

**В.М. Пасічний**, д-р техн. наук, доц. (НУХТ, Київ)

**А.І. Маринін**, канд. техн. наук, доц. (НУХТ, Київ)

**А.М. Гередчук**, асп. (НУХТ, Київ)

**М.С. Ткаченко**, магістрант (НУХТ, Київ)

**М.Ю. Герасименко**, магістрант (НУХТ, Київ)

## **МОНІТОРИНГ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСА ПТИЦІ ТА ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ КУЛІНАРНИХ НА ЙОГО ОСНОВІ**

Харчування є головним фактором, що визначає здоров'я людини. Несприятлива екологічна ситуація в промислових центрах України, послаблення внаслідок неповноцінного харчування імунної системи людини, а також статистично достовірне збільшення захворювань, спричинених порушенням обміну речовин, потребує вирішення задач, пов'язаних зі створенням продуктів профілактичного спрямування.

Одним з основних джерел забезпечення людини повноцінними продуктами харчування та вирішення проблеми недостатнього споживання повноцінних білкових речовин – є удосконалення технологій продуктів на основі сировини тваринного походження.

З точки зору фізіології харчування м'ясо птиці є дуже важливим джерелом білка в раціоні як здорових, так і хворих людей. За кількістю ненасичених жирних кислот і низькому рівню насиченого жиру м'ясо птиці переважає свинину та яловичину, що дозволяє віднести дану сировину до дієтичної. Темпи зростання споживання м'яса птиці в розвинених країнах вищий, ніж для інших типів м'яса.

Основними виробниками курячого м'яса в нашій країні є ПАТ «Моронівські хлібопродукти» – 50% всього обсягу виробляемого м'яса і напівфабрикатів (ТМ «Наша Ряба», ТМ «Легко»); ВАТ «АгроМАРС» – 15% всього обсягу виробляемого м'яса і напівфабрикатів (ТМ «Гаврилівські курчата»), ВАТ «Дніпровський» (ТМ «Знатна курка») – близько 8%.

Метою науково-дослідної роботи було удосконалення технології виробництва м'ясних та м'ясомістких виробів, а саме курячого «попкорну» шляхом внесення до вже існуючої рецептури каротиновмісної сировини – моркви і гарбуза та нанокompозитів, а також моніторинг якості м'яса птиці основних виробників з проведенням порівняння м'яса бройлерів промислового виробництва з вирощеним в умовах приватних господарств.

Аналіз даних наукових досліджень та патентної інформації, підтверджує перспективність пошукових робіт щодо розширення використання каратиноїдів і нанокompозитів в харчових продуктах. Однак для м'ясних і м'ясомістких продуктів на основі м'яса птиці дослідження щодо використання каратиноїдів і нанокompозитів достатньо не висвітлені і потребують порівняльного моніторингу технологічних характеристик м'яса бройлерів різного за походженням.

В табл. представлено дані порівняння функціонально-технологічних і фізико-хімічних характеристик м'яса бройлерів.

*Таблиця – Характеристики м'яса бройлерів різного типу відгодівлі*

Показник	Приватна відгодівля			ТМ "Наша ряба"			ТМ "Гаврилівські курчата"		
	Біле м'ясо	Червоне м'ясо	Середня проба	Біле м'ясо	Червоне м'ясо	Середня проба	Біле м'ясо	Червоне м'ясо	Середня проба
Волога %	72,99	72,89	71,41	76,14	72,73	72,20	77,93	74,57	75,35
Зола, %	0,72	0,85	0,90	0,94	0,91	1,00	0,97	1,12	1,29
pH	6,25	6,30	6,35	6,45	6,50	6,50	6,40	6,45	6,45
B33 <sub>m</sub> , %	46,17	50,48	48,86	56,82	58,31	57,64	60,51	54,66	56,19
B33 <sub>a</sub> , %	62,41	69,26	65,22	74,63	77,43	79,83	77,68	73,30	74,58
ВПЗ, %	43,96	37,49	39,17	29,34	29,29	28,79	28,34	31,16	30,83
ЖПЗ, %	14,18	11,98	11,17	9,35	9,84	8,78	8,13	7,83	7,39

Представлені дані вказують на деяку відмінність функціонально-технологічних і фізико-хімічних показників промислових видів м'яса і м'яса фермерських господарств.

М'ясо бройлерів промислового виробництва має більш високе значення рН, зольність і значення вологозв'язуючої здатності (B33) та менші значення вологопоглинальної здатності (ВПЗ) і жиропоглинальної здатності (ЖПЗ) порівняно з м'ясом бройлерів не промислової відгодівлі.

Проведені нами дослідження дозволили розробити нові види виробів м'ясних та м'ясомістких кулінарних на основі курячого м'яса з подовженим терміном зберігання, в яких врахована відмінність функціонально-технологічних і фізико-хімічних показників м'яса бройлерів різного за походженням.