

**УДК 637.5**

**32. СУЧАСНІ НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТА ЯКІСТЬ  
ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО  
ПРИЗНАЧЕННЯ**

**О.Є. Москалюк, О.І. Гашук, А.Я. Гуралевич**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Сучасні тенденції розвитку українського ринку м'ясних продуктів спрямовані на підвищення рівня їх доступності та споживання, забезпечення високого рівня їх якості та безпечності відповідно до сучасних вимог споживчого ринку, розробку та впровадження екологічних та ресурсозберігаючих технологій виробництва та зберігання готової продукції

Населення України потерпає від деформації харчування, спричиненої дисбалансом споживання білкової та вуглеводної їжі, нестачею вітамінів і багатьох есенційних мікроелементів. Ці негативні зміни структури харчування посилюються особливостями життя сучасної людини. На самперед, міського населення, яке пов'язане не лише з повсякденним психоемоційним напруженням за рахунок пересування в місті, особливостями побуту, а й часто з неможливістю своєчасного та адекватного харчування. Традиційні продукти харчування сьогодні не здатні компенсувати потребу сучасної людини у вітамінах, мікроелементах, інших харчових компонентах, ураховуючи фізичні та емоційні навантаження, тривоги, постійне відчуття напруження від прискорюваного часу, що є характерним для техногенного суспільства й призводить до хронічних стресів і зриву адаптації організму.

Посічені напівфабрикати для українського споживача сьогодні є незамінними складовими щоденного раціону харчування, доступні всім квінтільним групам населення, так як виробництво цих продуктів є найбільш перспективним сектором м'ясної галузі, яке займає значну частку вітчизняного ринку м'ясних продуктів. Тому питання якості та безпечності цього сегменту ринку харчових продуктів є важливим та актуальним.

Основні проблеми, які виникають у процесі виробництва та реалізації охолоджених просічених напівфабрикатів – дефіцит якісної і недорогої м'ясної сировини та, як результат, невисока споживча якість готової продукції, проблеми недостатньо тривалих термінів її зберігання і збуту продукції. Тому, враховуючи світові суспільні тенденції до якості та безпечності продуктів харчування, українська м'ясна промисловість має також переорієнтовуватися на новий рівень сприйняття харчової продукції. Одним з основних напрямків розвитку сучасної м'ясної індустрії є виробництво екологічних та безпечних продуктів з мінімальним вмістом синтетичних харчових добавок або без них.

У значній мірі це стосується і посічених напівфабрикатів, які складають значну частку в існуючому асортименті м'ясної продукції 6 – 14 % та до 50 % від загального обсягу виробництва м'ясних напівфабрикатів. Основа цих виробів – м'ясний фарш, який є полідисперсною фізико-хімічно, біохімічно та термодинамічно нестабільною емульсійною системою.

У науковій роботі досліджені зміни органолептичних та фізико – хімічні показників посічених напівфабрикатів з використання м'яса водоплавної птиці (в ньому міститься 17 % білків, з яких 98 % відносяться до повноцінних). яке відрізняється ніжною консистенцією, соковитістю, ароматом і високими смаковими якостями та харчових волокон із різним ступенем гідратації 1 : 4–10. Харчові волокна на сьогодні є одними із найбільш затребуваних і найбільше широко застосовуваних харчових інгредієнтів завдяки їх багатofункціональності, відповідно до сучасних тенденцій формування якості та гарантій безпечності харчових продуктів

### **Список літератури**

5. Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat / V. Pasichnyi, O. Hashchuk, O. Moskaluyk, A. Guralevich // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – Т. 27, № 2. – С. 121–128.

6. О. Гащук, О. Москалюк, О. Грищенко, А. Гуралевич. Розроблення м'ясних продуктів для спеціального харчування//Інноваційний розвиток

готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали I  
Міжн. наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. p. 29-30