

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

Кваліфікаційна робота на правах рукопису

КОРОВЧУК ОЛЕГ ОЛЕКСАНДРОВИЧ

УДК 636.5.033

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ПТАХІВНИЦТВА В
УМОВАХ ТОВ «УКРАГРО-ПОЛІССЯ» ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Подається на здобуття освітнього ступеня магістр

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

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.

Завідувач кафедри біоресурсів,
тваринництва та аквакультури
« ____ » _____ 2025 р.

Діна ЛІСОГУРСЬКА

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Здобувач вищої освіти **Олег КОРОВЧУК** захистив кваліфікаційну роботу з
оцінкою:

сума балів за 100-бальною шкалою _____

за шкалою ECTS _____

за національною шкалою _____

Секретар ЕК

Тетяна ПОПАДЮК

(підпис)

АНОТАЦІЯ

Коровчук О. О. Оцінка технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» Житомирської області. – Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

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

Результатами проведених досліджень доведено, що отримання якісної й безпечної продукції птахівництва можливе лише за умови суворого дотримання вимог щодо транспортування забійної птиці, правильного її приймання на переробному підприємстві та чіткого виконання технологічної схеми переробки, а також забезпечення належних умов зберігання готової продукції перед її реалізацією в торговельних мережах.

Ключові слова: птахівництво, технологічні операції, курчата-бройлери, продукція, м'ясо птиці.

ANNOTATION

Korovchuk O. O. Evaluation of the technology of processing poultry products in the conditions of LLC «Ukragro-Polissya» of Zhytomyr region. – Qualifying scientific research as a manuscript.

Master's qualification thesis for the degree in specialty 204 «Technology of production and processing of livestock products». – Polissya National University, Zhytomyr, 2025.

The results of the conducted research have proven that obtaining high-quality and safe poultry products is possible only if the requirements for transporting slaughter poultry are strictly observed, its correct acceptance at the processing plant and the precise implementation of the processing technological scheme are followed, as well as ensuring proper storage conditions for the finished product before its sale in retail chains.

Key words: poultry farming, technological operations, broiler chickens, products, poultry meat.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
1. 1. Продукція галузі птахівництва: м'ясо курчат-бройлерів	7
1. 2. Технологія переробки м'ясної птиці	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. Оцінка технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» Житомирської області	18
ВИСНОВКИ	28
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	29

ВСТУП

М'ясне птахівництво має важливе значення для продовольчої безпеки, економіки та розвитку аграрного сектору. Його роль полягає, по-перше, у забезпеченні населення доступним і повноцінним білком, адже м'ясо птиці є одним із найцінніших джерел тваринного білка, який легко засвоюється, містить необхідні амінокислоти, вітаміни групи В, мікроелементи та має низький рівень жиру [1, 2]. Крім того, птахівництво є однією з найпродуктивніших галузей тваринництва через швидкі темпи росту курчат-бройлерів, низькі витрати кормів на одиницю продукції, короткий виробничий цикл (35–45 діб), можливість планування стабільних обсягів виробництва, що робить м'ясне птахівництво економічно вигідним [3, 4].

Завдяки швидкому виробництву та високій рентабельності м'ясне птахівництво може стабільно забезпечувати країну м'ясом навіть за умов економічної нестабільності чи обмежених ресурсів. Галузь має і високий експортний потенціал, адже Україна є одним із провідних експортерів м'яса птиці в Європі та світі [5, 6].

Знання технології переробки бройлерів є важливим, оскільки воно забезпечує виробництво безпечної, якісної та конкурентоспроможної продукції, що відповідає вимогам стандартів і споживачів. Розуміння технологічних процесів дозволяє мінімізувати втрати, оптимізувати витрати та підвищити ефективність роботи переробного підприємства. Крім того, володіння такими знаннями сприяє дотриманню ветеринарно-санітарних норм, що гарантує захист здоров'я споживачів і підвищує довіру до продукції [7, 8].

Метою досліджень є аналіз та оцінка технології переробки продукції птахівництва на підприємстві ТОВ «Украгро-Полісся» Житомирської області.

Предметом досліджень виступають ключові складові технології переробки птиці.

Об'єктом досліджень є технологічний процес переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся», що охоплює систему виробництва та обробки м'яса птиці, зокрема етапи транспортування, приймання, зберігання і підготовки продукції до реалізації.

Перелік публікацій

1. Коровчук О. О. Основні показники виробничої діяльності ТОВ «УКРАГРО-ПОЛІССЯ. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*: науково-теоретичний збірник. Житомир: Поліський національний університет, 2025. Вип. 19. С. 43. (Науковий керівник – доцент Шуляр Альона Л.).

2. Korovchuk O., Shuliar A., Shuliar A. The importance of poultry products for ensuring food security. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки продукції тваринництва*: матеріали V Всеукраїнської конференції молодих вчених та здобувачів освіти, 18 груд. 2025 р. Житомир: Вид.-во Поліського національного університету, 2025. С. 49–51.

3. Коровчук О. О., Шуляр А. Л. Інноваційні технології переробки продукції птахівництва. *Студентські наукові читання – 2025*: матеріали науково-практичної конференції у рамках I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань та спеціальностей у 2025-2026 н. р. Житомир: Поліський національний університет, 2025. С. 79–80.

Практичне значення отриманих результатів. Результати дозволяють підвищити якість і безпечність продукції птахівництва, оптимізувати технологічні процеси переробки та зменшити втрати продукції. Впровадження рекомендацій сприяє підвищенню економічної ефективності підприємства та дотриманню санітарно-гігієнічних норм і стандартів якості.

Структура та обсяг роботи. Робота оформлена на 32 сторінках тексту, містить 13 ілюстрацій та 2 таблиці. Список використаних джерел налічує 40 позицій.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1. 1. Продукція галузі птахівництва: м'ясо курчат-бройлерів

Галузь птахівництва є однією з провідних у тваринницькому секторі та має стратегічне значення для забезпечення продовольчої безпеки. В Україні м'ясне птахівництво здебільшого представлено виробництвом курчат-бройлерів, які відзначаються високими темпами росту, ефективністю конверсії кормів та якістю продукції. М'ясо бройлерів характеризується доступністю, високим вмістом білка, низьким рівнем жиру та збалансованим набором амінокислот, що робить його основним джерелом тваринного білка у раціоні населення [9].

