

ФУНКЦІОНАЛЬНІ СНЕКИ – НОВІ ГАСТРОНОМІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ СЕКТОРУ КРАФТОВИХ М'ЯСАРЕНЬ

**Ступаков О.О., студент I курсу,
Кондратюк Н.В., канд. техн. наук, доц.,
Савченко А.М., асист.**

**Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара,
м. Дніпро, Україна**

Сучасний ринок снекової продукції є достатньо розвинутим за кордоном. Ринок формується з таких форм як слайси, чіпси, палички, кабаноси, карнації, суджук, бастурма, хамон, пршутто, джамбон, в'ялені нагетси тощо. Нові смаки м'ясним снекам надаються за допомогою унікальних наборів спецій у сумішах для попереднього маринування. За необхідністю здійснення холодного коптіння використовують тирсу з ягідників та/або плодових дерев. Крім того, вражаючим є і спектр сировини: свинина, яловичина, курка, індичка, телятина, кролик, конина, перепілка, гусак, качка, цесарка, фазан, заєць, дикий кабан, лось, олень, косуля, і навіть, бізон, буйвол, алігатор.

Український ринок не має настільки гастрономічно витонченого або навпаки, екстремального асортименту. Динаміка його розвитку не набирає шалених обертів і не породжує сотні конкурентних пропозицій. Зважаючи на те, що м'ясні снеки в Україні досить популярні, їх масового виробництва ще не спостерігається. Існують лише незначні гравці ринку, які конкурують між собою можливістю просунутися до мереж популярних пивних крамниць, продуктових магазинів або зайняти лідерські позиції у гастрономічних перевагах.

Так, наприклад, «Salamini снеки» від ТМ «М'ясна Гільдія» – поживний перекус з високим вмістом білка. «Salamini снеки» – найпопулярніший продукт з сегменту сирокочених снеків, оскільки виготовляється за автентичними європейськими рецептами і містить делікатесні інгредієнти – натуральна свинина в італійських спеціях. Компанія «Драй Фудз» – перша українська компанія, яка виробляє продукцію виду «джеркі» за оригінальною австрійською технологією. ТМ «Mr.Snack» – відоме крафтове виробництво, яке створює продукцію за власними родинними рецептами, використовуючи органічне м'ясо вищого гатунку та натуральні спеції. Продукція має термін зберігання за умов охолодження лише 30 днів.

Крім означених товарів, існують й інші пропозиції, але усі виробники в основному використовують м'ясо курки, свинину та

яловичину у різних наборах спецій. На нашу думку, автентичність рецептів полягає у виборі маринадів та процесі виготовування і утримання тварин.

Враховуючи те, що дана група товарів має високу біологічну цінність та велику зацікавленість серед населення, необхідною стала розробка технології, яка б дозволила вдосконалити наявну продукцію більшим вмістом корисних компонентів. Наприклад, витримка м'ясної сировини в ароматизованій або морській чи йодованій солі: можливість додавання вітамінно-мінеральних преміксів до сухих маринадів; вимочування у розсолах чи рідких маринадах, що містять екстракти рослин, які гармонійно поєднуються за смаком з основними компонентами маринадів і не створюють гастрономічного дисбалансу у готовому продукті під час споживання. Такими, наприклад, можуть бути водорозчинні екстракти моркви, селери, пастернака, женьшеня, броколі, обліпихи, лопуха, кульбаби, росторопші, артишоку, грибів печериць, рейши, шіітаке тощо.

В якості збагачувального компоненту для сухих та рідких маринадів можна розглядати включення бурштинової кислоти та гліцину або гліцинатів та сукцинатів, наприклад магнію. У композиції з екстрактами розторопші, артишока, куркуми достовірним фактом стане покращення роботи печінки після прийому алкоголю, до якого, власно, і було придбано м'ясні снеки.

Нами було опрацьовано кілька з запропонованих прийомів експозиціонування м'ясної сировини. Так, для сухого маринування було створено ароматизовану сіль шляхом додавання до кухарської, морської та йодованої солей композиції з сухого подрібненого базиліку, орегано, лаванди, перцю, цедри апельсину, листя зеленого чаю. Час витримки вирізки свинячої та філе курячого становив 72 години, по завершенню яких сировину було ретельно промито і витримано протягом 5 діб в добре вентильованому приміщенні в сухому маринаді зі спеціями, що містили порошок куркуми, імбиру, білого перцю (для курки), паприки копченої (для свинини), екстрактів розторопші, часнику, м'яти, вітамінно-мінеральних преміксів з вмістом бурштинової кислоти. В результаті дослідження хімічного складу готових снєків було підтверджено, що вітамінно-мінеральні сполуки преміксів мігрують до м'язових волокон і утримуються у верхніх шарах.

Це дозволяє визнати запропоновані підходи новими гастрономічними рішеннями у сегменті створення функціональних м'ясних снєків та рекомендувати запропоновані технології для вітчизняних крафтових м'ясарень.