

ОЦІНКА СПОЖИВЧИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПАШТЕТІВ ПЕЧІНКОВИХ ІМПОРТНОГО ТА ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

Павлюк К.В., гр. ТТ-36

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Головко Т.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значне місце у групі м'ясних продуктів харчування займають паштетні вироби. Останнім часом вони набувають все більшої популярності серед споживачів. В першу чергу, це пов'язано зі зручністю їхнього споживання, високими органолептичними, фізіологічними характеристиками та порівняно невисокою вартістю.

В результаті проведення маркетингових досліджень було з'ясовано, що на теперішній час ринок паштетної продукції дуже широкий та має тенденцію до збільшення. В першу чергу, це пов'язано з високими органолептичними характеристиками паштетної продукції, та зі зручністю її використання.

При аналізі органолептичних характеристик встановлено, що відповідні паштети вітчизняного та імпортного виробництва мають приблизно однаковий смак, колір, зовнішній вигляд. Однак формування органолептичних властивостей у паштетів вітчизняного виробництва пов'язано, перш за все, з додаванням натуральних рецептурних компонентів. Формування органолептики у паштетів закордонного виробництва пов'язано з використанням смакоароматичних добавок.

Аналізували біологічну, харчову та енергетичну цінність паштетів. Виходячи з того, що у складі паштетів імпортного виробництва міститься менше натуральної тваринної сировини, їхня біологічна цінність значно менше. Високий вміст вуглеводів зумовлений використанням стабілізуючих, водозв'язуючих вуглеводних компонентів, що збільшує вологість продукту та зменшує його біологічну та харчову цінність.

Виходячи з вищенаведеного можна зробити висновок, що на теперішній час паштети печінкові вітчизняного виробництва складають серйозну конкуренцію імпортній продукції. Їхні споживчі характеристики (по-перше біологічна та харчова цінність, використання натуральних компонентів) значно вищі, ніж у імпортних аналогів. Все це дає змогу говорити про розвиток виробництва якісних паштетів та значні можливості виходу вітчизняної паштетної продукції на міжнародний ринок.