Курчата-бройлери вирощуються спеціально для отримання м'яса і належать до високопродуктивних кросів, таких як «Cobb-500», «Ross-308» та інші. Вони відрізняються швидким ростом і розвитком м'язової маси, що дозволяє досягати живої маси 2,5–3 кг вже за 35–45 днів. Така швидкість росту забезпечується генетично, а також оптимізованим режимом годівлі, утримання та ветеринарного контролю [10].

Технологія вирощування курчат-бройлерів включає кілька основних етапів: інкубація та виводок, утримання молодняка, нарощування м'язової маси та підготовка птиці до забою. На кожному етапі застосовуються сучасні кормові раціони, контроль температури, вологості та вентиляції, що забезпечує здоров'я птиці та мінімізує ризики розвитку хвороб. Особливу увагу приділяють гігієні приміщень, регулярному видаленню відходів і профілактиці інфекційних захворювань [11].

Після досягнення технологічної маси бройлери підлягають забою, який проводиться з дотриманням ветеринарно-санітарних норм та стандартів гуманного поводження з тваринами. Сучасні підприємства використовують безпечні методи оглушення та забою, що зменшує стрес у птиці і підвищує якість м'яса. Дотримання кожного етапу технологічного процесу гарантує

збереження органолептичних та фізико-хімічних показників м'яса, а також мінімізує ризики мікробіологічного забруднення. Особливо важливим є контроль температури охолодження та зберігання: м'ясо має зберігатися при 0–4 °С, що забезпечує безпечність та подовжує термін придатності [12].

Якісне м'ясо курчат-бройлерів характеризується світло-рожевим кольором м'яса, білим або світло-жовтим кольором шкіри, щільною м'язовою структурою та відсутністю сторонніх запахів. Воно повинно відповідати фізико-хімічним параметрам, визначеним національними та міжнародними стандартами: кислотність, рН, точка замерзання, група чистоти [13].

Безпечність продукції забезпечується комплексним підходом: дотриманням правил утримання, годівлі та ветеринарного контролю на етапах вирощування, а також суворим дотриманням технології переробки. Сучасні системи моніторингу дозволяють відстежувати стан здоров'я птиці, контролювати температуру та гігієнічні показники на кожному етапі виробництва [14].

Вирощування курчат-бройлерів є високоефективним напрямом тваринництва. Високі показники конверсії корму, короткий виробничий цикл і стабільна продуктивність забезпечують економічну вигоду підприємств. Крім того, м'ясо бройлерів є товарною продукцією з високим попитом як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку. Ефективність виробництва залежить від дотримання технології вирощування, правильного годування та оптимальних умов утримання. У сучасних птахокомплексах застосовують автоматизовані системи контролю мікроклімату та годівлі, що дозволяє зменшити трудові витрати, підвищити продуктивність і якість м'яса [15, 16].

Галузь м'ясного птахівництва постійно вдосконалюється завдяки науковим дослідженням та впровадженню сучасних технологій. Перспективним напрямом є автоматизація виробничих процесів, використання генетично поліпшених кросів, застосування кормових добавок, пробіотиків та вітамінно-мінеральних комплексів. Також велика увага

приділяється екологічності виробництва, скороченню відходів та підвищенню енергоефективності [17].

Зростання попиту на безпечну та якісну продукцію стимулює розвиток сучасних систем сертифікації та контролю якості, що відповідає міжнародним стандартам. Впровадження принципів «Animal Welfare» забезпечує не лише етичне поводження з тваринами, а й покращує якість м'яса, що підвищує довіру споживачів та конкурентоспроможність продукції [18, 19].

Отже, м'ясо курчат-бройлерів є ключовою продукцією галузі птахівництва завдяки високій харчовій цінності, економічній ефективності та доступності для населення. Якісне та безпечне виробництво потребує дотримання науково обґрунтованих технологічних схем вирощування та переробки, суворого контролю гігієни та умов зберігання. Сучасні технології та автоматизація дозволяють підвищити продуктивність, зменшити втрати та забезпечити стабільну якість продукції. Розвиток галузі сприяє продовольчій безпеці країни, формує робочі місця та має значний економічний ефект. М'ясне птахівництво продовжує залишатися перспективним напрямом, здатним адаптуватися до сучасних викликів, задовольняти потреби внутрішнього та зовнішнього ринку і забезпечувати населення високоякісним джерелом тваринного білка.

1. 2. Технологія переробки м'ясної птиці

М'ясна птиця, зокрема курчата-бройлери, є одним із провідних видів продукції птахівництва, що має значний попит на внутрішньому та зовнішньому ринках. Виробництво м'яса птиці відрізняється високою ефективністю та коротким виробничим циклом, а його якість та безпечність безпосередньо залежать від технології переробки. Технологічний процес переробки м'ясної птиці є комплексним і включає кілька послідовних етапів,

кожен із яких має вирішальне значення для забезпечення якості готової продукції та її відповідності стандартам [20].

Перший етап технології переробки – підготовка птиці до забою. Живу птицю доставляють на переробне підприємство спеціалізованим транспортом, який забезпечує безпечне перевезення та мінімізує стрес у тварин. Стресові умови можуть негативно впливати на фізіологічний стан птиці, що, в свою чергу, позначається на якості м'яса. Тому транспортні засоби обладнують системами вентиляції, а час перевезення скорочують до мінімуму. Після прибуття птицю піддають ветеринарному контролю: оцінюють загальний стан здоров'я, активність та ознаки захворювань. Наявність патологій або ознак стресу може бути причиною відхилення птиці від технологічного процесу. Тільки здорова та відповідно підготовлена птиця допускається до наступного етапу обробки [21].

