

АНАЛІЗ РИНКУ ПАШТЕТНОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ

Калініна М.Ю., гр. ТЕМ-47

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.М. Головка
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Інтенсивний розвиток ринку продовольчих товарів зумовлює необхідність його дослідження, структурування з метою визначення шляхів створення нової продукції з покращеними споживчими властивостями. Враховуючи спрямованість наших досліджень актуальним питанням було дослідження структури ринку паштетної продукції.

Нами був проведений огляд структури ринку паштетної продукції в Україні на прикладі Харківської області. Нами було проведено статистичне дослідження 123 торгових точок та продовольчих баз, що займаються оптовою та роздрібною торгівлею продуктами харчування та в асортименті яких присутня паштетна продукція. Загалом за результатами дослідження виявлено 154 види паштетної продукції різного характеру різних виробників.

За результатами досліджень встановлено, що близько 80% паштетів, представлених на ринку – вітчизняного виробництва, серед них 30% печінкові паштети, 29% – м'ясні та 21% – комбіновані.

Дослідження ринку паштетної продукції за видами пакувань доводить, що серед видів пакувань перше місце займають паштети у жерстяній банці. Це зумовлено їх пролонгованим терміном зберігання. Проте даний вид пакування вимагає великих витрат та негативно відбивається на вартості продукції. Разом з цим, спектр регіональних виробників паштетної продукції в полімерних упаковках досить великий. Це зумовлено тим, що технологічна схема виробництва паштетів в полімерних оболонках може бути легко впроваджена на м'ясопереробних підприємствах як малих так і великих потужностей. Це не буде вимагати закупівлю додаткового обладнання чи перекваліфікації персоналу. Разом з тим полімерні упаковки є більш економічно вигідними, що позитивно відіб'ється на вартості готової продукції. При цьому ринок паштетної продукції, що виготовляється в полімерних оболонках, є перспективним та постійно розвивається.

Таким чином, аналіз структури ринку паштетної продукції доводить, що найбільш перспективним є виробництво печінкових та м'ясних паштетів у полімерних упаковках. Це значно розширить спектр підприємств, на яких можлива реалізація нових технологій, позитивно відіб'ється на вартості готової продукції та полегшить просування нових видів паштетної продукції на ринок України.

ХАРАКТЕРИСТИКА БІФІДОПРЕПАРАТІВ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ У ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Калугін М.І., гр. ТКМ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Н.І. Черевична
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Актуальним завданням у створенні нового покоління функціональних молочних продуктів є удосконалення існуючих і розробка нових технологій обробки сировини й готових продуктів. Виробництво продуктів з додаванням біфідопрепаратів є перспективним у сучасному суспільстві. Протягом багатьох років ведеться пошук оптимальних рішень у профілактиці виникнення дисбактеріозу і збільшення опірності організму до несприятливих факторів зовнішнього середовища. З цією метою використовують ферментовані з допомогою бактерій кисломолочні продукти.

Сучасна медицина розглядає кисломолочні продукти функціонального призначення, як основу здорового харчування. Під час розробки цих продуктів широко використовують мікроорганізми, які здатні розвиватися у шлунково-кишковому тракті людини і позитивно впливати на імунну систему – пропіоновокислі бактерії. Ці бактерії унікальні за своїми імуностимулюючими й антимутогенними властивостями, здатні знижувати генно-токсичну дію ряду хімічних сполук і УФ-променів.

Кисломолочні продукти з використанням біфідобактерій відновлюють природну мікрофлору кишечника, сприяють нормалізації фізіологічних функцій організму і біохімічних реакцій в ньому, забезпечують потрібними корисними біологічно активними продуктами, стимулюють імунітет, підвищують протипатогенну стійкість. Приємний смак і аромат сприяє поліпшенню апетиту і стимулює виділення кишкового та шлункового соку.

Сьогодні на українському ринку існують такі виробники біфідопрепаратів: ТМ «GoodFood», ТМ «Vivo», ТМ «Cito», ТМ «Альба-ТИММ». Вони представляють широкий асортимент біфідопрепаратів, серед яких: Віталакт, Симбілакт, Стрептосан, Біфівіт, закваски для йогурту, сиру, ржанки та інші.

Ці препарати можна використовувати не тільки в умовах виробництва, але й вдома. Ці поживні продукти можуть бути корисними для всієї родини.