

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА РОСЛИННОГО М'ЯСА

Гльїна К.В., гр. 181-206-07

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Н.Г. Гринченко**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Люди вибирають собі вегетаріанство чи веганство з особистих, релігійних чи етичних переконань. Кількість людей, що розвивають подібні течії, стрімко збільшується. Найголовніше, що поєднує веганство та вегетаріанство – категорична відмова від споживання м'яса тварин, птиці, риби, комах або молюсків. За останні декілька років кількість веганів та вегетаріанців зросла до 8,5% населення усього світу.

Зростаюча обізнаність населення про здорову та екологічно чисті продукти харчування призвело до зростання інтересу до м'ясних альтернатив на основі рослинних білків у багатьох європейських країнах і в усьому світі. Нова споживча група "флекситаріанців", які зменшують споживання м'яса у своєму щоденному раціоні швидко зростає. Така зміна в структурі харчування вимагає нових продуктів, які задовольняють потреби споживачів у здорових і смачних продуктах, одночасно замінюють функцію м'яса у стравах і мають таку саму високу поживну цінність.

Рослинне м'ясо – продукт, виготовлений із рослинних компонентів, який візуально нагадує тваринне м'ясо, проте не містить холестерину, гормонів чи антибіотиків. Слід розрізняти штучне та рослинне м'ясо. Штучне продукт з пробірки, вирощений з м'язових волокон тварин. Рослинна, крім назви, не має з м'ясом нічого спільного. Найчастіше його виготовляють із сої чи горохового білка.

Інтерес до рослинного м'яса постійно зростає: в 2020 році обсяг глобального ринку становив \$3,3 млрд, а до 2027 року експерти прогнозують вже \$35 млрд. Ще кілька років тому основу більшості гамбургерів на рослинній основі складали овочі, овес чи боби. Тепер, коли рослинна їжа набирає популярності, з'явилося набагато більше варіантів. Найпоширенішими з інгредієнтів для рослинного м'яса є рослинний білок – соя, нут, сочевиця; пшеничний глютен, або сейтан; пальмова олія; спеції; екстракт соку буряків.

Волокнисті структури, подібні до м'яса створюють з рослинних білків за допомогою адаптованого процесу екструзії, а потім переробляють на смачні харчові продукти. Розробка продукту супроводжується дослідженнями споживчих якостей та ретельним мікробіологічним аналізом, щоб гарантувати безпечність та стабільних продуктів харчування.