Наступним етапом є огляд птиці перед забоєм. Під час огляду перевіряють стан шкіри, наявність пошкоджень або ознак інфекційних захворювань. Тільки птиця, яка відповідає санітарним вимогам, направляється на оглушення та забій. Оглушення є обов'язковим для забезпечення гуманного поводження з тваринами та зменшення стресу. Використовують електрооглушення або газові методи, які швидко припиняють свідомість птиці перед забоєм. Правильне оглушення позитивно впливає на якість м'яса: зменшується втрата крові, покращується колір і консистенція м'язової тканини [22].

Забій птиці проводять на спеціалізованих лініях із дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Після оглушення відбувається кровопускання, яке дозволяє видалити максимальну кількість крові з м'язів. Цей етап є критичним для безпеки та органолептичних властивостей м'яса, оскільки залишки крові можуть спричинити швидке псування продукту та розвиток мікроорганізмів [23].

Після кровопускання птицю піддають ошпарюванню (шпарці), що полегшує видалення пір'я. Температура та час обробки водою повинні

суворо відповідати технологічним нормам, щоб уникнути пошкодження шкіри та м'язів. Наступним етапом є ощипування – механічне або комбіноване видалення пір'я, що забезпечує чистоту туші та покращує естетичний вигляд готової продукції [24, 25].

Після ощипування птицю піддають випатранню: видаляють внутрішні органи, зокрема серце, печінку, легені, кишківник. Цей процес повинен здійснюватися максимально акуратно, щоб уникнути пошкодження м'язової тканини та забруднення туші. Органи, які придатні для харчового використання, сортують та направляють на переробку окремо. Весь відхід проходить контроль на безпечність та утилізується згідно з ветеринарними нормами [26].

Після випатрання і промивки туші проводять охолодження. Охолодження є ключовим етапом для забезпечення безпеки та тривалості зберігання м'яса. Тушки охолоджують у воді або повітрі до температури 0–4 °C, що запобігає росту мікроорганізмів і зберігає органолептичні властивості продукту [27].

Далі проводиться сортування туш за вагою, розміром та якістю. Це дозволяє стандартизувати продукцію і підготувати її для реалізації у різних торговельних мережах або на виробництво продукції з доданою вартістю, наприклад, нарізки, філе чи ковбасних виробів. Останнім етапом технології переробки є пакування. М'ясо бройлерів упаковують у вакуумні або термоплівкові пакети для продовження терміну зберігання та забезпечення зручності для транспортування. Важливим є правильне маркування продукції: зазначають дату забою, масу, термін придатності та умови зберігання. Це дозволяє гарантувати споживачу інформацію про безпечність і якість продукту [28].

На кожному етапі переробки м'яса птиці застосовуються методи контролю якості: органолептична оцінка, визначення фізико-хімічних показників (температура, рН, кислотність, точка замерзання), мікробіологічний контроль. Дотримання стандартів забезпечує відповідність

продукції національним і міжнародним вимогам та запобігає ризикам для здоров'я споживачів [29].

Сучасні птахокомплекси активно впроваджують автоматизовані лінії переробки, системи моніторингу мікроклімату, автоматичні шлангові системи для ошипування та охолодження, що дозволяє підвищити продуктивність та якість продукції. Використання програмного забезпечення для управління процесами знижує людський фактор і ризик помилок. Технологія переробки м'ясної птиці постійно вдосконалюється: впроваджуються безвідходні методи переробки, оптимізуються етапи забою та охолодження, застосовуються нові методи пакування для подовження терміну зберігання. Також велика увага приділяється екологічності виробництва, скороченню відходів та енергоефективності підприємств [30, 31].

Отже, технологія переробки м'ясної птиці є складним і багатоступеневим процесом, який забезпечує отримання безпечної та якісної продукції для споживачів. Кожен етап – від приймання живої птиці до пакування готового м'яса – має велике значення для збереження органолептичних властивостей та фізико-хімічних показників продукції. Сучасні автоматизовані лінії, системи контролю та дотримання санітарно-гігієнічних норм дозволяють підвищити ефективність виробництва, скоротити втрати та забезпечити стабільну якість продукції. Перспективи розвитку галузі пов'язані з автоматизацією, впровадженням безвідходних технологій, покращенням санітарних умов та зростанням вимог до безпечності продукту, що робить технологію переробки м'ясної птиці ключовим елементом сучасного птахівництва.

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

2. 1. Місце та умови проведення досліджень

ТОВ «Украгро-Полісся» спеціалізується на виробництві м'яса свійської птиці, що є її основним напрямом діяльності. Крім цього, підприємство має зареєстровані ще і такі види економічної діяльності як розведення свійської птиці, виробництво м'яса та м'ясних продуктів, а також оптову та роздрібну торгівлю м'ясом, м'ясними виробами та іншими товарами. Дане підприємство свою діяльність розпочало у 2018 році [32, 33].

ТОВ «Украгро–Полісся» розташоване в географічно сприятливому районі з чистим природним середовищем та відсутністю промислових підприємств, здатних створювати шкідливі викиди чи забруднювати довкілля. Через близьке сусідство з приватним житловим сектором компанія строго дотримується екологічних, санітарних та ветеринарно-гігієнічних норм, що гарантує безпечні умови виробництва для навколишнього середовища та місцевих жителів. Географічно дане підприємство розташоване у с. Садки Житомирського району Житомирської області.



Рис. 1. ТОВ «Украгро-Полісся» на мапі

Компанія здійснює комплексну фінансово-виробничу діяльність, спрямовану на підвищення ефективності, вдосконалення технологічних процесів та раціональне використання ресурсів. Значні інвестиції

спрямовуються на модернізацію обладнання, впровадження сучасних технологій, збільшення виробничих потужностей та оптимізацію логістики. Це забезпечує своєчасну доставку продукції до споживачів, зменшення транспортних витрат та розширення ринків збуту. Особливий акцент робиться на комплексному контролі якості на всіх стадіях виробничого процесу, що забезпечує дотримання високих стандартів і відповідність вимогам ринку. Продукція реалізується під торговою маркою «Поліський Птах» [34].



