

ЗАЛУЧЕННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Молчанова О.О., Лемзякова Е.Н., гр. ТМ-75

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.Г. Гринченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Стабільність виробничо-економічного стану підприємств м'ясної галузі в умовах ринкових відносин безпосередньо пов'язана з рішенням таких завдань, як підвищення якості продукції, вибір раціональних шляхів використання сировини, зниження собівартості та відпускних цін, організація маркетингу та облік кон'юнктури споживчого попиту. При цьому порівняльний аналіз показує, що основними чинниками, які забезпечують успішну реалізацію даних завдань, є наявність у підприємства лабільного, конкурентоздатного, різноманітного за номенклатурою та неоднорідного за ціновим рівням асортименту продукції, розрахованого на матеріальні можливості та купівельну спроможність різних верств населення.

Птицепереробна промисловість – одна з ефективних галузей сільськогосподарського виробництва. Вона забезпечує населення дієтичними продуктами харчування, легку промисловість – пухом та пером. Економічно вигідною галуззю птицепереробної промисловості є розведення страусів. М'ясо страусів високої якості успішно конкурує з традиційними видами м'яса і все більш приваблює гурманів та людей, які піклуються про своє здоров'я.

У зв'язку з великою пропозицією м'яса птиці (курей, індиків) в останній час на українському ринку представлений достатньо широкий асортимент делікатесів з м'яса птиці. Серед групи копчених виробів з м'яса птиці переважають курячі, тому одним з перспективних напрямків у виробництві м'ясних продуктів є створення технології копчених виробів з м'яса страусів. Актуальність даного дослідження полягає у використанні цільном'язового м'яса страусів під час виробництва пастроми. В рамках проведених досліджень розроблено рецептурний склад та технологічний процес виробництва пастроми з м'яса страусів, досліджено показники якості та безпечності нової продукції.

Отже, м'ясо страусів, яке відрізняється від інших видів м'яса низьким вмістом холестерину та високим вмістом корисних речовин (вітаміни; мінеральні елементи; насичені, мононенасичені та поліненасичені жирні кислоти) є перспективним у виробництві копчених виробів з високою харчовою цінністю для широкого кола споживачів.