

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА АНАЛОГІВ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Стасенко В.А., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Н.Г. Гринченко,  
д-р техн. наук, проф. М.О. Янчева

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Споживання достатньої кількості високоякісного білка відіграє особливо важливу роль для здоров'я людини. З точки зору кількості, якості та сталого постачання, традиційні методи виробництва білка не в змозі задовольнити майбутні потреби людського життя. Крім того, нові виклики та концепції розвитку людського суспільства сприяли швидкому розвитку харчових продуктів рослинного походження.

У пошуках нових ринкових можливостей та відповідно до росту інтересу до переходу великої кількості споживачів на здорове харчування та рослинну дієту все більше поширюються дослідження та розробка структурованих напівфабрикатів, що імітують м'ясопродукти (аналогів м'ясопродуктів), які відтворюють м'ясо за його фізичними відчуттями (консистенція, зовнішній вигляд, смак тощо) та харчовими аспектами. Альтернативні види м'ясних продуктів можуть зменшити тиск на ресурси, навколишнє середовище, здоров'я, етику та інші аспекти, пов'язані з процесом виробництва м'яса, а також вирішити проблеми його постачання.

Однак існує розбіжність між аналогами м'ясопродуктів та м'ясом у деяких аспектах, включаючи зовнішній вигляд, консистенцію, смак, поживність, які потребують нових методів для покращення. Зокрема, м'ясні продукти тваринного походження зазвичай сприймаються споживачами через жувальний смак, який створюється структурою волокон. У наш час комерційно доступні аналоги м'ясних продуктів можуть в основному імітувати смак різних м'ясних продуктів тваринного походження, але все ще є деякі проблеми щодо загальної текстури та якості.

Для м'ясоподібних альтернатив зазвичай основною сировиною є рослинні інгредієнти, які містять білки, подібні до тих, що містяться в м'ясі (злаки, бобові культури, амарант, люпин, водорості тощо). Однак, дослідження структурованих напівфабрикатів, що імітують м'ясопродукти, потребують інновацій та розвитку. Наразі компанії-виробники України працюють в цьому напрямі у невеликому масштабі, але безумовно м'ясні альтернативи мають потенціал стати широко поширеними і придбати більшу популярність серед споживачів.