

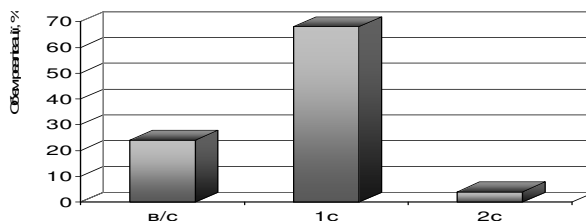
АНАЛІЗ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ВАРЕНИХ КОВБАС, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

Веретельников О.В., гр. ТТМЗ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Пенкіна Н.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В даний час підприємствами м'ясної промисловості виробляється різноманітний асортимент ковбасних виробів, до яких відносяться варені ковбаси. Аналіз сучасного асортименту варених ковбас показує, що цей ринок оцінити досить складно, оскільки ринок ще не завершений і нові виробники з'являються постійно. У теперішній час виробництвом м'ясних товарів займаються підприємства різної потужності: від потужних виробництв до виробничо-комерційних фірм та приватних підприємств. Співвідношення сортів варених ковбас наведено на рисунку 1.



Рисунк 1 – Співвідношення сортів варених ковбас

Останнім часом традиційний асортимент варених ковбас значно розширився новими видами виробів, що відрізняються підвищеною харчовою, біологічною, фізіологічною цінностями та низькою собівартістю. Для виробництва варених ковбас використовують таку нетрадиційну сировину: обрізь м'ясу та діафрагму яловичі знежировані; шоковину (баки) свинячі знежировані; субпродукти м'ясні оброблені; м'ясо голів яловичих та свинячих знежироване; жилки, одержані під час жилування м'ясної сировини; масу м'ясу яловичу, свинячу, баранячу та блоки з м'ясної маси заморожені; добавку молочно-білкову, білок молочний харчовий; стабілізатор білковий; шкіру свинячу; крупу манну; крупи екструзійні (рисова, манна); білок соєвий та його похідні; фосфати харчові тощо.

Тільки новітні технології з високим рівнем контролю за якістю продукції дасть змогу підприємствам налагодити зовнішньоекономічну діяльність та розширити географію можливого експорту ковбасних виробів.