

ПРОЕКТ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЛІНІЇ МІНІ-ЦЕХУ З ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Літвін М.П., гр. ПМ-27ск

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.В. Дуб**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Варені ковбаси, сардельки та сосиски з однорідним фаршем є одним з найбільш розповсюджених м'ясних продуктів. Об'єм їх виробництва в Україні складає, приблизно, 75% відсотків від загальної кількості м'ясних виробів, що випускається на виробництві.

Підвищений попит населення України в умовах кризи на варені ковбаси, сардельки та сосиски сформувався за рахунок зниження попиту на ковбаси більш дорогих сортів та м'яса. Вищезазначене зумовлене тим, що, на сьогоднішній день, вартість сосисок, сардельок та варених ковбас в 2–4 нижче ніж чисте м'ясо та дорогі сорти ковбас. На подібного роду зміни на споживчому ринку більш оперативно можуть зреагувати, звичайно, цехи невеликої потужності, технологічний процес на яких більш гнучкий.

Відносно довгий термін зберігання ковбасних виробів забезпечується шляхом введення консервантів та антисептиків випуском їх з пониженою вологістю, що зменшує їх харчову цінність та споживчі властивості. Задоволення підвищених вимог населення до більш здорового способу життя вимагає нових екологічно чистих технологій, що максимально зберігають натуральні компоненти продуктів в тому числі їх смакові та ароматизуючі добавки. Сучасна світова практика дану проблему вирішує, в тому числі, і шляхом збільшення мережі міні-цехів по виробництву ковбасних виробів. Продукція таких міні-цехів розрахована на локального споживача, який мешкає на території прилеглий до цеху. Вищезазначене дозволяє змінювати технологію виробництва ковбасних виробів у бік зменшення терміну їх зберігання за рахунок зниження кількості різних не натуральних консервантів. При цьому слід зазначити, що міні-цех по необхідності в залежності від маркетингової ситуації на ринку, може переорієнтуватись на будь-якого споживача, випускаю при цьому будь-які види ковбасної продукції.

Можливість споживати ковбасні вироби без додаткової термічної обробки звичайно робить їх більш конкурентоздатними в порівнянні з іншими січеними та крупнокусковими м'ясними виробами та напівфабрикатами.

Виходячи з вищезазначених аспектів нами розроблено проект технологічної лінії міні-цеху по виробництву ковбасних виробів.