

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ветеринарної медицини та тваринництва
Кафедра біоресурсів, тваринництва та аквакультури

Кваліфікаційна робота на правах рукопису

КОТВИЦЬКИЙ ВІТАЛІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

УДК 636.5.033

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ПТАХІВНИЦТВА В
УМОВАХ ТОВ «УКРАГРО-ПОЛІССЯ» ЖИТОМИРСЬКОГО РАЙОНУ

204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Подається на здобуття освітнього ступеня бакалавр

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень.
Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на
відповідне джерело _____ Віталій КОТВИЦЬКИЙ

Керівник роботи:
Альона ШУЛЯР,
кандидат с.-г. наук, доцент

Житомир – 2025

Висновок кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури

за результатами попереднього захисту: _____

Протокол засідання кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури № ____
від « ____ » _____ 2025 р.

В. о. завідувача кафедри біоресурсів,
тваринництва та аквакультури

Діна ЛІСОГУРСЬКА

« ____ » _____ 2025 р.

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Здобувач вищої освіти **Віталій КОТВИЦЬКИЙ** захистив кваліфікаційну
роботу з оцінкою:

сума балів за 100-бальною шкалою _____

за шкалою ECTS _____

за національною шкалою _____

Секретар ЕК

Тетяна ПОПАДЮК

(підпис)

АНОТАЦІЯ

Котвіцький В. В. Аналіз технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» Житомирського району. – Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – Поліський національний університет, Житомир, 2025.

Проведеними дослідженнями встановлено, що для виробництва якісної та безпечної продукції птахівництва необхідно дотримуватись правил транспортування забійної птиці, її приймання на переробне підприємство, чітко слідувати схемі переробки птиці та виробництва продукції з належним її зберіганням до реалізації у торгівельних мережах.

Ключові слова: птахівництво, переробка, технологія, продукція, бройлер.

ANNOTATION

Kotvitskyi V. V. Analysis of the technology of processing poultry products in the conditions of LLC «Ukragro-Polissya» of Zhytomyr district. – Qualifying scientific research as a manuscript.

Qualification work for the bachelor's degree in specialty 204 – Technology of production and processing of livestock products. – Polissia National University, Zhytomyr, 2025.

The conducted studies have established that for the production of high-quality and safe poultry products, it is necessary to comply with the rules for transporting slaughter poultry, accepting it at a processing plant, and clearly follow the poultry processing and production scheme with proper storage before sale in retail chains.

Key words: poultry farming, processing, technology, products, broiler.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
1. 1. Сучасний стан та перспективи розвитку галузі птахівництва	7
1. 2. Основні технологічні операції при переробці продукції птахівництва	9
РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛ, МЕТОДИКА, МІСЦЕ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ	13
2. 1. Місце та умови проведення досліджень	13
2. 2. Матеріал та методика проведення досліджень	16
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ	18
3. 1. Аналіз технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся»	18
ВИСНОВКИ	27
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	28

ВСТУП

Птахівництво є ключовою ланкою аграрного сектора та найбільш швидкозростаюча галузь сільського господарства в Україні та в усьому світі. Сфера птахівництва посідає вагоме місце серед галузей сільського господарства, забезпечуючи населення високоякісними джерелами білка – м'ясом і яйцями [1, 2].

Птахівництво належить до найдинамічніших напрямів тваринництва, яке вирізняється високою швидкістю обігу інвестицій та активним розвитком, зумовленим різноманіттям організаційних форм ведення виробництва та переробки м'яса птиці. Із зростанням чисельності населення світу й підвищенням попиту на продукти харчування, потреба в продукції птахівництва неухильно збільшується. У зв'язку з цим надзвичайно важливим є дослідження та вдосконалення методів утримання й вирощування птиці задля підвищення її продуктивності та забезпечення відмінної якості кінцевої продукції [3, 4, 5].

Виробництво та переробка м'яса птиці є важливими сегментами харчової промисловості та відіграють ключову роль у забезпеченні продовольчої безпеки та задоволенні потреб населення у якісному м'ясі. Важливим аспектом відповідального виробництва також є постійний контроль ефективності обладнання та процесу переробки, що забезпечує не лише якість м'ясної продукції, а й дотримання санітарно-гігієнічних норм [6, 7].

Мета досліджень – аналіз технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Уккрагро-Полісся» Житомирського району Житомирської області.

Предмет досліджень – правила транспортування, приймання птиці, основні елементи технологічної схеми переробки птиці та первинної обробки продукції.

Об'єкт досліджень – моніторинг технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся».

Перелік публікацій

1. **Котвіцький В.** Сучасний стан галузі птахівництва. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки продукції тваринництва*: матеріали IV Всеукраїнської конференції молодих вчених та здобувачів освіти, 12 груд. 2024 р. Житомир, 2024. С. 86–87.

2. **Kotvitskyi V. V.** Technology of poultry production in the conditions of «Ukragro-Polissya» LLC of Zhytomyr region. *Біологія тварин*. 2025. Т. 27, № 2. С. 49.

Практичне значення отриманих результатів. Для забезпечення якості та безпеки продукції птахівництва важливо суворо дотримуватись правил транспортування забійної птиці, процедури її приймання на переробне підприємство, а також чітко дотримуватись технологічної схеми переробки та виробництва продукції з належними умовами зберігання до моменту надходження в торговельну мережу.

Структура та обсяг роботи. Робота викладена на 31 сторінці комп'ютерного тексту, містить 11 рисунків, 3 таблиці. Список використаної літератури налічує 40 джерел.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1. 1. Сучасний стан та перспективи розвитку галузі птахівництва

Галузь птахівництва в Україні характеризується дуже динамічним розвитком і в цьому відношенні є однією з провідних країн Європейського Союзу [8]. Санітарно-ветеринарні вимоги та правила введення в обіг продукції птахівництва, яким зобов'язана була відповідати наша країна, призвели до створення галузі виробництва продукції з високим рівнем безпеки. Швидко зростаючий внутрішній попит та інтерес до українських продуктів на зовнішніх ринках впливають на зростання виробництва птиці. М'ясо птиці – єдиний вид м'яса, споживання якого зростає. За останнє десятиліття Україна подвоїла виробництво птиці та стала лідером експорту. Споживачів приваблює насамперед висока якість продукції та її доступна ціна, а також відносно невисока собівартість продукції. Ця галузь стала прикладом того, що можна розвиватися навіть у роки кризи. В результаті змін, які відбуваються на українському м'ясному ринку, м'ясо птиці стає все більш важливим, стаючи вагомим елементом економіки країни [9, 10].

