

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Желєва Т.С., к.т.н., доцент; Кармазова А.І., студентка; Зінченко Є.О. студент
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

The relevance of using plant raw materials in the technologies of functional meat products with therapeutic, preventive and functional properties. Creation and provision of the population with new meat products.

Сучасний ринок продовольчих товарів в Україні демонструє стабільне розширення не лише кількості торгових марок, а й асортименту м'ясної продукції. М'ясні вироби займають важливе місце у структурі харчування населення, оскільки є одним із головних джерел тваринного білка. Серед них особливо популярними залишаються ковбасні вироби, які відзначаються високими смаковими якостями, зручністю у споживанні та збагаченим вмістом корисних речовин.

Останніми роками зростає негативний вплив довкілля на здоров'я людини, що призводить до збільшення кількості захворювань, пов'язаних із стресами та дисбалансом у харчуванні. Багато людей споживають недостатню кількість незамінних поживних речовин, що суперечить принципам збалансованого раціону. У зв'язку з цим сучасні споживачі все більше цікавляться впливом харчових продуктів на здоров'я, що стимулює розвиток виробництва функціональних м'ясних виробів, збагачених рослинними компонентами.

Окрему увагу привертає застосування дикорослих лікарських трав у лікувально-профілактичному харчуванні. Їх використання сприяє захисту організму від негативного впливу фізичних, хімічних та біологічних факторів, з якими люди стикаються у повсякденному житті. Наукові дослідження підтверджують ефективність застосування фітопрепаратів – настоїв та екстрактів лікарських рослин, таких як ромашка, звіробій, чебрець, материнка та інші. Завдяки високому вмісту фенолкарбонових кислот і флавоноїдів ці рослини мають виражені антибактеріальні властивості, що позитивно впливає на якість м'ясних виробів. Крім того, природні каротиноїди та пігменти лікарських трав можуть впливати на забарвлення м'ясних виробів, покращуючи їхній зовнішній вигляд.

Фітокомпоненти також проявляють антимікробну, антиоксидантну та дезінфікуючу дію, що відіграє важливу роль у забезпеченні безпеки та тривалого зберігання м'ясних виробів. Оскільки багато лікарських трав широко поширені на території України, їхнє використання є перспективним напрямом у харчовій промисловості.

Таким чином, розробка та впровадження нових м'ясо-рослинних продуктів із лікувально-профілактичними та функціональними властивостями є важливим і перспективним напрямком сучасних харчових технологій.