

ПОВЫШЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ КОМБИНИРОВАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

Гудкова В.В., магистрант
Научный руководитель – канд. техн. наук, доц. **А.Ю. Болотько**
Могилевский государственный университет продовольствия

Сегодня у населения Беларуси выявляются нарушения питания, обусловленные недостаточным потреблением полноценных белков и нерациональным их соотношением. Трудями ведущих ученых-гигиенистов установлено, что во многих случаях содержание в пище одного животного или растительного белка обладает меньшей биологической ценностью, чем их смесь в оптимальном соотношении.

В связи с этим необходимо решить важную проблему создания новых высококачественных мясных продуктов, обогащенных белком.

Научно обоснованы и разработаны технологии комбинированных мясных продуктов с использованием дорогостоящих соевых изолятов и концентратов (Толстогузов В.Б., Жаринов А.И., Салаватулина Р.М., Рогов И.А.); известны технологии, при помощи которых в состав рецептур мясных полуфабрикатов введен концентрат сывороточных белков, полученный методом ультрафильтрации, с массовой долей белка 80%, изготавливаемый на ООО «Щучинский маслосырзавод»; и другие технологии.

Однако ассортимент таких продуктов не в полной мере обеспечивает гармоничное сочетание с мясным сырьем по ряду показателей.

Авторами был проведен сравнительный анализ потребительских характеристик ряда добавок (ягодное сырье; бобовые, в т.ч. люпин), имеющих высокое содержание белка, сбалансированного по аминокислотному составу. В ходе исследования были выявлены преимущества и недостатки каждой добавки. Планируется разработка комбинированных рубленых мясорастительных продуктов, комплементарных по структурной форме и составу, с высокими качественными характеристиками, предназначенных для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, в том числе для питания школьников.

ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РОСІЙСЬКОГО РИНКУ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКЦІЇ

Долгих О.С., канд. с.-г. наук, асист.
Курський інститут кооперації (філія БУКЕП)

Ні для кого не секрет, що на російському продовольчому ринку найбільш крупним сектором є м'ясний, а за ним вже слідують зерновою і молочний. Його роль визначається як значущістю мясопродукції в живленні, так і зростаючими обсягами виробництва, попиту і вжитку м'ясних продуктів. У зв'язку з високим рівнем зайнятості населення і браку вільного часу постійно розширюється асортимент м'ясних продуктів, зростає популярність продуктів швидкого приготування. Для Росії характерний зростаючий попит на м'ясо і м'ясопродукти, проте вжиток обмежується низьким рівнем доходів, постійно зростаючим рівнем цін і поголів'ям худоби, що скорочується, у всіх категоріях господарств. Зростає внутрішнє виробництво свинини і м'яса птиці і зменшується виробництво яловичини. За попередніми даними, в 2011 році чисельність поголів'я склала: великої рогатої худоби 20069,4 тис. голів; свиней – 17332,8 тис. голів; овець і кіз – 22400,8 тис. голів. Інша характерна тенденція розвитку російського м'ясного ринку, збільшення імпортозависимості, яка пов'язана з нездатністю тваринницьких господарств країни задовольнити внутрішній попит. За даними Федеральної митної служби Росії, об'єм імпорту м'яса і субпродуктів в січні 2012 року в грошовому вираженні склав 253,2 млн дол. США, з них яловичини припадало на частку 88,5 млн дол. США, свинини – 80,2 і м'яса птиці – 10,6 млн дол. США. До характерних особливостей російського м'ясного ринку можна віднести і регіональну специфіку, що чітко просліджується, базується на економічних, географічних і історичних відмінностях регіонів. Розвиток крупних птахівницьких підприємств, що забезпечують координацію всіх ланок виробничого циклу, сприяв зниженню витрат і підвищенню рентабельності вироблюваної продукції, що стала завдяки цьому доступною всім верствам населення. За прогнозами фахівців, попит на м'ясо птиці зростатиме ще в перебіг найближчих 5-10 років.