За останні п'ять років у розвитку птахівництва України відбулися великі зміни в першу чергу м'ясного напрямку: побудовані сучасні комплекси з вирощування бройлерної птиці з використанням сучасної інтенсивної технології, що значно полегшує роботу працівників. Все це сприяє збільшенню валового виробництва м'яса птиці. Для цієї галузі характерні швидкі темпи відтворення, висока продуктивність, найменша собівартість продукції порівняно з іншими галузями тваринництва [11].

Сфера птахівництва в Україні зіткнулася з серйозними труднощами внаслідок повномасштабного вторгнення та пандемії. Серед ключових проблем – зменшення виробничих потужностей, фінансова нестабільність і ускладнення логістики. Водночас розширення ринків збуту за кордоном і

взаємодія з благодійними структурами можуть стати чинниками стабілізації та сприяти подальшому розвитку галузі [12].

Незважаючи на виклики, спричинені війною, українська птахівнича галузь змогла втримати свої позиції на міжнародних ринках. Основними напрямками експорту залишаються країни Європейського Союзу, Близького Сходу та Азіатського регіону. Завдяки високим стандартам якості та дотриманню вимог міжнародного рівня, Україна зберігає репутацію надійного партнера. Провідну роль у виробництві м'яса птиці відіграють великі аграрні компанії, на частку яких припадає понад 80% обсягів продукції [13].

Продукція птахівництва, зокрема м'ясо птиці, залишається затребуваною як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку. Її відносно невисока вартість підкреслює значення галузі як джерела доступних і поживних продуктів тваринного походження. Можливість організації промислового виробництва м'яса та яєць із швидким поверненням інвестицій робить птахівництво надзвичайно привабливим для вкладень, що сприяє його активному розвитку в Україні [14].

Висока концентрація поголів'я птиці на підприємствах забезпечує виробникам переваги, пов'язані з ефектом масштабного виробництва. Проте така організація має і суттєві недоліки. Насамперед мова йде про екологічні проблеми, зокрема забруднення навколишнього середовища відходами від утримання птиці та продуктами її забою. Крім того, деякі науковці зазначають, що надмірна концентрація виробництва, характерна як для м'ясного, так і для яєчного напрямку, сприяє формуванню монопольних тенденцій, що може стримувати розвиток галузі [15].

Майбутнє птахівництва в аграрних підприємствах значною мірою визначається їхньою конкурентоспроможністю як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках. Обсяги внутрішнього споживання залежать передусім від рівня споживання м'яса птиці та яєць у розрахунку на одну людину. В Україні ці показники вже наблизилися до середньоевропейських, зокрема

рівня країн ЄС. У деяких державах світу споживання м'яса птиці є ще вищим, що переважно пояснюється національними традиціями та звичками харчування [16].

У сучасних умовах розвитку регіональних ринків тваринницької продукції на діяльність птахівничих підприємств суттєво впливають зовнішні, неконтрольовані чинники. Серед них – коливання природно-кліматичних умов, які визначають урожайність зернових культур, що є основою кормової бази для птиці, а також демографічні зміни в країні. Додатковими негативними факторами стали військові дії, та порушення територіальної цілісності України. Останні роки характеризуються активним зростанням обсягів виробництва як аграрної продукції, так і продуктів харчування на українських підприємствах. Водночас ці позитивні тенденції розвиваються нерівномірно в різних регіонах країни. Основні обсяги виробництва тваринницької продукції зосереджені переважно в центральній та західній частинах України [17].

Одним із перспективних векторів розвитку птахівництва на рівні малих підприємств є органічне виробництво. Інтерес до такої продукції спостерігається не лише в економічно найрозвиненіших державах, а й в Україні. Тут формується стабільний попит на продукти, що надходять із приватних господарств, які сприймаються як джерело якісної продукції, отриманої в умовах, максимально наближених до природних. У цих реаліях для подальшого розвитку галузі необхідні стратегічне бачення, адаптація до сучасних викликів і залучення інвестицій [18, 19].

1. 2. Основні технологічні операції при переробці продукції птахівництва

Переробка продукції птахівництва – це сукупність технологічних процесів, спрямованих на отримання харчових, кормових або технічних продуктів із сировини птахівництва. У результаті переробки отримують

тушки птиці, фасоване м'ясо, їстівні субпродукти – серце, печінку, шлунок і шию, а також пухо – перову сировину й технічні відходи, що направляють на виготовлення кормових добавок та кормів для тварин [20].

Налагодження процесу забою та обробки сільськогосподарської птиці є надзвичайно важливим, оскільки сприяє мінімізації втрат маси тушки під час її переробки та забезпечує отримання продукції високої якості. Підприємства з переробки птиці, включаючи цехи забою та первинної обробки, часто входять до складу спеціалізованих птахофабрик, що займаються вирощуванням молодняку для м'ясного виробництва. Така інтеграція сприяє ефективному узгодженню технологічних етапів передачі птиці між різними структурними підрозділами [21].

Процес переробки птиці проходить у визначеній послідовності: спочатку здійснюється транспортування, після чого птицю закріплюють на конвеєрній лінії. Далі слідує етап оглушення та забою з подальшим знекровленням. Після цього тушку піддають термічній обробці для полегшення видалення пір'я. Наступним етапом є очищення тушки, яке включає обпалювання та промивання. Потім виконується патрання, охолодження, сортування, маркування й остаточне пакування готової продукції [22].

Першим ключовим кроком у переробці птиці є забій. На цьому етапі використовуються сучасні машини, які забезпечують швидкий і безпечний забій, підтримуючи повну гігієну та добробут птиці. Сучасне обладнання для забою птиці, таке як електричні або пневматичні оглушувачі, дозволяє швидко позбавляти птицю свідомості, що мінімізує стрес і покращує якість м'яса [23].

Після прибуття птицю завантажують у спеціальні контейнерні секції з урахуванням вентиляції та оптимальної температури й вивантажують без зайвого стресу на виробничу лінію, де кожну тушку навішують головою вниз на рухомі гачки конвеєра, витримуючи необхідні інтервали між ними для безпечного проходження обладнання. Далі відбувається оглушення – за

допомогою занурення голови у струмопровідну воду чи обробки в камері з підвищеним вмістом CO_2 – після чого гострим інструментом перерізають сонну артерію та яремну вену, щоб швидко припинити кровообіг. У підвішеному стані тушки витримують кілька хвилин для повного стікання крові, яку фільтрують та використовують у подальшому, наприклад, для кормових або технічних потреб [24, 25].

