

АНАЛІЗ РИНКУ ОРГАНІЧНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ З МЕТОЮ ВИКОРИСТАННЯ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Золотухіна І.В., д.т.н., доц.,
Бойко Д.В., здобувач СВО «бакалавр»
(Державний біотехнологічний університет)

Мета досліджень: аналіз ринку органічної м'ясної сировини України, вимог до вирощування, кількості її споживання та шляхів використання в харчових продуктах.

Основні матеріали досліджень: сукупність теоретичних досліджень щодо формування норм вирощування та вживання органічної м'ясної сировини.

Органічний ринок за останні роки стає все більш популярним та розвинутим. Дуже велика кількість виробників і споживачів світу, у виборі продукції надають перевагу органічній сировині. Україна займає вагоме місце серед постачальників органічної продукції іншим країнам. Важливою складовою харчування є м'ясна сировина, тому багато сільських господарств займаються саме вирощуванням великої рогатої худоби, свиней та сільськогосподарських птахів.

Багато людей у сучасному світі все частіше почали віддавати перевагу безпечному та здоровому харчуванню, не тільки вдома, а й у закладах ресторанного господарства. Тому використання органічної м'ясної сировини у стравах, є актуальною темою сьогодення.

До розведення ВРХ, свиней та птиці висувається ряд вимог. Поголів'я худоби повинно бути народжене і вигодоване у виробничих підрозділах, які працюють на органічних засадах. Будівля, де утримуються тварини, має забезпечувати інтенсивну природну вентиляцію і природне освітлення. Підлога у приміщеннях має бути рівною, та не слизкою. У приміщенні передбачається зручна, чиста і суха зона для лежання або відпочинку. У зоні відпочинку має бути просторе сухе місце для лежання з підстилкою. В якості підстилки слід використовувати солому або інший відповідний природний матеріал. Щоб забезпечити належне здорове харчування тварин, вони повинні мати доступ до пасовищ завжди, коли це можливо. Категорично забороняється утримувати тварин на прив'язі або спутаними. При вирощуванні та годівлі худоби забороняється використання таких речовин як ГМО, похідних ГМО, стимуляторів росту і синтетичних амінокислот [6].

На вирощування органічних свиней значно впливає зовнішнє

середовище на пасовищах, особливо тип ґрунту, кількість опадів. Зміни навколишнього середовища, паразити і інфекційні хвороби сильно впливають на свиней, особливо на поросят. Нормативні акти стосовно органічного вирощування тварин забороняють загальне профілактичне використання аллопатичних лікарських засобів, щоб уникнути проблем зі здоров'ям. Таким чином, органічні фермери повинні покладатися на інші запобіжні заходи для забезпечення здоров'я своїх тварин. Смертність поросят в органічних господарствах є відносно високою, але велике різноманіття ферм показує, що швидке відродження є можливим [3].

Птиця повинна вирощуватися у приміщеннях з рівною підлогою, без щілин, із спеціально обладнаними сідалами. Обов'язово потрібно проводити очищення і дезінфекцію споруд, задля безпечного вирощування та профілактики хвороб. Харчування проводиться лише натуральними природними кормами. Відкриті майданчики для птиці повинні бути вкриті рослинністю, яка не оброблена ніякими сторонніми хімікатами [4].

Щодо спостережень, в Україні на 1 січня 2018 р. налічувалося 6109,9 тис. голів свиней. Якщо аналізувати дані за останні 2015-2018 роки, то кількість м'яса сільськогосподарських тварин коливається майже в однаковому діапазоні – це 1164,7- 1184,1 тис.т [1].

Кількість сільськогосподарської птиці в Україні, за 2015-2018 роки варіюється від 213335,2 тис. голів до 204830,9 тис. голів. Так з кожним роком кількість птиці в країні змінюється в межах 1-1,5 % [1].

Якщо дивитися спостереження вживання українцями м'яса за 2017-2019 роки, то кількість споживання м'яса на рік одним українцем за два роки майже не змінилась і незначно коливається: 2017-й – 48,98 кг (4,08 кг на місяць), 2018-й – 48,45 кг (відповідно – 4,04 кг), 2019-й – на місяць в середньому 3,8 кг м'яса [5].

Українцям до вподоби вживати продукти харчування вироблені повністю із органічної сировини. Популярністю користуються органічні ковбаси. З кожним роком все більше починають з'являтися різні компанії, що віддають перевагу тільки органічним продуктам. Прикладом є відоме виробництво в Україні «ORGANIC MEAT», що виробляє ковбасні та м'ясні вироби лише з м'яса тварин, що вирощені в природних умовах, без ГМО і стимуляторів росту. Додаткова сировина, що використовується цією компанією також є органічною [2].

