

виробництві м'ясопродуктів як джерела білку, біоактивних сполук, що проявляє антиокисні, антимікробні властивості та структуроутворювача.

Список літератури

1. Fernández-López, J.; Lucas-González, R.; Viuda-Martos, M.; Sayas-Barberá, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Chia oil extraction coproduct as a potential new ingredient for the food industry: Chemical, physicochemical, techno-functional and antioxidant properties. *Plant Foods Hum. Nutr.* 2018, 73, 130–136.
2. Peshuk L., Galenko O., Sergina V. (2015) Technology for meat gerodietetic products, *Ukrainian Journal of Food Science*, 3 (1), 16-26.
3. Шидакова-Каменюка О. Г. Аналіз хімічного складу насіння чіа як перспективної сировини для кондитерських виробів / О.Г. Шидакова-Каменюка, О.М. Шкляєв, А.Л. Рогова// Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2017. – Вип. 1(25). – С.80-91

УДК 637.5

53. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ, ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА

Ю. В. Бірюк, О. А. Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Виробництво м'ясних напівфабрикатів представляє велику спеціалізовану галузь, що має перспективну програму розвитку як у нашій країні, так і за кордоном. Якість продукції, що випускається зараз, в порівнянні з продукцією, що вироблялася в 90-ті роки значно стала кращою. Про це свідчить зростання рівня споживання заморожених напівфабрикатів навіть у невеликих містах і селах.

На вітчизняному ринку крім продукції виробничих підприємств реалізуються напівфабрикати, що виробляються у кулінарних цехах

супермаркетів і великих магазинів. Саме тому контроль за якістю м'ясних напівфабрикатів є найважливішою складовою у м'ясопереробній діяльності, особливо зважаючи на те, що споживачі віддають перевагу вітчизняним виробникам, вважаючи їх продукцію найбільш якісною.

Виробництво різних видів напівфабрикатів високого ступеня готовності, особливо заморожених, є досить прибутковою справою. Велика частина традиційної продукції відомих торгових марок, як «Геркулес», «Левада», «Три ведмеді» - потрапила у високий ціновий сегмент, орієнтуватися на який останнім часом стала менша кількість споживачів. Водночас напівфабрикати менш відомих торгових марок користуються більшим попитом населення, хоча замість м'ясного фаршу здебільшого містять 50–70 % сої, що забезпечує низьку ціну та вводить споживача в оману [1].

Перше місце серед критеріїв вибору продукції посідають натуральний смак і оригінальність оформлення, тому зберегти лояльність споживачів до продукції своєї торгової марки можна тільки за рахунок постійного рівня якості продукції та використання натуральних складових. Тому визначення якості м'ясних напівфабрикатів, зокрема пельменів, і їх порівняльна характеристика є актуальною.

Органолептичний метод дослідження є одним з основних функціональних методів перевірки якості та безпеки продукції, її свіжості та допустимості для споживача. Органолептичний аналіз – це сенсорний аналіз харчових продуктів, смакових речовин за допомогою нюху, смаку, зору, дотику та слуху.

Зовнішній вигляд напівфабрикатів визначають у замороженому стані. Пельмені і хінкалі мають бути не розморожені, тримати форму і при струшуванні пачки видавати чіткий звук. Товщина тістової оболонки повинна бути рівномірною. Товщину тіста заміряють лінійкою на поперечному розрізі заморожених зразків. Смак і запах перевіряють у вареному вигляді. Варені пельмені та хінкалі повинні мати добрий смак і запах, характерний для закладеної сировини, соковитий, у міру солоний фарш [2].

Лабораторним методом визначають масову частку вологи, масову частку солі, масову частку фаршу до маси пельменя, масу однієї штуки, температуру в товщині замороженого напівфабрикату [3].

Отже, органолептичний метод дає змогу швидко отримати загальне враження про якість і свіжість продукту, а фізико-хімічні показники в свою чергу про відповідність вимогам стандартів.

Список літератури

1. Иванцова Л. Рынок «быстрой» еды: время перемен / Л. Иванцова // Food UA:продукты Украины. – 2009. – № 5–6. –С. 44–47.
2. Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Технічні умови : ДСТУ 6028:2008 – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 25 с.
3. Чернюшок, О. А. Дослідження фізико-хімічних показників пельменів із сиром сулугуні та сироваткою / О. А. Чернюшок, І. Ю. Шевченко, Ю. В. Бірюк // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 117.

УДК 637.5

54. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ М'ЯСО-РОСЛИННИХ ПАШТЕТІВ ДЛЯ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ

Д.В. Стеблик, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Розв'язання проблеми здорового харчування є найважливішим та актуальним державним завданням, пов'язаним із соціальною стабільністю суспільства і здоров'ям населення.

Цільове комбінування рецептурних інгредієнтів забезпечує одержання харчової композиції із заданим хімічним складом. Цей підхід складає основу комплексного використання сировини, основна перевага якого полягає в