Наступним кроком є бланшування в гарячій воді при $50\text{--}62^\circ\text{C}$, що розм'якшує шкіру та розширює пір'яні фолікули, після чого на спеціальних машинах із гумовими «пальцями» пір'я видаляють механічним шляхом, доповнюючи процес ручним контролем у важкодоступних місцях. Для остаточного очищення поверхні тушок їх обпалюють полум'ям пальника, щоб знищити дрібний пух та здійснити дезінфекцію, а потім ретельно промивають струменем води під тиском [26].

У черевній порожнині виконують надріз уздовж середньої лінії, витягують внутрішні органи, ретельно відокремлюючи харчові фрагменти від решти, а порожнину промивають для видалення залишків крові та слизу. Для закінчення основної обробки тушки охолоджують: занурюють у холодну воду або пропускають через прохолодну повітряну камеру, поки температура внутрішніх тканин не знизиться до $+4^\circ\text{C}$ або нижче [27]. Коли охолодження завершено, на автоматизованих або ручних ділянках розподіляють продукцію за вагою, формою й якістю шкіри, відбраковуючи дефектні екземпляри. Далі на шкірі або на прикріплених ярликах лазером наносять штриховий та текстовий коди з інформацією про дату забою, партію та виробника, після чого кожну тушку фасують у відповідні пакети чи лотки з бар'єрними плівками й поглинаючими вкладками, укладають на піддони та фіксують стрепінгом для зберігання й транспортування за температури від 0 до $+4^\circ\text{C}$.

Наразі основною продукцією птахопереробних підприємств є патрані тушки. Виготовлення напівпатраних тушок пов'язане з певними труднощами, зокрема неможливістю повноцінної ветеринарно-санітарної оцінки через відсутність доступу до внутрішніх органів. Крім того,

напівпатрані тушки мають значно коротший термін зберігання і реалізації порівняно з патраними. При подальшій переробці споживач зазвичай не використовує малоцінні елементи, такі як голови та ноги, хоча їх можна було б ефективно переробити на м'ясо-кісткове борошно [28].

Тушки розподіляють на дві категорії за вагою, вгодованістю та якістю обробки. Маркування здійснюють електротавруванням або за допомогою наклеєних етикеток, найчастіше це кольорові мітки, прикріплені до ноги. Готову продукцію фасують у дерев'яні ящики, гофровані картонні коробки або багаторазову тару, причому перед упаковкою кожену тушку можуть індивідуально запакувати в полімерний пакет. Охолоджені тушки зберігають при температурі від 0 до $+2^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості 80–85 % не більше п'яти діб. Для подовження терміну придатності їх заморожують, зазвичай у морозильних камерах при температурі не вище -18°C [29].

Отже, процес переробки продукції птахівництва є складною багатоступеневою системою. Основну продукцію становлять патрані тушки, які відповідають сучасним ветеринарно-санітарним вимогам, мають триваліший термін зберігання та забезпечують повніше використання сировини. Під час обробки також отримують їстівні субпродукти, перо-пухову сировину та відходи, придатні для виробництва кормів. Охолоджені тушки зберігаються нетривалий час, тому для довготривалого зберігання застосовують заморожування при низьких температурах. Важливу роль відіграє правильне маркування та упаковка. Уся система птахопереробки спрямована на максимальне використання сировини та задоволення потреб споживача у якісній і безпечній продукції [30, 31].

РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛ, МЕТОДИКА, МІСЦЕ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ

2. 1. Місце та умови проведення досліджень

Місце проведення досліджень – це товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) «Украгро-Полісся», яке географічно знаходиться у с. Садки Житомирського району Житомирської області і розпочало свою виробничу діяльність у 2018 році – дата реєстрації 22.06.2018 [32, 33].

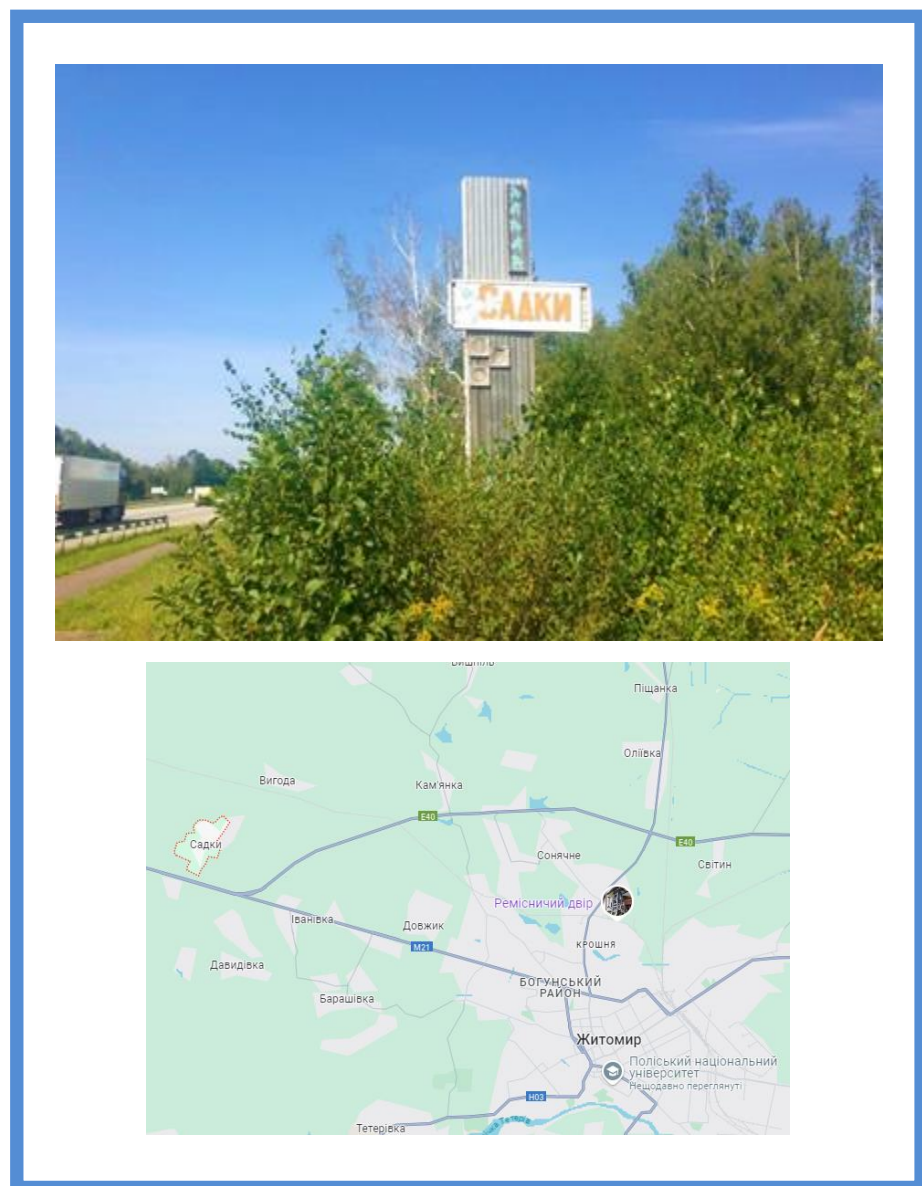


Рис. 1. Географічне розташування ТОВ «Украгро-Полісся»