Наша країна розвивається і ми живемо у сучасному світі, тому деякі заклади ресторанного господарства перейшли лише на використання органічної сировини для приготування страв. Перші та

другі страви готуються з додаванням м'яса вирощеного на органічних фермах. Такі страви починають користуватися популярністю у споживачів, так як мають специфічний, приємний смак, що підкреслює натуральність харчових продуктів, що входять до складу.

Висновки: отже, органічний ринок за останні роки став більш популярним у всьому світі. Багато виробників та споживачів обирають продукцію вирощену у природних умовах.

До вирощування та годівлі сільськогосподарських тварин та птахів висувається ряд вимог, задля забезпечення їм комфортних та безпечних умов зростання.

За спостереженнями, сільськогосподарська птиця користується популярністю як серед виробників, так і серед споживачів. До м'яса ВРХ, українці також відносяться добре, кількість вживання цього м'яса та м'ясних продуктів протягом 2017-2019 років майже не змінювалася.

Багато виробництв у нашій країні та у світі переходять на виробництво продуктів харчування саме з органічної сировини. Заклади ресторанного господарства також долучаються до виготовлення страв із органічної сировини, в тому числі і м'ясної. На жаль, не всі підприємства та заклади харчування перейшли на такий вид сировини, це б дало змогу поширити здорове харчування серед споживачів, зменшити забруднення Землі хімікатами. Такі страви з органічної сировини мають насичений та натуральний смак, тому таке постійне харчування стало б і смачним і здоровим серед людей.

Список використаної літератури:

1. Брик, М. М. Сучасний стан та перспективи розвитку галузі тваринництва в Україні. Економічний аналіз. Тернопіль, 2018. Том 28. № 4. С. 331-337.

2. "ОРГАНІК СТАНДАРТ" згідно вимог, викладених у Постанові Ради (ЄС) №834/2007 та 889/2008[Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://organic-meat.com.ua/uk/pro-kompanyu/#>

3. Barbara Früh (FiBL) Дослідний інститут органічного сільськогосподарства (FiBL) Акерштрассе, 113, а/с 219, СН-5070, м. Фрік, Швейцарія FiBL, ВOKU 2018.

4. Organic Standart - Специфічні правила стосовно умов утримання птиці, профілактики хвороб і ветеринарного лікування в органічному господарстві. П.2-В-ОТ-02,2014.

5. Віталій Хворостяний Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні за 2017-2019 роки, 2019 [Електронний ресурс] – Режим доступу:

<https://agropolit.com/infographics/view/94#>

6. Organic Standart - Вимоги до ведення органічного тваринництва (ВРХ). П.2-В-ОТ-02, 2015.

УДК 663.8:62-5

ВИРОБНИЦТВО СУХИХ ПОРОШКОПОДІБНИХ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ-НАПОЇВ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ

**Іващенко С.Г., к.т.н., доц., Денисенко С.А., к.т.н., доц.,
Повассар Г.С., магістрант**
(Державний біотехнологічний університет)

На теперішній час виробниками вирощується велика кількість фруктової та плодово-ягідної продукції. Тому стає питання зберігання такої продукції впродовж довго часу, бо де-яка продукція швидко псується і втрачає свої якості.

Існує способи збереження продукції, основними з яких є зберігання в овочесовищах з визначеними режимами, заморожування та висушуванням, виготовлення фруктових чіпсів, джемів, сків, повидла, пюре та інших продуктів.

Також досить поширене виробництво сухих порошкоподібних соків-напоїв шляхом переробки фруктів, плодів та ягід, в яких багато вітамінів, поживних та корисних речовин для організму людини. Така продукція має великий термін зберігання, займає менше місця при зберіганні і транспортуванні та не втрачає тих вітамінів та інших речовин, які є в натуральній продукції.

Переважає більшість сільськогосподарських підприємств з вирощування плодів та ягід тісний та нерозривний зв'язок з переробними заводами та фабриками, на яких виробляється плодово-ягідна продукція у вигляді компотів, соків, нектарів, джему, конфітуру та інша.

Підприємства малої потужності можуть взяти до уваги виробництво сухих порошкоподібних соків-напоїв, що використовуються як у кулінарній та кондитерських галузях, так і у споживанні населенням країни, переважно дітьми та людьми похилого віку з точки зору отримання користі та задоволення цього продукту.

Виготовлення сухих порошкоподібних соків-напоїв відбувається за допомогою вакуум-випарної установки з додаванням цукру, температурний режим якої дозволяє зберегти усі вітаміни, що мають вміст у соці.

Метою нашої роботи було дослідження режимів роботи вакуум-