

Як свідчать показники мікробіологічних досліджень розробленого зразку №1, МАФАНМ на третю добу становить $2,8 \cdot 10^2$ КУО при допустимій нормі $1,0 \cdot 10^3$ КУО. Все це підтверджує безпечність продукту та подовжує термін його зберігання до 48 год.

Розроблені паштети характеризуються високою харчовою цінністю та сприяють покращенню раціону харчування, за рахунок вмісту вітамінів, ПНЖК, білків, мікроелементів.

Список літератури

1. Є. О. Котляр, Т.Ю. Гончаренко, О. А. Топчій. Development of formulation multicomponent protein-fat emulsion. Харчова наука і технологія. № 4 (10).– Одеса, 2016. – С. 25-30.

УДК 637.5

50. ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ НА РОЗШИРЕННЯ РИНКУ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Ю. В. Бірюк, О. А. Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сучасні тенденції харчування населення все більше орієнтовані на розвиток ринку швидких і легких у приготуванні продуктів, які одночасно мають високу харчову цінність і доступні для пересічного споживача. М'ясні продукти є одним із сегментів ринку продуктів швидкого приготування, що розвивається найбільш активно. У порівнянні зі споживанням м'яса загалом рівень споживчого попиту на м'ясні напівфабрикати розвивається випереджаючими темпами. Значну частину ринку м'ясних продуктів наразі становлять м'ясні заморожені напівфабрикати [1].

У карантинних умовах істотно зменшився ринок охолоджених і заморожених м'ясних (ready to cook) напівфабрикатів у період з кінця березня і до кінця квітня. Більшість людей купували сире м'ясо і птицю на вагу, оскільки

було достатньо часу для приготування їжі вдома.

Починаючи з середини травня і до сьогодні ринок поступово повертає колишні обсяги. За літній період продажі майже повністю відновилися. Також є перспектива розвитку нових напрямів, тому що карантин змусив виробників шукати нові цікаві продуктові лінійки. Це можуть бути пельмені додатково збагачені вітамінами і мінералами або випуск великих пельменів зі збільшеним об'ємом фаршу.

Ринок напівготових страв зростає, що дуже надихає підприємців. Виробництво м'ясних напівфабрикатів в Україні перевищує позначку 90–95 тис. тонн на рік. Все більше споживачів, особливо під час пандемії, змінювали свої харчові звички та звертали увагу на те, щоб їжа була не тільки смачною, але й корисною та здоровою. Поширення ідей здорового харчування, залучення значної частини потенційних споживачів до вегетаріанства, підвищення популярності органічної продукції веде до зміни структури споживання на ринку заморожених напівфабрикатів в Україні. Зокрема, люди, які прагнуть до здорового харчування, більше купують продукцію з дієтичного м'яса, такого як індичатина або кролятина. Вегетаріанці взагалі відмовляються від натурального м'яса, а прихильники м'яса «органік» готові платити за нього підвищену ціну. У той же час споживачі з низьким рівнем доходу обирають більш дешеве м'ясо птиці [2].

Отож, пандемія дуже вплинула на ринок м'ясних напівфабрикатів. Виробники отримали великий удар, який став поштовхом до пошуку і розвитку нових напрямів виробництва даного виду продукту.

Список літератури

1. Журавльов В. Ю. Сучасні реалії та перспективи розвитку підприємств харчової промисловості в Херсонській області / В. Ю. Журавльов, Н. М. Олійник, С. М. Макаренко // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична

конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених (3 квітня 2019 р.). – Х. : ХДУХТ, 2019. – Ч. 2. – С. 99.

2. Ринок заморожених напівфабрикатів в Україні [Електронний ресурс] / 2 – Режим доступу до ресурсу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-zamorozhennyh-polufabrikatov-v-ukraine-vozmozhnost-pokushat-bystro-i-sytно>.

УДК 637.5.04

51. ВПЛИВ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН НА КОЛІР М'ЯСОПРОДУКТІВ

І.М. Страшинський, В.М.Пасічний, Т.Шевченко, І.М. Компанець

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Препарати харчових волокон використовують в технології м'ясопродуктів протягом кількох десятиліть. Однак у наш час до їх функціональних властивостей пред'являють все більш жорсткі вимоги. Існують численні дослідження щодо застосування препаратів з клітковини у м'ясних напівфабрикатах та ковбасних виробках. На ринку харчових продуктів Європейського Союзу багато м'ясопродуктів, позначені як “з високим вмістом клітковини” та “джерело клітковини” [1]. Відповідно до Регламенту ЄС № 1924/2006 Європейського Парламенту та Ради від 20 грудня 2006 р. «Про харчові та оздоровчі вимоги до харчових продуктів» твердження про те, що їжа багата клітковиною, може використовуватися лише в тому випадку, якщо продукт містить щонайменше 6 г клітковини на 100 г або принаймні 3 г клітковини на 100 ккал. Важливо підвищити сприйняття споживачами м'ясних продуктів, збагачених харчовими волокнами. Для успіху таких продуктів вирішальними факторами є, серед іншого, їх сенсорні характеристики якості. Споживачі очікують, що продукти будуть все більш якісними, але в той же час за ціною, порівнянною з традиційною, тобто без додавання клітковини.