

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СУЧАСНОЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Желева Т.С., к.т.н., доцент;

Щербак К.О., студентка; Кармазов О.І. студент
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

The meat processing industry is the basis of the food complex of Ukraine. Today, it, like any other branch of the food industry, faces a number of problems.

Одна з головних проблем, що стоять перед суспільством в наш час, це забезпечення населення продуктами харчування. Харчування є одним з найважливіших факторів, що має основний вплив на здоров'я, працездатність, стійкість організму до впливу екологічно шкідливих чинників, активність і тривалість життя людини.

М'ясопереробна галузь становить базис продовольчого комплексу України. Вона відіграє значну роль у вирішенні продовольчого фонду України, забезпечуючи споживача свіжим м'ясом, субпродуктами, ковбасними виробами, копченостями, м'ясними консервами та напівфабрикатами. Сучасна м'ясопереробна галузь, як і будь-яка інша галузь харчової промисловості, сьогодні стикається з рядом проблем.

Перехід на маловідходну переробку сировини, надходження м'яса з низьким хімічним складом та функціонально-технологічними властивостями, установка нового технологічного обладнання, потреба в конкурентоспроможній продукції, а також інші причини зумовлюють необхідність постійного оновлення асортименту за рахунок розробки рецептур і технологій м'ясопродуктів нових видів. Асортимент, структура і їх склад зазнають значних змін відповідно до вимог науки про харчування, положення про концепцію здорового харчування і економічного стану суспільства.

Успіх сучасних технологій м'ясопереробної галузі залежить від якісних показників і привабливого зовнішнього вигляду продукту, бо сьогодні споживач все більше звертає увагу на якість продуктів та їх відповідність звичкам і національним традиціям. Вирішити це завдання можуть натуральні харчові добавки, що володіють високою харчовою та біологічною цінністю, поліпшують зовнішній вигляд, ніжність, соковитість, смак і аромат готового продукту.

Так, концепція сучасної переробки м'ясної сировини включає в себе створення технології комплексної обробки сировини під потреби ринку. В основу нових технологій покладено якість за хімічним і морфологічним складом, за органолептичними показниками та харчовою цінністю, за технологічними і структурно-механічними властивостями, а також збільшення терміну зберігання продукту.

Таким чином можна дійти висновку, що в сучасній м'ясопереробній галузі знаходять застосування різні способи поліпшення якості харчових продуктів і вдосконалення технологічного процесу. Тому, розробка і виробництво м'ясних продуктів з натуральними харчовими добавками сьогодні є новим з напрямів сучасної м'ясопереробної галузі.