

О.В. Кам'янка, магістрант (*ЛТЕУ, Львів*)

Н.С. Палько, канд. техн. наук, доц. (*ЛТЕУ, Львів*)

СУЧАСНІ АСПЕКТИ М'ЯСНОГО КОНСЕРВНОГО ВИРОБНИЦТВА

Виробництво м'яса та м'ясопродуктів завжди було і залишається важливим завданням держави, вирішення якого повинно стати одним із пріоритетних напрямків розвитку економіки України, здатним забезпечити населення якісним повноцінним харчуванням та робочими місцями.

Аналізуючи тенденції розвитку ринку м'яса в Україні слід відмітити, що цей сектор економіки розвивається переважно у напрямку виробництва та переробки м'яса птиці, а частка яловичини та свинини, на жаль, значно скорочується.

М'ясні консерви є найбільш стабільним продуктом серед готових до вживання м'ясопродуктів з точки зору вмісту поживних речовин та здатністю до зберігання протягом тривалого періоду. Для їх виготовлення використовують сировину, яка повинна відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації. Дотримання цих вимог у процесі виробництва – передумова отримання якісної продукції, яка придатна для довготривалого зберігання та задоволення потреб споживача.

В останні роки значна увага надається збільшенню обсягів виробництва збагачених харчових продуктів, у складі яких передбачено не менше 30% добової фізіологічної норми відповідних сполук. З урахуванням дефіциту певних нутрієнтів у харчовому раціоні багатьох категорій населення виникає потреба більш цілеспрямованого використання м'яса і субпродуктів та включення до їх складу традиційних харчових продуктів одного або кількох фізіологічно функціональних інгредієнтів для забезпечення попередження або поповнення організму відповідними поживними речовинами. З цією метою ведуться пошуки відповідної нетрадиційної сировини, завдяки якій можна суттєво усунути нестачу відповідних біологічних речовин. Крім того, створюються комплекси біологічно активних речовин і біологічно активних добавок (БАД) у концентрованих ізольованих формах, що полегшує розробку високоцінних харчових продуктів.

Для оптимального застосування м'ясної сировини і підвищення вмісту білка в рецептурний склад багатьох виробів все частіше включають висококонцентровані білоквмісні препарати (ізоляти, концентрати, текстурати, гідролізати), які отримують із продуктів переробки сої, молока, колагенвмісної сировини, яєчних продуктів, крові, пшениці та ін.

Завдяки цьому досягають також поліпшення якісного складу білкового компоненту, регулювання ступеня його перетравлюваності та засвоюваності. Водночас у технологічному процесі важливо цілеспрямовано регулювати сенсорні та технологічні показники з коректуванням рівня харчової й біологічної цінності м'ясної продукції.

Так, формування асортименту консервів функціонального спрямування базується на двох групах: м'ясорослинні та дитячого і дієтичного харчування.

За результатами комплексних досліджень показників безпечності та якості сировини і готової продукції розроблені інноваційні технології м'ясних та м'ясорослинних консервів, перших і других обідніх страв із м'ясом у полімерному і комбінованому спожитковому пакуванні з використанням енергозберігаючих режимів стерилізації та пастеризації. Загалом за останні роки розроблено 289 назв консервів для 26 фірм і виробників України, Білорусії, Монголії.

Таким чином, на сьогодні, можна виділити основні завдання щодо підвищення конкурентоспроможності м'ясної консервної продукції:

- встановити (з урахуванням новітніх досягнень науки і рівня розвитку сучасних технологій) вимоги до технічного рівня та якості продукції, сировини, матеріалів, комплектуючих виробів, а також нормам в галузі проектування і виробництва продукції, що дозволять прискорити впровадження прогресивних методів виробництва продукції високої якості та ліквідувати нераціональні різноманіття видів, марок і розмірів, а також забезпечити взаємозамінність елементів складної продукції;

- створити умови для виробництва і випуску в обіг інноваційної продукції, у тому числі продукції наноіндустрії, включаючи використання альтернативних джерел енергії, а також для раціонального використання ресурсів;

- здійснити модернізацію і технологічне переоснащення промислового виробництва;

- сприяти взаємопроникненню технологій, знань і досвіду, накопичених у різних галузях економіки;

- підвищити роль стандартизації в технологічних процесах виробництва м'ясної продукції.