

ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ В СУЧАСНІЙ М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ

**Розуменко А.Р., Бойченко Є.В., гр. ТМ-76,
Мошенський В.Ю., гр. ТМ-75**

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Т.С. Желєва**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

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.

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, які мають високу харчову та біологічну цінність, 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.