

ферментні препарати, може входити комплекс технологічних добавок (антиоксиданти, стабілізатори рН), рослинна олія, засоби для збереження свіжості тощо. Маринади випускають у рідкому і сухому виді, в останньому випадку їх змішують із питною водою перед використанням.

Технологія виробництва напівфабрикатів в маринадах подібна до технології, що використовується для виробництва виробів з соленого м'яса. Великі шматки м'яса шприцюють маринадами, а потім масажують 10–30 хв залежно від типу наявного обладнання. Загальна маса напівфабрикатів збільшується, за рахунок чого знижується їх собівартість. Дрібні шматочки м'яса для рагу, шашликів, печені, бефстроганов перемішують із маринадами і витримують у емкостях з некородуючого матеріалу при 2...6 °С протягом 8–12 годин. В деяких випадках для останніх використовують підшприцювання з масажуванням. Частка витрат маринадів на один кг маси м'яса складає від 5 г до 15 г.

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Строменко А.О., гр. ТМ-74м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **М.О. Янчева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних економічних умовах дуже гостро стоїть проблема забезпечення випуску якісної продукції за певну ціну. Споживачі в своїх очікуваннях сьогодні стали вимогливішими щодо широкого асортименту продукції високої якості. До виробництва треба підходити з урахуванням вимог до якості продукції, ціни, витрат на виробництво, попиту, реалізацію.

Специфікою ринку м'ясних виробів є його залежність від сировини. Криза у тваринництві відобразилася й на роботі підприємств м'ясопереробної промисловості. Серед проблем, з якими сьогодні зіткнулися підприємства м'ясопереробної галузі є скорочення поголів'я худоби, територіальну розосередженість сільськогосподарських підприємств і особистих господарств населення, нетривалий термін реалізації певних видів готової продукції, низьку якість сировини, коливання закупівельних цін на сировину тощо.

У той же час український ринок м'ясних виробів майже досяг свого насичення, жорстка конкуренція визначає асортимент, якість та регулює цінову політику. Певний надлишок м'ясних виробів у магазинах великих торгових роздрібних мереж примушує виробників випускати «брендovanі» продукти високої якості, шукати нові ніші та створювати інноваційну продукцію.

Тому на сучасному етапі ефективність функціонування підприємств харчової та переробної промисловості нерозривно пов'язана з удосконаленням існуючих та впровадженням нових економічно вигідних та конкурентоспроможних технологій.

Розвиток технологій, продовольчого ринку, харчової та переробної промисловості України значною мірою визначається тенденціями й закономірностями розвитку індустрії харчових інгредієнтів та добавок. Безумовною перевагою їх використання є постійність їх технологічних властивостей, у тому числі при зберіганні, використанні у невеликих кількостях, можливість введення на тій або іншій стадії технологічного процесу, прогнозованість технологічного впливу, корегування властивостей харчової системи та ін.

ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДІВ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ ОХОЛОДЖЕНОГО М'ЯСА

Топоров І.Д., гр. ТМ-73м

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

Перед м'ясною промисловістю стоїть завдання інтенсифікації виробництва на основі науково-технічного розвитку, що забезпечує підвищення якості продукції. Один з найважливіших показників якості – колір харчових продуктів. По ньому судять про їх свіжість, дотримання технології, терміни зберігання, відповідність потребам виробництва і безпеки для здоров'я. Колір відображає хід технологічних процесів, режими холодильної консервації, якість продукції тощо. У представленні сучасного споживача колір м'яса пов'язаний з його свіжістю і доброякісністю. Оскільки колір є дуже мінливою властивістю свіжого м'яса, то його колірна гамма змінюється раніше, ніж погіршується його якість. Зміна кольору є однією з об'єктивних критеріїв якості м'яса, що дозволяє контролювати споживчі і виробничі характеристики м'яса і визначати тривалість його холодильного зберігання.