і 30–45 млн шкірок, а її частка в світовому виробництві кролятини досягала 8 %.

У Загальнодержавному обсязі виробництва м'яса на частку високо дієтичної кролятини припадало 8–10 %.

Кролівництво в Україні було досить прибутковою галуззю, а цією справою займалися понад 600 тис. кролівників. Проте останнім часом кролівництво занепало через відсутність сучасних наукових розробок з питань повноцінної годівлі, технології утримання кролів, низький рівень ведення племінної роботи і ветеринарного забезпечення стримує розвиток галузі і відсутність координуючих органів як у центрі, так і на місцях.

У найближчій перспективі м'ясо кролів посідає вагоме місце в харчуванні людей всього світу.

Швидкому відтворенню та подальшому розвитку галузі сприяють виняткові біологічні та господарсько-корисні особливості кролів.

Вирощування кролів – прибуткова справа, тому що, крім м'яса, можна одержати гарне хутро, пух.

Розвиток цих галузей має неабияке соціальне значення. Це підвищення зайнятості населення, трудове виховання дітей, прищеплення любові до живої природи. Населення регіонів, які прилягають до великих промислових і

шахтарських центрів, зможе забезпечити себе продуктами харчування, а підсобні промисли – сировиною.

На м'ясо кролів майже не існує національних (релігійних) обмежень, як, наприклад, на свинину чи яловичину (іслам, індуїзм та інші релігії).

На даний період кролепоголів'я на 97–98 % сконцентровано в індивідуальних селянських господарствах і становить 1,2–1,3 млн маточного і ремонтного поголів'я, а решта у фермерських господарствах і племінних суб'єктах різних форм власності та господарювання.

Приплід однієї кролематки за рік дає змогу отримати 100–150 кг смачного і живильного кролячого м'яса. Наявність кормової бази для розвитку кролівництва в будь-якому районі, невеликі витрати праці на вирощування кроликів дозволяють розвивати його прискореними темпами. М'ясо кроликів за хімічним складом наближається до м'яса птиці (%): води – 65,3; білків – 20,7; жир – 12,9; мінеральних речовин – 1,1; азотистих і безазотистих екстрактних речовин – близько 3,5 %. Енергетична цінність 100 г м'яса становить 833 кДж. У м'ясі кролика заліза в 2,5 рази більше, ніж у свинині й телятині; у 2 рази більше, ніж в баранині, і в 1,5 – чим в яловичині. За вмістом фосфору воно перевершує всі види м'яса, включаючи і птицю.

Шкурки кролів – це цінна сировина для виробництва різних хутрових виробів. Якість кролячих шкірок залежить від їх породних особливостей, умов годівлі й утримання, сезону й віку забою, якості знімання шкірок, їх обробки, зберігання тощо.

Шкурки пухових кролів називають пуховими, а всіх інших порід – хутряними. Волосяний покрив кролів пухових порід складається на 95% з ніжних, тонких, довгих, пружних,

досить міцних волокон, звивистих по всій довжині, які називаються пухом. Волосяний покрив у хутрянних кролів неоднорідний, складається із спрямовуючих, остьових, перехідних і пухових волокон. Їх співвідношення, довжина і товщина залежить від породних та індивідуальних властивостей. У середньому доля волокон різних категорій у волосяному покриві кролів становить: спрямовуючих – 0,6 %, остьових – 21,7 %, перехідних і пухових – 77,7 %.

Волосяний покрив кролів, як і інших тварин, періодично змінюється, тобто вони линяють. Линька буває вікова й сезонна. Вікова линька характерна для молодняка, сезонна – для дорослих тварин. Формування першого хутра у кроленят закінчується на 25–30 день життя. Пройдуть дві вікові линьки, перш ніж у молодняка повністю замість первинного хутра з'явиться властиве дорослим кролям хутро.

Найкращі щодо якості хутра шкурки одержують від дорослих кролів і від молодняка весняних окролів під час забивання їх у листопаді – лютому.

Якість шкурок кролів залежить також від техніки знімання, правки, знежирювання та консервування шкурок, а також їх зберігання.

За розмірами шкурки кролів усіх порід ділять на дуже великі – площею понад 1600 см², великі – від 1300 до 1600 см², дрібні – менше 1300 см². Площу шкурки визначають множенням її довжини від міжвіччя до кореня хвоста на повну ширину – обхват з боку міздрі у середній частині.

Згідно з чинним стандартом, шкурки хутрових кролів ділять на чотири сорти. Шкурки першого сорту повинні бути повноволосі, з розвиненими або дещо недорозвиненими остю і пухом, з чистою міздрею або синявою міздрі на череві і боках (до 2 см від краю з кожного боку) та на озадку (до 5 см від краю), з плямами синяви на боках (понад 2 см) і на огузку (понад 5 см від краю), якщо їх площа не перевищує 1 % площі шкурки. У порід сірий велетень, сріблястий, радянська шиншила, віденський голубий, чорно-бура, радянський мардер допускаються сині плями на міздрі, розміщені на боках (понад 2 см) та огузку (по-

над 5 см від краю), якщо площа їх не перевищує 3 % шкурки.