Директором даного сільськогосподарського підприємства є Рой Андрій Андрійович, код ЄДПРОУ – 39313834, розмір статутного капіталу становить 5,5 млн. грн. [34].

ТОВ «Украгро-Полісся» займається виробництвом м'яса птиці (свійської), що є основним видом діяльності. Окрім того, тут зареєстровані такі види економічної діяльності як розведення свійської птиці, виробництво м'яса та м'ясних продуктів, оптова й роздрібна торгівля м'ясом та м'ясними продуктами й іншими товарами [35].



Рис. 2. ТОВ «Украгро-Полісся»

ТОВ «Украгро–Полісся» здійснює свою діяльність у географічно сприятливому регіоні, що характеризується чистим природним середовищем та відсутністю промислових об'єктів, які могли б стати джерелом шкідливих викидів чи забруднення довкілля. Враховуючи сусідство з приватним житловим сектором, підприємство суворо дотримується екологічних, санітарних та ветеринарно-гігієнічних вимог, що забезпечує безпечні умови виробництва як для навколишнього середовища, так і для місцевого населення [36, 37].

Компанія веде комплексну фінансово–виробничу діяльність, спрямовану на підвищення ефективності, вдосконалення технологічних процесів і раціональне використання ресурсів. Значні інвестиції спрямовуються на оновлення технічного обладнання, впровадження сучасних технологій, розширення виробничих потужностей та оптимізацію логістичних рішень. Це дозволяє оперативно доставляти продукцію до споживача, знижувати витрати на транспортування та розширювати географію продажу. Особлива увага приділяється системному контролю якості на кожному етапі виробництва, що дозволяє досягати високих стандартів і задовольняти потреби ринку. Підприємство реалізує свою продукцію під торгівельною маркою «Поліський Птах» [35].

Основними джерелами прибутку ТОВ «Украгро–Полісся» є реалізація м'яса птиці та м'ясної продукції виготовленої як з власної, так і закупівельної сировини. Птахів вирощують у контрольованих умовах, із дотриманням усіх ветеринарних норм і стандартів годівлі. Крім того, компанія співпрацює з низкою перевірених фермерських господарств, що дозволяє не лише підтримувати стабільний рівень постачання, а й розширювати обсяги виробництва у разі зростання попиту. Такий підхід забезпечує прозорість походження сировини, контроль її якості та безпеки, а також гнучкість у плануванні виробничих процесів.

Фінансова стратегія ТОВ «Украгро–Полісся» передбачає постійне вдосконалення виробництва, підвищення економічної ефективності та розширення можливостей збуту. Компанія активно інвестує в оновлення технічного парку, модернізацію обладнання, впровадження інноваційних технологій та автоматизацію ключових етапів виробництва. Усі процеси на підприємстві підлягають ретельному контролю якості, що гарантує відповідність продукції національним та міжнародним стандартам.

Значна увага приділяється розвитку бренду та маркетинговій діяльності, що сприяє підвищенню впізнаваності продукції на внутрішньому та зовнішньому ринках. ТОВ «Украгро–Полісся» не лише послідовно

зміцнює свої позиції в галузі м'ясної промисловості, а й робить вагомий внесок в розвиток аграрного сектору регіону.

Таблиця 1

Фінансова звітність виробничої діяльності ТОВ «Украгро-Полісся»

Показники	Роки звітності				
	2020	2021	2022	2023	2024
Доходи, грн.	179684000	207781000	214309000	319895000	367332000
Чистий прибуток, грн.	143000	119000	1080000	9819000	9865000
Активи, грн.	13389000	16580000	22362000	26540000	45401000
Зобов'язання, грн.	3254000	6326000	11028000	5387000	14380000
Кількість працівників, чол.	88	106	101	100	100

Підприємство створює нові робочі місця, забезпечує гідні умови праці для своїх працівників, інвестує у професійне навчання персоналу. Стабільна співпраця з фермерами, постачальниками та логістичними партнерами сприяє формуванню сталих господарських зв'язків й зміцненню локальної економіки.

2. 2. Матеріал та методика проведення досліджень

Матеріалом для проведення досліджень була інформація про технологічні аспекти виробництва продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро–Полісся», яка була зібрана під час проходження виробничої практики в умовах даного підприємства. Дослідження проведені за схемою,

що наведена на рис. 3 із застосуванням загальноприйнятих методів досліджень з оцінки технологічних аспектів переробки сільськогосподарської птиці з наступним виробництвом м'яса і його реалізацією [37, 38, 39, 40].