Рис. 2. Виробництво ТОВ «Украгро-Полісся»

Основним джерелом доходу ТОВ «Украгро–Полісся» є реалізація м'яса птиці та м'ясної продукції, виготовленої із закупленої сировини – молодняку птиці м'ясного напрямку продуктивності. Крім того, підприємство співпрацює з перевіреними фермерськими господарствами, що дозволяє підтримувати стабільні обсяги постачання та оперативно збільшувати виробництво у разі зростання попиту. Такий підхід гарантує прозорість походження сировини, контроль її якості та безпеки, а також гнучкість у плануванні виробничих процесів [35].



Рис. 3. ТОВ «Украгро-Полісся»

Фінансова стратегія ТОВ «Украгро–Полісся» спрямована на постійне вдосконалення виробничих процесів, підвищення економічної ефективності та розширення каналів збуту. Підприємство активно інвестує в оновлення технічного парку, модернізацію обладнання, впровадження інноваційних технологій та автоматизацію ключових етапів виробництва. Всі процеси перебувають під суворим контролем якості, що забезпечує відповідність продукції як національним, так і міжнародним стандартам. Особлива увага приділяється розвитку бренду та маркетинговим заходам, що сприяє підвищенню впізнаваності продукції як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. ТОВ «Украгро–Полісся» не лише послідовно зміцнює свої позиції в м'ясній промисловості, а й робить значний внесок у розвиток аграрного сектору регіону [36].

У таблиці 1 подано фінансові показники діяльності даного переробного підприємства.

Таблиця 1

Виробнича фінансова діяльність ТОВ «Украгро-Полісся»

Показники	2022	2023	2024
Активи, грн	2 236 200	2 654 000	4 541 000
Доходи, грн	214 309 000	319 895 000	367 332 000
Зобов'язання, грн	11 028 000	5 387 000	14 380 000
Чистий прибуток, грн	108 000	981 900	986 500
Кількість працівників, чол.	101	100	100
Активи, грн	2 236 200	2 654 000	4 541 000
Доходи, грн	214 309 000	319 895 000	367 332 000

Докладна оцінка технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» подана у третьому розділі даної кваліфікаційної роботи.

2. 2. Матеріал та методика проведення досліджень

Відповідно до розробленої схеми досліджень нами визначено завдання здійснити аналіз технології переробки продукції птахівництва на підприємстві ТОВ «Украгро-Полісся» з урахуванням таких аспектів: проведення моніторингу процесу приймання птиці, призначеної для забою; вивчення складових елементів технології обробки бройлерів; характеристика етапів первинної обробки м'яса птиці та його підготовка до реалізації.



Рис. 3. Схема досліджень

Матеріалом для проведення досліджень слугувала інформація щодо технологічних аспектів виробництва продукції птахівництва на підприємстві ТОВ «Украгро-Полісся», зібрана під час проходження виробничої практики на даному підприємстві.

Дослідження здійснювались відповідно до поданої вище схеми, наведеної на рис. 3, із використанням загальноприйнятих методів аналізу технологічних процесів переробки сільськогосподарської птиці, включно з виробництвом м'яса та його підготовкою до реалізації [37, 38, 39, 40].

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ

3. 1. Оцінка технології переробки продукції птахівництва в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» Житомирської області

Оцінка технології переробки продукції птахівництва проведена в умовах ТОВ «Украгро-Полісся», виробничі потужності якого знаходяться у с. Садки Житомирського району Житомирської області.



Рис. 4. ТОВ «Украгро-Полісся»

ТОВ «Украгро-Полісся» розпочало свою роботу у 2018 році, відкривши невеликий цех із переробки птиці. На сьогоднішній день підприємство продовжує займатися закупівлею птиці, її переробкою та реалізацією м'ясної продукції, але вже у значно більших обсягах. На даному етапі діяльність спрямована виключно на переробку курей – курчат-бройлерів, які надходять на підприємство за укладеними договорами з різних регіонів України.

Основними постачальниками птиці для забою є підприємства з вирощування птиці з Вінницької та львівської областей.

На рис. 5 висвітлено основні показники виробничої діяльності ТОВ «Украгро-Полісся».

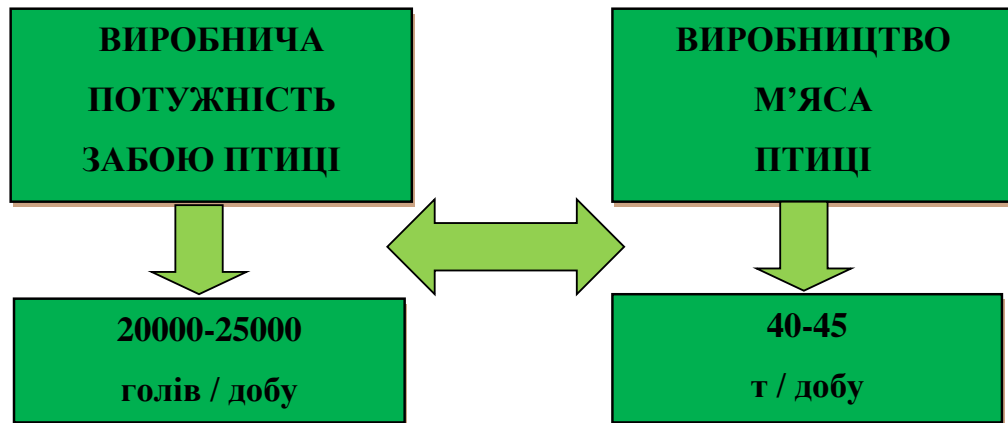


Рис. 5. Основні показники виробничої діяльності ТОВ «Украгро-Полісся»

За добу на підприємстві переробляють 20-25 тисяч голів бройлерів, що забезпечує отримання приблизно 40-45 тонн м'яса птиці щодня.

Для транспортування птиці від господарств-постачальників до підприємства використовують спеціалізовані транспортні засоби (рис. 6). Такі автомобілі обладнані секціями, у кожній з яких встановлені пластикові контейнери з вентиляційними отворами для забезпечення належної аерації птиці під час перевезення.