До другого сорту відносять шкурки менш повноволосі, з недорозвиненими остю та пухом. Міздря суцільно або переривчасто синя, на середині хребта вона повинна бути чиста або з легкою синявою. Допускаються шкурки з ознаками першого сорту, але з менш густим волосяним покривом й тонкою міздрею.

Шкурки третього сорту мають рідкуватий волосяний покрив (напівволосі), низькі ость і пух, суцільну або переривчасту синяву на міздрі.

Четвертим сортом оцінюють шкурки із суцільною або переривчастою синявою на міздрі, з рідкими остю та пухом (стадія активної линьки), без ості на хребті (перезрілі) або з низьким підшерстком (недозрілі). Усі шкурки з вадами більш як другої групи дефектності, але не більш як на 50 % площі, з розривами до півтораразової їх довжини, а також шкурки, розірвані чи розрізані на дві частини, з прилинами, ушкоджені коростою або міллю (до 50 % площі) теж відносять до цього сорту.

Хутрянні шкурки з в'ялим, пухлявим волосом оцінюють не вище третього сорту. Пухляве хутро після дворазового прогладжування від хвоста до голови набирає стану протилежного первинному, а нормальне хутро повертається у первинний або залишається у вертикальному стані.

Пухові шкурки ділять на перший, другий і четвертий сорти, а третій сорт для них не передбачено.

Першим сортом оцінюють шкурки не вичесані, повноволосі на хребті й череві, з пухом завдовжки понад 4 см, другим – пухові, менш повноволосі шкурки, дещо вичесані, такі, що частково втратили пух, з голим або погано оброслим черевом, недозрілі, з довжиною пуху на хребті до 4 см.

До четвертого сорту належать усі шкурки, які не можна оцінити першим або другим сортом за висотою і густотою пуху, а також такі, що мають вади більш як другої групи дефектності.

Залежно від наявності й розміру вад (покуси, розриви, дірки, плішини, прилипи, ураження коростою, стригучим лишаєм, міллю,

збитість пуху тощо) шкурки відносять до нормальних, до першої або другої групи дефектності.

До нормальних належать шкурки без вад, але для хутряних шкурок допускаються розриви до 1/4 довжини, а також дірки, покуси і пліщини, які становлять до 1 % площі. Пухові шкурки можуть мати дірки, пліщини, покуси та збитість пуху не більше як на 15 % площі.

До першої групи дефектності відносять хутряні шкурки з розривом від 1/4 до 1/2 довжини, з дірками, пліщинами, покусами від 1 до 5 % площі, а також пухові шкурки з пліщинами, покусами та збитістю пуху на 15–25 % площі.

Площу дірок, покусів, пліщин, ділянок із збитим пухом та інших вад визначають множенням їх довжини на ширину, потім площі вад додають, одержану суму ділять на площу шкурки і множать на 100. Результат і становитиме процент ураженості шкурки.

За хімічним складом м'ясо кролів відрізняється від м'яса інших сільськогосподарських тварин більш високим умістом повноцінних білків, меншою кількістю жиру, екстрактивних речовин, пуринових основ і холестерину. Воно має добрі смакові та кулінарні властивості, легко засвоюється організмом, тому м'ясо кролів відноситься до категорії дієтичного та використовується в харчуванні людей будь-якого віку.

М'ясо кролів можна вживати в тих випадках, коли протипоказане вживання жирної їжі (ожиріння, захворювання печінки). Крім того, в м'ясі кролів багато лецитину, який запобігає виникненню атеросклерозу. Його рекомендують використовувати як дієтичний продукт при виразкових захворюваннях шлунка, кишок, недовкрів'ї, захворюванні серця, нирок, гіпертонії.

Морфологічний склад м'яса кролів дещо відрізняється від м'яса інших сільськогосподарських тварин. М'ясо кролів більш ніжне, світлого кольору з рожевим відтінком. М'язові волокна значно тонші, ніж у інших тварин, на поперечному розрізі з дрібною зернистістю. У кролів доброї вгодованості є невеликі міжм'язові жирові прошарки, що зумовлюють ніжну мармуровість м'яса. Сполучна тканина

розвинена слабо. Жирові відкладення спостерігаються під шкірою на холці та в пахвинній області. Внутрішній жир розміщений переважно у черевній порожнині в області нирок. Жир білого кольору з низькою температурою плавлення (22–25 °С), що сприяє легкому засвоєнню його в організмі.

Вихід м'яса, жиру та придатних до вживання частин тушок кролів залежить від багатьох факторів і в першу чергу від породи, віку та вгодованості. Для тушок кролів характерний дуже високий вихід найбільш цінної в харчовому відношенні м'язової тканини (81–83 проти 50–60 % у інших видів тварин).

