



Саме цим питанням стурбовані вітчизняні аграрії. Справа в тому, що кількість вологи в м'ясі птиці залежить від способу охолодження тушок. При застосуванні гідроаерозольного способу охолодження вміст вологи в продукті значно скорочується на відміну від охолодження тушок зануренням у холодну воду.

На жаль, саме так робить ряд вітчизняних підприємств.

На сьогоднішній день в країнах ЄС Регламентом 543/2008 встановлено чіткі вимоги до м'яса птиці. Так, показник масової частки вологи, що виділяється при розморожуванні тушок, охолоджених в гідроаерозолі, становить 3,3%, а для тушок, охолоджених у ваннах з водою, - 5,1%. В Україні передбачається встановити цей показник - 4% з урахуванням необхідного підготовчого періоду для адаптації технологічних процесів на підприємствах.

Запровадження в Україні єдиного показника вмісту вологи з одного боку зробить продукцію вітчизняного птахівництва більш конкурентоспроможною на зовнішньому ринку, а з іншого - допоможе захистити українського споживача від вітчизняного або імпортованого м'яса з підвищеним рівнем вмісту вологи.