Рис. 6. Автомобільний транспорт для перевезення птиці до ТОВ «Украгро-Полісся»

Кожен такий контейнер має розміри 96 x 54 x 27 см і важить близько 7,5 кг. Його місткість – 12-16 голів птиці. Завдяки знімним пластиковим елементам контейнер дозволяє заощаджувати, оскільки можна замінювати лише пошкоджені або зношені частини. Продумана конструкція забезпечує оптимальну вентиляцію, а надійна система фіксації перешкоджає ковзанню вантажу під час транспортування. Гладка поверхня та округлі краї мінімізують ризик травмування птиці. Виріб відзначається високою стійкістю до екстремальних температур, ультрафіолету, регулярного миття та дезінфекції.

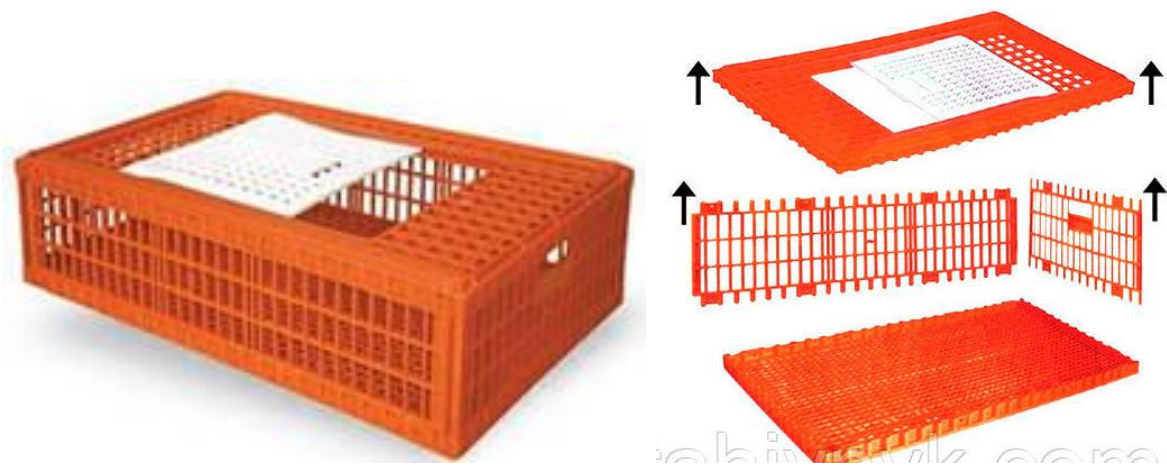


Рис. 7. Контейнери для перевезення птиці

Транспортування бройлерів до даного переробного підприємства є важливим етапом у технологічному ланцюгу виробництва м'яса птиці, адже саме на цьому етапі суттєво впливають на збереження живої маси, рівень стресу птиці, якість м'яса та загальну ефективність виробництва. Організація перевезення здійснюється відповідно до ветеринарно-санітарних норм та вимог добробуту тварин, що спрямовані на мінімізацію стресових факторів та запобігання травматизму та проводиться згідно ДСТУ 3136:2017 «Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови», де утримання, приймання, транспортування та здавання птиці, призначеної для забою.

Перед транспортуванням птицю попередньо відбирають за віком, масою та загальним станом здоров'я. Проводять голодну витримку тривалістю 8–12 годин, що дозволяє звільнити травний тракт і зменшити

ризик забруднення тушок під час подальшої первинної переробки. Завантаження бройлерів здійснюється у спеціальні пластикові ящики та модулі, конструкція яких передбачає достатню вентиляцію, захист від травмування та можливість щільного безпечного штабелювання.

Під час посадки птиці, призначеної для забою і переробки в умовах ТОВ «Украгро-Полісся», особливу увагу приділяють нормі завантаження, адже перевищення допустимої щільності може призвести до задухи, перегріву та підвищеної смертності. Для бройлерів на забій оптимальною вважається щільність 25-35 кг живої маси на 1 м² площі контейнера, залежно від погодних умов. При високій температурі навколишнього середовища завантаження зменшують для забезпечення нормальної вентиляції та запобігання перегріву птиці. Транспортні засоби перед кожним рейсом піддаються обов'язковому миттю й дезінфекції для попередження поширення інфекцій між партіями птиці.

Перед відправленням кожної партії птиці до ТОВ «Украгро-Полісся» оформляють товарно-транспортну накладну та відповідні ветеринарні документи, що підтверджують її стан і походження.

Після прибуття птиці на забійний комплекс контейнери з птицею акуратно розвантажують та встановлюють у спеціальну зону очікування, де контролюють стан птиці, температуру та вентиляцію.



Рис. 8. Розвантаження птиці у ТОВ «Украгро-Полісся»

Усі етапи транспортування фіксуються у відповідній документації, що дозволяє відслідковувати умови перевезення та забезпечувати простежуваність процесу відповідно до вимог системи НАССР.

Далі птицю оглядає ветеринарний лікар ТОВ «Украгро-Полісся» відповідно до «Правил передзабійного огляду тварин та ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів». На забій допускається лише клінічно здорова птиця, яка проявляє активність і рухливість, має нормальну температуру тіла та не має ознак будь-яких захворювань. Очі повинні бути ясними, оперення – чистим, без пошкоджень і дефектів, шкіра – без забруднень. Крім того, птиця має відповідати нормам вгодованості та маси для свого кросу.

Технологічна схема переробки бройлерів в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» включає сукупність технологічних процесів та операцій, що гарантують отримання м'яса високої якості при дотриманні ветеринарно-санітарних норм.

Птицю, яка доставлена до ТОВ «Украгро-Полісся» для переробки і за результатами оцінки допущена до забою, направляють до цеху забою, де відбувається її розвантаження і подача на конвеєрну лінію. На підприємстві застосовують електрооглушення бройлерів протягом 15 секунд за допомогою змінного струму промислової частоти у 50 Гц, напруга 550–950 В, сила струму 25 мА. Після цього забій проводять шляхом перерізання кровоносних судин у місці переходу голови в шию, поблизу кутів нижньої щелепи, а далі відбувається знекровлення птиці.