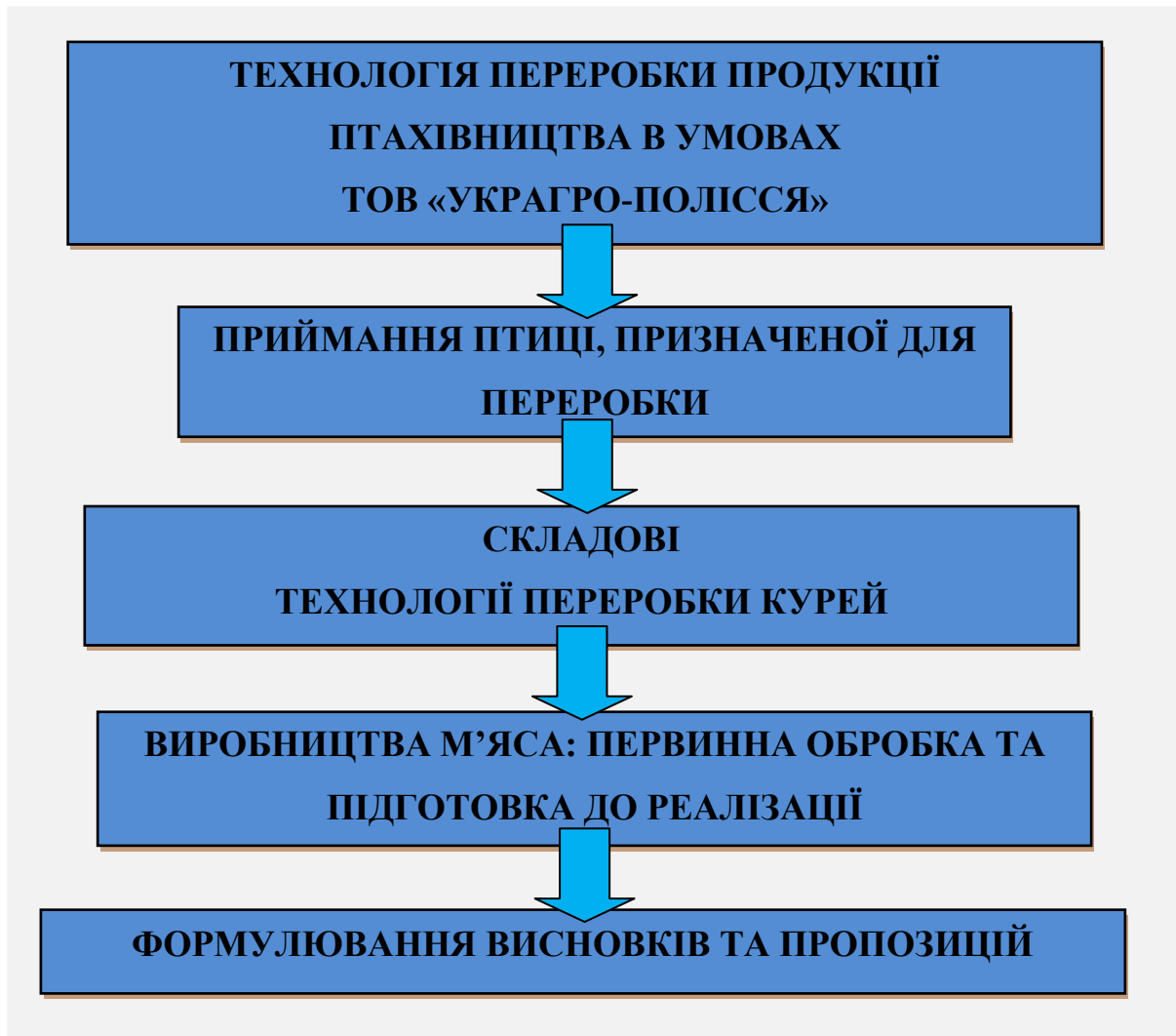


Рис. 3. Схема проведення досліджень

Згідно зі схемою досліджень нами поставлено завдання провести аналіз технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» за наступними аспектами: моніторинг процесу приймання птиці, призначеної для забою; аналіз складових елементів технології переробки бройлерів; характеристика первинної обробки м'яса птиці та підготовка його до реалізації.

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ

3. 1. Аналіз технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся»

ТОВ «Украгро-Полісся» розпочало свою діяльність у 2018 році із введення в дію невеликого цеху з переробки птиці у с. Садки Житомирського району Житомирської області. На сьогоднішній день тут і надалі займаються закупівлею птиці з її подальшою переробкою і реалізацією виробленого м'яса, але вже у більших масштабах. На даний момент тут займаються переробкою лише курей – курчат-бройлерів, яких закупають згідно укладених договорів по всій Україні.

У таблиці 2 наведено показники виробничої діяльності даного переробного підприємства.

Таблиця 2

Виробничі показники ТОВ «Украгро-Полісся»

Показник	Значення
Виробнича потужність забою птиці, голів / добу	20000-25000
Виробництво м'яса птиці, т/ добу	40-45

Так, за добу тут переробляють від 20 до 25 тис. голів бройлерів, при цьому виробляється від 40 до 45 т м'яса птиці за добу.

Наразі основними постачальниками живої птиці для переробки є птахівничі господарства Львівської (5 господарств), Вінницької (2 господарства) та Житомирської (1 господарство – с. Ягодинка Житомирського району) областей.

Для перевезення птиці від господарств-постачальників до даного підприємства використовується спеціально призначений транспорт – рис. 4.

Такі транспортні засоби складаються із секцій, в кожній з яких розміщується спеціальні пластикові контейнери з вентиляційними отворами.



**Рис. 4. Транспорт для перевезення птиці, призначеної для забою у
ТОВ «Укراгро-Полісся»**

Транспортування бройлерів, призначених для забою, є відповідальним етапом у виробничому процесі, що впливає в першу чергу на добробут тварин, на подальшу якість м'яса і відповідно на економічні показники. Здійснюється транспортування згідно діючого стандарту на сільськогосподарську птицю для забою – ДСТУ 3136:2017 «Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови». Цей стандарт встановлює вимоги до птиці (курей, індиків, гусей тощо), яку вирощують для отримання м'яса, та визначає, як вона повинна бути оброблена перед забоєм. Відповідно до цього нормативного документа птицю поділяють на молодняк й дорослу птицю. Стандарт визначає вимоги до якості птиці, її маси, стану здоров'я, а також до процесів забою та обробки. ДСТУ 3136:2017 також регулює процес здачі-приймання птиці на забій, а також умови утримання птиці до забою.

До перевезення допускається лише клінічно здорова птиця із господарств, благополучних щодо заразних захворювань. Щільність посадки бройлерів залежить від їх живої маси та є меншою у літній час. На кожну партію птиці перед її транспортуванням до ТОВ «Украгро-Полісся» оформляється товарно-транспортна накладна, ветеринарні свідоцтва на птицю. Задля зменшення стресу для птиці, процес її перевезення чітко

налагоджений згідно прокладених швидких маршрутів, влітку здійснюється у нічний час.

Перед вивантаженням птиці спеціалісти ТОВ «Украгро-Полісся» перевіряють відповідні супровідні документи на кожен партію бройлерів і розміщують птицю, призначену для забою, у спеціальних приміщеннях, де здійснюється їх передзабійна голодна витримка (6 годин до забою), оскільки воло птиці має бути порожнім, з обов'язковим вільним доступом до води.

Далі відбувається огляд птиці ветеринарним лікарем ТОВ «Украгро-Полісся» згідно із «Правилами передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів».