Хімічний склад м'яса кролів характеризується тим, що в ньому дещо підвищена кількість вологи (74–77 %) порівняно з м'ясом інших видів тварин, помірний вміст білків (15–19 %), жиру (5–6 %) та мінеральних речовин (1–1,1 %), що дає можливість вважати це м'ясо дієтичним. На хімічний склад м'яса кролів суттєво впливає їх вік. За хімічним складом найбільшу цінність як дієтичного продукту становить м'ясо кролів у віці 3–5 міс., тобто в тому віці, коли рекомендовано забивати кролів.

М'ясо кролів відрізняється соковитістю, ніжною консистенцією, легко засвоюється організмом, є дієтичним. М'ясо кролів відноситься до білого м'яса і містить багато азотистих, мінеральних речовин. М'ясо кролів відрізняється високими смаковими властивостями, має цінні дієтичні якості, в ньому міститься мало холестерину (близько 25 мг на 100 г продукту), тоді як у м'ясі великої рогатої худоби його вміст 35–50 мг, курячому м'ясі становить 40–90 мг.

На якість м'яса кроликів впливають багато чисельні внутрішні та зовнішні фактори, а також від віку. З віком значно змінюється хімічний склад крольчатини: підвищується його енергетична цінність і знижується вологість. Унаслідок збільшення вмісту м'язів і жиру та зменшення виходу кісток з віком підвищується м'ясність тушок і вихід їстівних частин.

М'ясо кроликів використовують для смаження, запікання під різними соусами, приготування рагу, холодних і гарячих закусок. Передню напівтушу кролика тушкують, а із

задньої м'ясистої частини (спинний, окости), що містить менше жиру, і що характеризується якнайкращими кулінарними властивостями, готують печеню, рубані й натуральні котлети, битки. Голову від тушок кроликів відокремлюють на рівні 1-го шийного хребця, передні ноги по п'ястковому, а задні – по скальському суглобу, між 3-м і 4-м ребрами роблять прорізи, в які вставляють кінці передніх ніг, з нутроців у тушках залишаються тільки нирки. Тушки кроликів поступають такими, що остигнули (температура не вище 25 °С), охолодженими (4–0 °С) і мороженими (не вище 6 °С).

Тушки кроликів повинні бути добре знекровлені, без побитостей і синців, залишків шкірки, бахром м'язової тканини, ретельно вимиті з поверхні і збоку внутрішньої порожнини. Зриви смуги жиру на спині у тушок 1-ї категорії допускаються не більше 1/3 довжини жирної тушки. Для реалізації в торговій мережі не допускаються тушки деформовані, з переломами кісток, зачистками від побитостей і синців (їх використовують на підприємствах громадського харчування).

У тушках кроликів 1-ї категорії м'яза добре розвинені, відкладення жиру на загривку і у вигляді товстих смуг у паховій порожнині, нирки покриті жиром до половини, а в 2-й – м'язи задовільно розвинені, сліди жиру на загривку і біля нирок незначні. У підприємства торгівлі і громадського харчування не приймають нестандартні тушки за вгодованістю, темного кольору, двічі заморожені. М'ясо кроликів охолоджене зберігають при температурі 0...–4 °С і відносній вологості повітря 85 % 4 доби. Морожене м'ясо кроликів зберігають при температурі –9 °С і відносній вологості повітря 80–90 % до 6 міс.

ЛІТЕРАТУРА

1. Фірсова Н. М. Кролі і нутрії в присадибному господарстві / Н. М. Фірсова. – К. : Урожай, 1993. – 158 с.
2. Мирось В. В. Кролівництво / Мирось В. В., Прядко О. П. – К. : Урожай, 1988. – 160 с.
3. Сисоев В. С. Кролиководство / Сисоев В. С., Александров В. Н. – М. : Агропромиздат, 1985. – 272 с.
4. Тинаев М. И. Продукция кролиководства / Тинаев М. И. – М. : Россельхозиздат, 1988. – 96 с.

УДК [65.018+339.137.2]:664.3(477)

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЯКОСТІ ТА ОЦІНЮВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СПРЕДІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В УКРАЇНІ

Л. О. Назаренко, кандидат технічних наук

Проблема конкурентоспроможності продовольчих товарів в Україні стоїть дуже гостро. Загострення конкурентної боротьби за збут продукції, за місце на ринку штовхає усі країни на пошук нових можливостей для створення більш економічних товарів підвищеної якості.

Виробництво конкурентоспроможних товарів є однією з головних цілей реформування й розвитку промислового комплексу України.

Тому що, враховуючи ринкові відносини, він випускає більшу частину менш конкурентоспроможної продукції через низьку її якість.

У сучасних умовах ринкові відносини диктують свою кінцеву мету успіху в конкурентній боротьбі: максимальне задоволення попиту споживача і високий рівень ефективності виробничо-економічної сфери. Аналіз конкурентоспроможності товару в значній мірі