Рис. 9. Конвеєрна лінія у ТОВ «Украгро-Полісся»

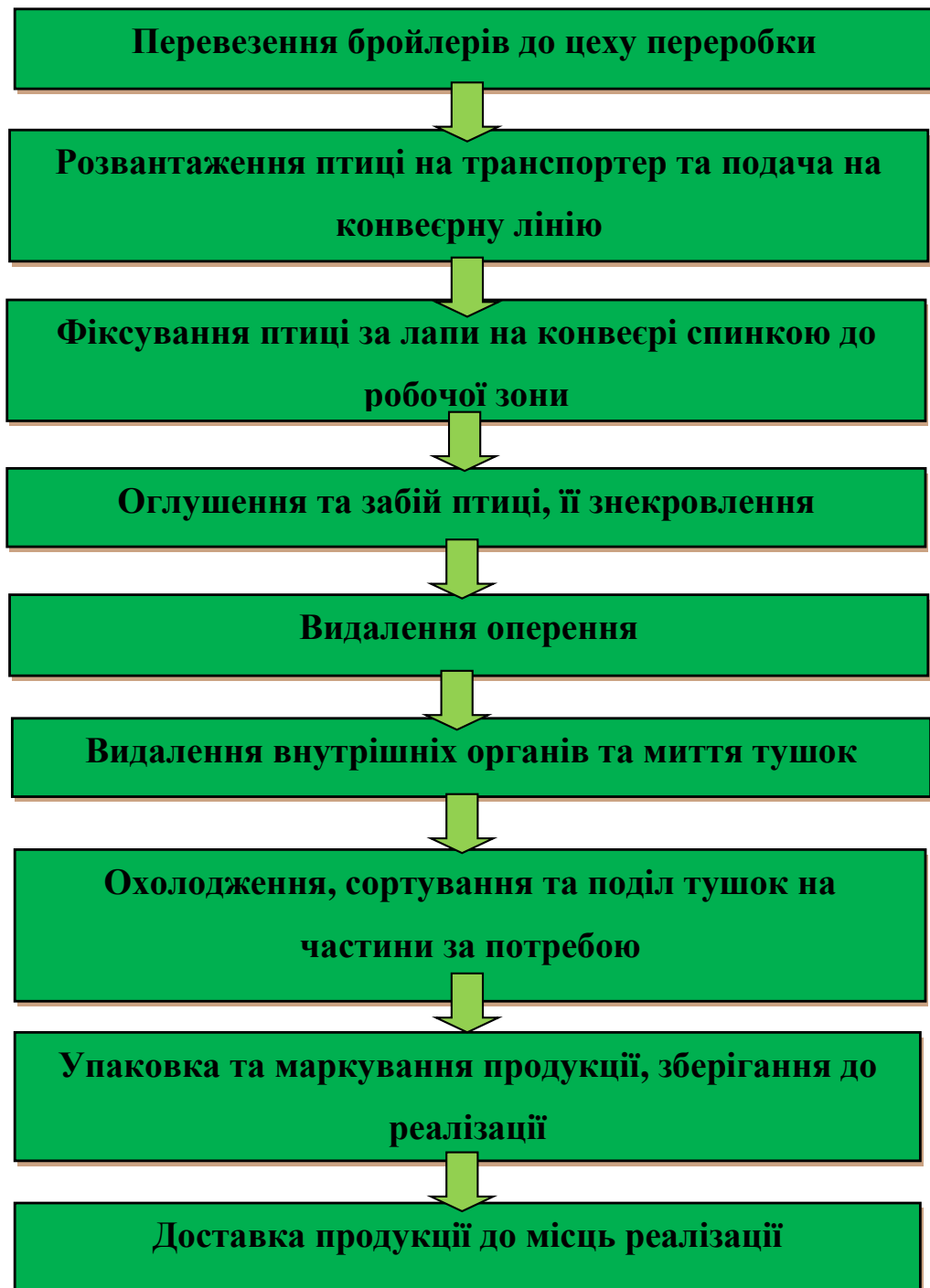


Рис. 10. Технологія переробки м'ясної птиці у ТОВ «Украгро-Полісся»

Після цього проводять зняття оперення: птицю поміщають в ошпарювач, де її обробляють водою з температурою 51–53 °С протягом 120 секунд. Потім тушки подають у спеціальну більну машину для остаточного видалення пір'я.



**Рис. 11. Видалення оперення у птиці
на ТОВ «Украгро-Полісся»**

Далі відбувається процес видалення внутрішніх органів, миття тушок, огляд тушок та субпродуктів.



Рис. 12. Видалення внутрішніх органів у ТОВ «Украгро-Полісся»

Після цього продукцію охолоджують до температури $+2...+4^{\circ}\text{C}$, а за потреби проводять її сортування та розділення на частини – філе, стегна, гомілки, крила тощо.

На ТОВ «Украгро-Полісся» пакування здійснюють вакуумним або безвакуумним способом за допомогою спеціального обладнання, при цьому на кожену упаковку наноситься відповідна етикетка.

Оцінка якості тушок курчат-бройлерів в умовах даного підприємства включає:

візуальну оцінку: *колір шкіри та м'яса* (шкіра повинна бути рівномірно жовтуватого або кремового кольору, без синців і темних плям;

м'ясо – рожеве або світло-червоне); *відсутність пошкоджень* (перевіряють на наявність порізів, подряпин, синців, забруднень або залишків пір'я); *форма та пропорції тушки* (оцінюється відповідність стандартам кросу за вагою, формою грудей, стегон та крил);

органолептичну оцінку: *запах* (свіжий, характерний для курячого м'яса, без сторонніх запахів (затхлість, аміак, гниття); *консистенція* (пружна, м'язи не надм'які, не розвалюються при натисканні); *смак* (за потреби в лабораторних умовах) – м'ясо без сторонніх присмаків, властивих хворобам або неправильному зберіганню;