До забою у ТОВ «Украгро-Полісся» допускається клінічно здорова птиця, активна та рухлива, з нормальною температурою тіла і без ознак будь-яких захворювань, з ясними очима та чистим оперенням без його пошкоджень й дефектів, бруду, в тому числі і шкіри, з належною вгодованістю й вагою для того чи іншого кросу птиці.

Птиця, яка відповідає перерахованим вимогам «Правил передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів», підлягає забою відповідно до технологічної схеми переробки курчат-бройлерів ТОВ «Украгро-Полісся» – рис. 5.

Технологічна схема переробки бройлерів охоплює комплекс процесів, які забезпечують отримання м'яса високої якості з дотриманням ветеринарно-санітарних вимог. Перший етап – *транспортування птиці до цеху забою та переробки*, що здійснюється у даному господарстві у спеціальних пересувних клітках-контейнерах.

Далі птицю *розвантажують на транспортер і подають на конвеєрну лінію*. Потім працівники вручну *фіксують птицю за лапи* у тримачах підвіски конвеєра так, щоб вона була розташована спиною до робочої лінії.

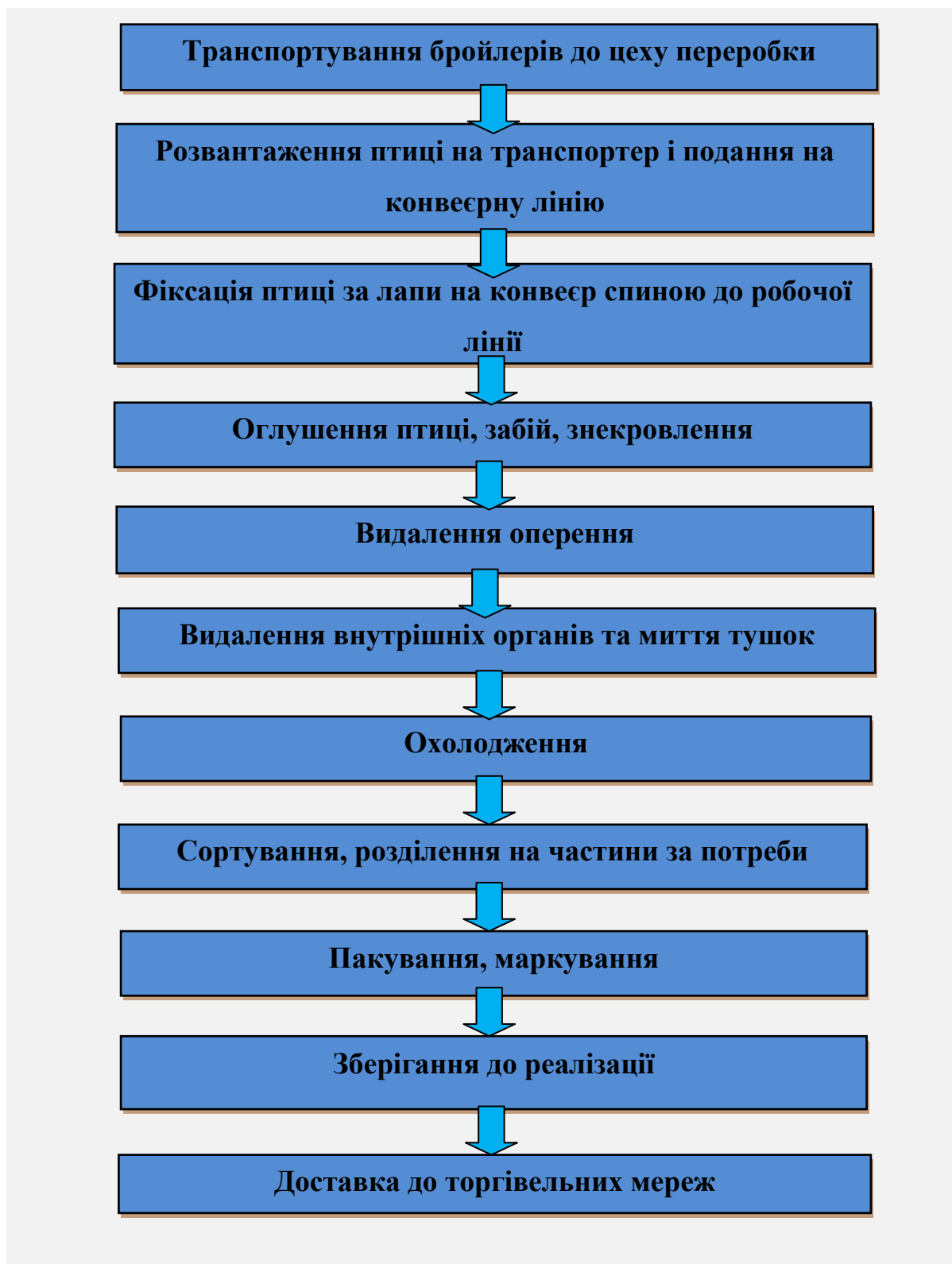


Рис. 5. Технологічна схема переробки-курчат-бройлерів у ТОВ «Украгро-Полісся»

Наступний етап переробки – *оглушення птиці, її забій та знекровлення*. На даному підприємстві застосовують *електрооглушення* у спеціальних

пасатах протягом 15 с при використанні змінного струму промислової частоти (50 Гц) з напругою 550–950 В і силою струму 25 мА. *Забій* здійснюється шляхом перерізання кровоносних судин у місці переходу голови в шию, поблизу кутів нижньої щелепи, далі відбувається *знекровлення*.



