

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ВОЄННИЙ ЧАС

Івасенко І.В., гр. 181-22м-04

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. В.А. Большакова
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Війна внесла корективи на ринки продажу м'яса. Дослідження українського ринку м'ясних напівфабрикатів аналітиками Pro-Consulting протягом 2023 р. встановили основні тенденції розвитку даного ринку в Україні. Споживання м'яса українцями в воєнний період залишилось на тому ж рівні, що і довоєнного часу – 52 кг м'яса на рік на одну особу. Проте серед українців спостерігається переорієнтація на більш дешевші його види. У воєнний період виробництво майже на всіх підприємствах, що були віддалені від зон активних бойових дій продовжували виробництво, проте загальний об'єм знизився в порівнянні з довоєнними місяцями, що обумовлено тим, що підприємства, що були розташовані на сході України припинили своє функціонування. Також на зниження виробництва м'ясних напівфабрикатів вплинуло пошкодження холодильних складів та енергетична криза. Найбільше м'ясних напівфабрикатів реалізовується у спеціальних магазинах та супермаркетах – понад 97%. Причиною такої статистики є наявність в даних каналах збуту генераторів, адже реалізація неможлива без охолодження.

Аналіз динаміки зміни виробництва м'ясних напівфабрикатів свідчить про доцільність обґрунтування системного підходу для захисту якості готової продукції в процесі зберігання, що є нагальною потребою в складних сучасних умовах. Одним з найефективніших способів впливу на якість продукції є залучення до технології виробництва напівфабрикатів антиоксидантів, які захищають жировий компонент харчового продукту, інгібують дію вільних радикалів на організм людини, стабілізують колірні характеристики м'ясних виробів. Асортимент натуральних антиокислювачів достатньо широкий – це екстракти прянощів та трав (розмарин, шавлія, чабрець, перець чорний та червоний, кардамон, кріп, фенхель тощо); ефірні масла (анісу, тмину, м'яти перцевої, індійського базилика; імбірю тощо); екстракт натуральних токоферолів; ефіри галлової кислоти, деякі флавоної, гваякова кислота. Розробка технології м'ясних напівфабрикатів з залученням комбінацій сучасних антиокислювачів має великі перспективи.