оцінку фізико-хімічних показників: *температура тушок* (після охолодження не вище +4 °С); рН м'яса (5,8–6,2, що свідчить про нормальну ферментацію та відсутність стресу перед забоєм); *вага тушок* (перевіряється відповідність заявленій категорії); *вологість та щільність м'яса* (при натисканні м'ясо повинно пружинити і швидко відновлювати форму); *жирність* (жир рівномірно розподілений, без затвердінь або набряків); *м'ясність* (визначається як співвідношення м'яса до кісток та внутрішнього жиру);

оцінку мікробіологічної безпечності: *перевірка на патогенні мікроорганізми* (Salmonella, E. coli та інші); *загальне мікробне обсіменіння* (контролюють на відповідність санітарним нормам);

оцінку субпродуктів: *зовнішній вигляд і колір* (характерний для даного органу, без крововиливів або ущільнень); *запах і консистенція* (свіжі, без сторонніх запахів та слизу); *придатність для харчових продуктів* (відповідно до санітарних норм).

За результатами оцінки тушок в умовах ТОВ «Украгро-Полісся» їх розділяють на наступні категорії:

1. **вищий сорт** – без пошкоджень, маса відповідає стандарту, м'ясо та шкіра високої якості;

2. **перший сорт** – дрібніші дефекти (невеликі синці, нерівності), але м'ясо придатне до реалізації, вага трохи нижча;

3. *другий сорт або переробка* – суттєві пошкодження, низька маса або дефекти, які не роблять м'ясо непридатним, але знижують товарну цінність; використовується для переробки на субпродукти або фарш.

Нами проведено оцінку тушок курчат-бройлерів кросів «Cobb-500» та «Ross-308», які надійшли на переробку у ТОВ «Украгро-Полісся».

Таблиця 2

Оцінка тушок курчат-бройлерів кросів «Cobb-500» та «Ross-308», які надійшли на переробку у ТОВ «Украгро-Полісся»

Показник	Кроси		Критерії оцінки
	Cobb-500	Ross-308	
Середня вага тушки, г	3275	2920	Відповідно до кросу на 42 день
Відсоток придатної м'якої частини, %	70–73	68–71	Враховується після ошипування та видалення внутрішніх органів
Колір шкіри	Рівномірний жовтуватий	Рівномірний кремовий	Без темних плям, синців
Колір м'яса	Світло-рожевий	Світло-рожевий	Однорідний по всій тушці
Консистенція м'яса	Пружна	Пружна	М'яко пружинить при натисканні
Жирність, %	2,0–2,5	2,0–2,5	Рівномірний розподіл, без набряків
Пошкодження шкіри та м'яса	Немає / мінімальні	Немає / мінімальні	Дрібні синці допускаються для 1-го сорту
Відсутність залишків пір'я	Так	Так	Після ошипування повністю видалено
Мікробіологічна чистота	Відповідно до стандартів НАССР	Відповідно до стандартів НАССР	Перевірка на Salmonella, E. coli та загальну чисельність мікроорганізмів
Однорідність партії	Висока	Висока	Всі тушки близькі за вагою і розміром
Сорт тушок	Вищий	Вищий / Перший	Відповідно до зовнішнього вигляду та маси

Згідно із результатами оцінки тушки курчат-бройлерів їх сорт визначено як: крос Cobb-500 – вищий, крос Ross-308 – вищий/перший через гіршу придатність м'якої частини – 70-73 проти 68-71%.



Рис. 13. Торгова марка ТОВ «Украгро-Полісся»

Продукція ТОВ «Украгро-Полісся» під брендом «Поліський птах» користується попитом у споживачів і поставляється до торговельних точок у місті Житомир та Житомирській області, зокрема до супермаркетів «Квара», «Ринг», «Ферма» та «Молочна лавка».

ВИСНОВКИ

Дослідження процесу переробки продукції птахівництва проводилися на базі ТОВ «Украгро-Полісся», розташованого в с. Садки Житомирського району Житомирської області. Підприємство здійснює переробну діяльність з 2018 року, а основною його спеціалізацією є виробництво м'яса свійської птиці. Потужності забійного цеху дозволяють переробляти 20-25 тис. голів бройлерів на добу, отримуючи 40-45 т готової курятини.

Живу птицю для забою підприємство закуповує у різних регіонах України. Протягом останнього року основними постачальниками стали птахогосподарства Вінницької та Львівської областей. Транспортування здійснюється спеціалізованим автотранспортом, а перед розвантаженням перевіряється вся супровідна документація. Після ветеринарного огляду фахівцем підприємства птицю спрямовують на передзабійне утримання з голодною витримкою та постійним доступом до води.

Технологічний процес переробки організований за відпрацьованою виробничою схемою і включає всі основні операції: від навішування птиці на конвеєр до пакування, маркування та зберігання готової продукції на зберігання перед реалізацією. Готові тушки, частини тушок та субпродукти підприємство реалізує під торговою маркою «Поліський Птах» у торгівельній мережі регіону.

Для забезпечення високої якості та безпечності продукції необхідно суворо дотримуватися правил транспортування забійної птиці, процедур її приймання на підприємстві, а також технологічної схеми переробки й умов зберігання готової продукції до її реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Melnyk V., Prokopenko N., Bazyvoliak S. Contemporary trends in broiler meat production in North America: A literature review. *Animal Science and Food Technology*. 2024. № 15 (4). С. 102–119.
2. Ясько В., Кірович Н., Найдіч О. М'ясна продуктивність курчат-бройлерів залежно від режимів інкубації. *Аграрний вісник Причорномор'я*. 2024. № 111. С. 121–127.
3. Korovchuk O., Shuliar A., Shuliar A. The importance of poultry products for ensuring food security. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва і переробки продукції тваринництва: матеріали V Всеукраїнської конференції молодих вчених та здобувачів освіти, 18 груд. 2025 р. Житомир: Вид.-во Поліського національного університету, 2025. С. 49–51.
4. Коберник С. О. Світовий ринок м'яса: український вимір. *Агросвіт*. 2020. № 11. С. 117–125.
5. Brassó L., Komlósi I., Rózsáné Várszegi Z. Modern Technologies for Improving Broiler Production and Welfare: A Review. *Animals*, 2025. 456 p.
6. 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.
7. Carrie L. Walk et al. Novel 4th- generation phytase improves broiler growth performance and reduces woody breast severity. *Frontiers in Physiology*, 2024. 325 p.
8. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. К.: Освіта України, 2020. 216 с.
9. Вивич А. Ю., Якобчак О. М. Meat quality of broiler chickens using a probiotic preparation. *X.*, 2024. 278 с.
10. Коровчук О. О., Шуляр А. Л. Інноваційні технології переробки продукції птахівництва. *Студентські наукові читання – 2025: матеріали*

науково-практичної конференції у рамках I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань та спеціальностей у 2025-2026 н. р. Житомир: Поліський національний університет, 2025. С. 79–80.