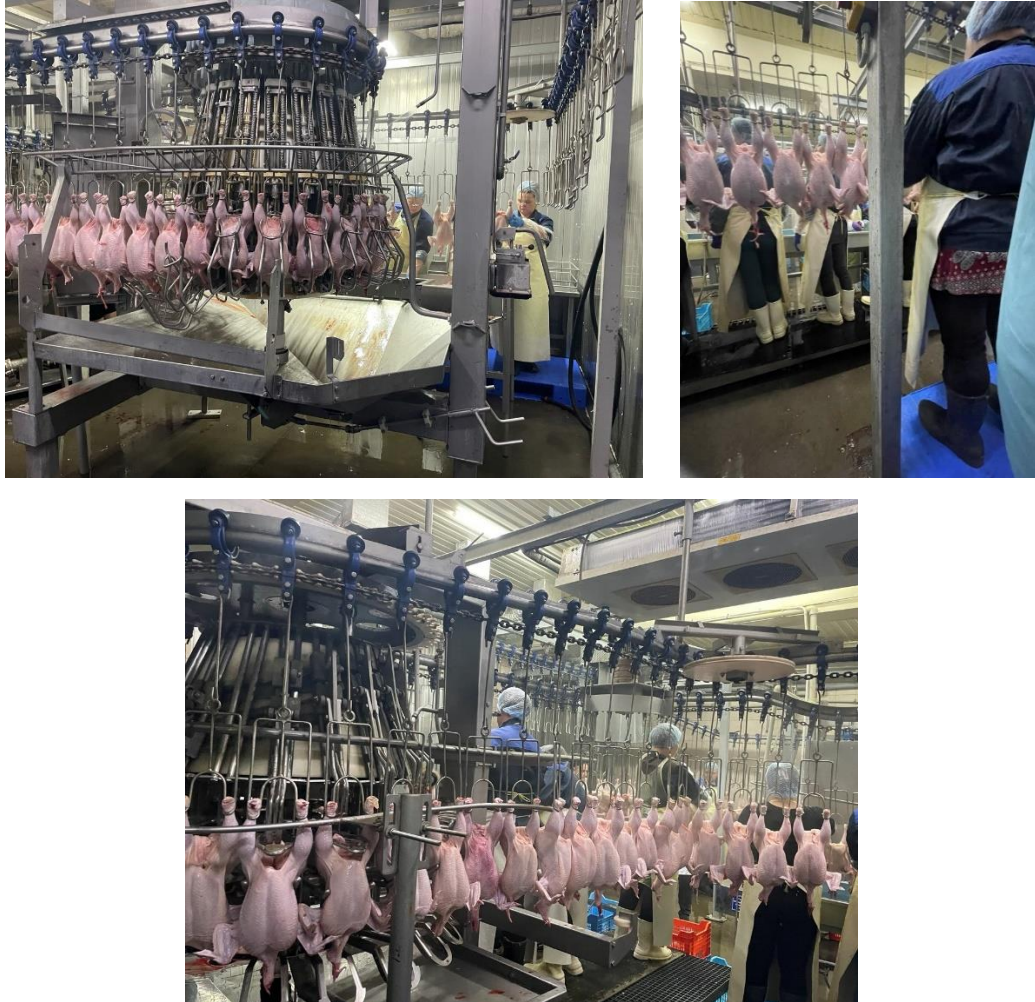
Рис. 6. Цех переробки птиці ТОВ «Украгро-Полісся»

Після цього слідує процес *видалення оперення*: птицю направляють до ошпарювача, де її обробляють водою температурою 51–53⁰С протягом 120 с. Далі тушки спрямовують до більшої машини для видалення пір'я.



Рис. 7. Видалення оперення у птиці у ТОВ «Украгро-Полісся»

Наступний етап – *видалення внутрішніх органів* – напівпатрання (з тушки видаляють лише кишківник разом із клоакою, наповнений зоб та яйцепровід (у самок)) і патрання (з тушки видаляють усі внутрішні органи, а також голову (відсікають між другим і третім шийним хребцем), шию без шкіри на рівні плечового суглоба, і кінцівки – до плеснового суглоба).



**Рис. 8. Видалення внутрішніх органів у тушках
у ТОВ «Украгро-Полісся»**

Після цього відбувається миття тушок і огляд їх та субпродуктів ветеринарним лікарем.

Далі здійснюють *охолодження* отриманої продукції до температури $+2...+4$ °C та їх *сортування* і *розділення на частини* при потребі – філе, стегна, гомілки, крила тощо.

У ТОВ «Украгро-Полісся» пакування здійснюють вакуумне та безвакуумне за допомогою спеціального обладнання і на кожную упаковку клеять етикетку.



Рис. 9. Миття тушок у ТОВ «Украгро-Полісся»

На даному переробному підприємстві категорії вгодованості тушок курчат-бройлерів визначають за зовнішніми ознаками, ступенем розвитку м'язової маси та наявністю підшкірного жиру – таблиця 3.

Таблиця 3

**Категорії вгодованості тушок курчат-бройлерів
у ТОВ «Украгро-Полісся»**

Категорія вгодованості	Характеристика
I категорія	Добре розвинена м'язова тканина – грудні м'язи опуклі. Шкіра чиста, без розривів, світло-рожева або жовтувата. Наявність підшкірного жиру –рівномірно розподілений по всій тушці (особливо в ділянці черева, під крилами). Голова та кінцівки правильно видалені (згідно стандарту). Немає крововиливів, синців, пір'я чи залишків нутроців

II категорія	Менш розвинена мускулатура – грудні м'язи не такі опуклі. Шкіра може мати незначні пошкодження або нерівномірне забарвлення. Підшкірного жиру мало або він відсутній. Можливі незначні відхилення у забої або патранні, але без впливу на безпечність продукту
---------------------	---

Зберігання готової продукції до реалізації відбувається у холодильних камерах. Тушки можуть надходити на реалізацію як у охолоджену стані (від 0 до 4⁰С), так і в замороженому вигляді (за температури не вище –8⁰С).

Готову продукцію реалізують як у вигляді цілих тушок, так і у вигляді окремих частин, а також субпродуктів.

Продукцію ТОВ «Украгро-Полісся» під торговою маркою «Поліський птах» постачається до торговельних точок міста Житомир та Житомирської області, зокрема до маркетів «Квара», «Ринг», «Ферма» та «Молочна лавка».



Рис. 10. Торгова марка ТОВ «Украгро-Полісся»



Рис. 11. Продукція ТОВ «Украгро-Полісся»

ВИСНОВКИ

Дослідження технології переробки продукції птахівництва здійснені у ТОВ «Украгро-Полісся», що знаходиться у с. Садки Житомирського району Житомирської області. Дане підприємство займається переробною діяльністю з 2018 року і основним її видом є виробництво м'яса свійської птиці. ТОВ «Украгро-Полісся» за добу переробляє 20-25 тис. голів бройлерів і виробляє при цьому 40-45 т курятини для реалізації.

Птицю для переробки закупають по всій території України. За останній рік основними постачальниками живої забійної птиці є господарства нашої області, а також Вінницької та Львівської. Птицю перевозять спеціальним транспортом і перед вивантаженням перевіряють супровідну документацію.

Після огляду птиці лікарем ветеринарної медицини даного підприємства її направляють на передзабійне утримання з голодною витримкою і постійним доступом до води.

