

Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)
В.А. Большакова, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСАХ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Стабільність виробничо-економічного стану підприємств м'ясної галузі в умовах ринкових відносин безпосередньо пов'язана з рішенням таких задач, 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 одним з основних факторів, які забезпечують успішну реалізацію даних задач, є наявність у підприємства лабільного, конкурентоздатного, різноманітного по номенклатурі та неоднорідного по 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, оскільки в ньому практично не міститься холестерину.

За хімічним складом та органолептичними властивостями м'ясо страусів не поступається, а за рядом показників є кращим, ніж традиційна для нашої країни високоякісна м'ясна сировина. Тому це м'ясо перспективно та доцільно використовувати для розробки на основі нього або з його використанням як традиційних м'ясних продуктів, так і продуктів лікувально-профілактичного призначення.

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.

Під час досліджень визначили вплив параметрів процесу коптіння на органолептичні (зовнішній вигляд, колір та вигляд м'яса на розрізі, смак та запах, консистенція) та фізико-хімічні (вміст солі, нітриту) показники пастроми з м'яса страусів. Органолептичні та фізико-хімічні показники наведені у таблиці.

Таблиця – Органолептичні та фізико-хімічні показники пастроми з м'яса страусів

Показник	Характеристика
<i>Органолептичні показники</i>	
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без згустків крові, без глибоких надрізів
Колір	Темно-червоний
Смак та запах	Приємні, властиві даному виду продукту, з вираженим ароматом копчення, без сторонніх присмаку та запаху, смак злегка гострий, в міру солоний
Консистенція	Пружна
<i>Фізико-хімічні показники</i>	
Масова частка солі, %, не більше	4,0
Масова частка нітриту натрію, %, не більше	0,005

Отримані дані стали основою для розробки проекту нормативної документації на нову продукцію. На основі проведених досліджень було розроблена технічні умови та технологічну інструкцію на пастрому з м'яса страусів.

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.