11. Biesek J. et al. Growth of broiler chickens after aluminosilicates used. *Scientific Reports*. 2022. № 12. P. 123–138.

12. Птахівництво / продукція. URL: <https://surl.li/qyyxsy> (дата звернення: 24.10.2025).

13. Beets S. D. Business ethics in the broiler industry. *Business and Society Review*. 2019. № 124 (2). С. 239–260.

14. Досвід вирощування курчат-бройлерів. URL: <https://surl.lu/ehgxmv> (дата звернення: 24.10.2025).

15. Sustainable poultry farming practices: a critical review of current strategies and future prospects. *Poultry Science*, 2024. 235 p.

16. Усатенко Н., Калашник М., Копилова К., Вербицький С., Охріменко Ю., Крижська Т. Обґрунтування раціональних умов холодильної обробки тушок в технології виробництва м'яса курчат-бройлерів. *Продовольчі ресурси*. 2020. № 8 (15). С. 185–194.

17. Bean-Hodgins L., Kiarie E. Mandated restrictions on the use of medically important antibiotics in broiler chicken production in Canada: Implications, emerging challenges, and opportunities for bolstering gastrointestinal function and health – a review. *Canadian Journal of Animal Science*. 2021. № 101 (4). P. 602–629.

18. Вирощування курей як бізнес в Україні. URL: <https://surl.li/trkcpa> (дата звернення: 24.10.2025).

19. Виробництво м'яса бройлерів продовжує зростати. URL: <https://surl.lu/fbrgpb> (дата звернення: 24.10.2025).

20. Chan I., Franks B., Hayek M.N. The 'sustainability gap' of US broiler chicken production: Trade-offs between welfare, land use and consumption. *Royal Society Open Science*. 2022. № 9 (6). article number 210478.

21. Ганзюк Т. О., Приліпко Т. М., Шуляр А. Л. Вплив параметрів світлових програм на продуктивні і відтворні показники птиці. *Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка*. 2025. № 2 (47). С. 37–41.

22. Shuliar Alona. The importance of the poultry industry for food security and the evaluation of the selection and technological elements of the production of products of the industry in the conditions of poultry enterprises of Ukraine. *Prospects for the development and implementation of innovative technologies in veterinary medicine and animal husbandry: scientific monograph*. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2024. P. 606–638.

23. Global poultry trends. URL: <https://surl.li/hbaha> (дата звернення: 25.10.2025).

24. Biochemical parameters of chicken blood under the influence of technological stimuli of various etiologies / Yulia Osadcha, Alona Shuliar, Olena Sydorenko, Pavlyna Dzhus, Alina Shuliar. *Scientific Horizons*. 2023. Т. 26, № 9. P. 70–80.

25. Технологічна лінія забою та переробки птиці. URL: <https://harch.tech/2022/04/12/wemark/> (дата звернення: 25.10.2025).

26. Оцінка основних елементів технології виробництва продукції птахівництва / Шуляр Альона Л., Шуляр Аліна Л., Бежовець М. О., Мельничук О. О. *Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: історія, проблеми, перспективи*: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 11–12 трав. 2023 р. Суми: Вид.-во СНАУ, 2023. С. 98–100.

27. Як отримати якісну курячу тушку на забої URL: <https://surl.li/rfcgev> (дата звернення: 25.10.2025).

28. Дейниченко Г. В., Простаков О. О., Дуб В. В. Вдосконалення процесів переробки м'ясної сировини в підприємствах харчування: монографія. Харків, 2003. 349 с.

29. Приліпко Т. М., Шуляр Альона Л., Шуляр Аліна Л. Продуктивні якості і витрати корму при введенні ферментного препарату «Целобактерин»

у комбікорми курчат-бройлерів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки*. 2022. Вип. 126. С. 210–214.

30. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. К.: Агроосвіта, 2014. 336 с

31. Технологія забою і переробки сільськогосподарської птиці. URL: <https://surl.lu/hgbuln> (дата звернення: 25.10.2025).

32. ТОВ «УКРАГРО-ПОЛІССЯ» 39313834. URL: <https://surl.li/ngmzzy> (дата звернення: 26.10.2025).

33. Коровчук О. О. Основні показники виробничої діяльності ТОВ «УКРАГРО-ПОЛІССЯ». *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: науково-теоретичний збірник*. Житомир: Поліський національний університет, 2025. Вип. 19. С. 43. (Науковий керівник – доцент Шуляр Альона Л.).

34. 39313834 – ТОВ УКРАГРО-ПОЛІССЯ. URL: <https://opendatabot.ua/c/39313834> (дата звернення: 26.10.2025).

35. ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «УКРАГРО-ПОЛІССЯ»: бухгалтерська звітність і фінансовий аналіз. URL: <https://surl.li/gtvwlx> (дата звернення: 26.10.2025).

36. Товариство «Украгро-Полісся». URL: <https://surl.lu/dxycby> (дата звернення: 26.10.2025).

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

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

39. Технологія виробництва продукції птахівництва: ел. підр. URL: <https://surl.gd/zaqasu> (дата звернення: 28.10.2025).

40. Бабенко В. П. Технологія виробництва продукції птахівництва. Харків: Видавництво ХНАУ, 2017. 320 с.