Процес переробки птиці відбувається за чітко налагодженою схемою і включає всі необхідні технологічні операції, починаючи з навішування птиці на конвеєр і закінчуючи пакуванням, маркуванням продукції та її зберіганням до реалізації.

Готову продукцію у вигляді тушок, її частин, субпродуктів реалізують під торговою маркою «Поліський Птах» у торговельні мережі нашого регіону.

Для забезпечення якості та безпеки продукції птахівництва важливо суворо дотримуватись правил транспортування забійної птиці, процедури її приймання на переробне підприємство, а також чітко дотримуватись технологічної схеми переробки та виробництва продукції з належними умовами зберігання до моменту надходження в торговельну мережу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Птахівництво / продукція. URL: <https://surl.li/qyyxxy> (дата звернення: 24.04.2025).
2. Дорош М. М. Особливості та проблеми інноваційного розвитку птахівництва в Україні. *Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького*. 2016. Т. 14, № 1. С. 203–207.
3. Перспективне птахівництво. URL: <https://surl.li/rhedjj> (дата звернення: 24.04.2025).
4. Prylipko T., Ganzyuk T., Shuliar A., Shuliar A., Omelkovych S. Slaughter and meat quality of broiler turkeys using different light programmes during growing. *Scientific Horizons*. 2023. Т. 26, № 4. С. 33–42. DOI: <https://doi.org/10.48077/scihor4.2023.33>.
5. Global poultry industry and trends. URL: <https://surl.li/iibsfe> (дата звернення: 24.04.2025).
6. Kotvitskyi V. V. Technology of poultry production in the conditions of «Ukragro-Polissya» LLC of Zhytomyr region. *Біологія тварин*. 2025. Т. 27, № 2. С. 49.
7. Савченко Т. В., Саванчук Т. М. Сучасний стан і тенденції виробництва продукції птахівництва у регіонах України. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 46. С. 17–23.
8. Карпенко Сергій. Що було та що буде. Українське птахівництво сьогодні та в найближчій перспективі. URL: <https://surl.li/mrthnc> (дата звернення: 25.04.2025).
9. Global poultry trends. URL: <https://surl.li/hbahaa> (дата звернення: 25.04.2025).
10. Світовий ринок продукції птахівництва. URL: <https://surl.li/jofibj> (дата звернення: 26.04.2025).
11. Виробництво продукції птахівництва від 1961 по 2021 рр. URL: <https://surl.li/kudrwn> (дата звернення: 26.04.2025).

12. Global poultry (chicken) population in 2023. URL: <https://surli.li/qunrbo> (дата звернення: 26.04.2025).
13. How many poultry are kept in the world? URL: <https://surli.cc/qxmedg> (дата звернення: 26.04.2025).
14. Дуранова Т. А. Сучасний стан та перспективи розвитку птахівництва в Україні та світі. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2020. № 3. С. 259–264.
15. Шуляр А. Л., Шуляр А. Л., Омелькович С. П. Оцінка технологічних параметрів виробництва продукції птахівництва. *Біологія тварин*. 2022. Т. 24, № 2. С. 78.
16. Аверчева Н. Забезпечення стійкого розвитку птахівництва на основі малих форм підприємництва. *Таврійський науковий вісник*. Вип. 14. С. 16–25.
17. Котвіцький В. Сучасний стан галузі птахівництва. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки продукції тваринництва*: матеріали IV Всеукраїнської конференції молодих вчених та здобувачів освіти, 12 груд. 2024 р. Житомир, 2024. С. 86–87.
18. Родіна О. В. Аналіз ринку м'яса птиці в Україні: сучасний вектор у контексті продовольчої безпеки. *Підприємництво та інновації*. 2022. Вип. 23. С. 91–96.
19. Коберник С. О. Світовий ринок м'яса: український вимір. *Агросвіт*. 2020. № 11. С. 117–125.
20. Виробництво продукції тваринництва за видами. URL: <http://ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 26.04.2025).
21. Ринок свіжого м'яса в Україні: 2022. URL: <https://surli.lu/rtbbss> (дата звернення: 26.04.2025).
22. Innovations in poultry production. URL: <https://surli.li/wlbjgr> (дата звернення: 26.04.2025).
23. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. К.: Освіта України, 2020. 216 с.

24. Modern technologies in poultry production. URL: <https://surl.li/ydztli> (дата звернення: 26.04.2025).
25. Poultry processing: safe practices & standards safetyculture. Safetyculture. URL: <https://surli.cc/hfeoyk> (26.04.2025).
26. Wybrane procesy obróbki cieplnej stosowane w przetwórstwie mięsnym. URL: <https://surli.cc/adomnp> (27.04.2025).
27. How are chickens slaughtered and processed for meat? URL: <https://surl.li/lmkxsc> (дата звернення: 28.04.2025).
28. Poultry processing equipment. URL: <https://surl.li/jawpam> (дата звернення: 29.04.2025).
29. Singh R. P., Regenstein J. M. Equipment, Steps, & Fact. URL: <https://surl.lu/pxloqy> (дата звернення: 29.04.2025).
30. Technologie stosowane w przetwórstwie jajczarsko drobiarskim. URL: <https://surl.li/dkwsfk> (дата звернення: 29.04.2025).
31. Poultry processing plants. URL: <https://surl.li/aqonny> (дата звернення: 29.04.2025).
32. ТОВ «Украгро-Полісся». URL: <https://surl.gd/dxlwqv> (дата звернення: 01.05.2025).
33. ТОВ «Украгро-Полісся». URL: <https://surli.cc/ebxqsz> (дата звернення: 01.05.2025).
34. Товариство «Украгро-Полісся». URL: <https://surl.lu/dxycby> (дата звернення: 01.05.2025).
35. Украгро-Полісся, ТОВ. URL: <https://surl.li/cwqfgt> (дата звернення: 01.05.2025).
36. Товариство з обмеженою відповідальністю «Украгро-Полісся». URL: <https://surl.li/tjnpeb> (01.05.2025).
37. Патрєва Л. С., Коваленко В. П., Терещенко О. В., Катеринич О. О. М'ясне птахівництво: навч. посіб. М.: МДАУ, 2010. 370 с.
38. Технологія виробництва продукції птахівництва: ел. підр. URL: <https://surl.gd/zaqasu> (дата звернення: 01.05.2025).

39. Технологія виробництва продукції птахівництва / Бородай В. П. та ін. Вінниця: Нова книга, 2006. 360 с.

40. Технологія виробництва продукції птахівництва: практикум / Бородай В., Пономаренко Н., Коваленко В. та ін. К.: Агроосвіта, 2013. 272 с.