

29. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕЛІКАТЕСНОЇ ПРОДУКЦІЇ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

І.І. Гагач, Т.М. Іванова, І.І. Штик, Л.В. Пешук

Національний університет харчових технологій

Харчування населення – найважливіша соціальна проблема в усі часи. Від повноцінності харчування людини залежить його життєдіяльність, стан здоров'я і тривалість життя. Населення нашої країни щороку відчуває дефіцит білка в раціоні, що негативно позначається на рівні життя. За тривалістю життя Україна посідає 61-е місце в світі [Представництво ООН в Україні]. Причиною такого становища є відсутність концепції виробництва продукції тваринництва, незадовільне використання генетичного потенціалу, слабка кормова база, недостатня увага до розвитку галузі тваринництва. В умовах ринкової економіки провідне місце у виробництві харчових продуктів тваринного походження повинні займати ресурсозберігаючі технології.

Поголів'я великої рогатої худоби в Україні станом на 1 січня 2015 року зменшилось приблизно на 2,7%, свиней на 1,6%, овець та кіз на 0,4%, птиці на 1,9% порівняно із аналогічним періодом 2014 року [Держкомстат].

У світовій торгівлі яловичиною і телятиною чітко виділяються по регіонах основні країни експортери та імпортери цієї продукції. Так, лідерами експорту є Австралія і Нова Зеландія (понад 25% обсягу світових поставок), а також Бразилія, Аргентина, Уругвай, країни ЄС і США. Основним імпортерами є Японія, Республіка Корея, Іран, Єгипет. Світовий експорт свинини складає 5095,3 тис. т, з

яких більша частина припадає на Європу – 74,1%. Головним експортером є Данія – 951 тис. т (18,7%) та Нідерланди – 635 тис. т (12,5%). Інші країни-експортери продають менше 500 тис. т кожна і мають частку в світовому експорті менше 10%. Основні експортери баранини і ягнятини – Нова Зеландія і Австралія, птиці – країни ЄС і США.

Незважаючи на зменшення поголів'я худоби середньостатистичне споживання м'яса і м'ясопродуктів на одну особу в рік збільшилось з 32,8 кг у 2000 році до 56,1 кг (у 2014р), але не досягає необхідного рівня (85 кг) для попередження дефіциту білка. Альтернативою є використання нетрадиційної м'ясної сировини, а саме м'ясо диких тварин, що є надзвичайно актуальним, дозволяє отримати високоякісні, безпечні, а в окремих випадках функціональні продукти харчування.

М'ясо дичини потенційно є цікавою ринковою нішею, оскільки дичина зазвичай продається за високими цінами безпосередньо у ресторани і купують її споживачі з порівняно високим доходом. Основними експортерами дичини є Бельгія та Нідерланди, хоча ці країни не мають просторів дикої природи, тому адміністративні органи ЄС чітко розділяють м'ясо з дикої дичини та дичини вищого гатунку на спеціальних фермах.

Враховуючи наближеність до ринку ЄС та багату природу України, вона може мати великий потенціал щодо експорту дичини, отриманої на фермах, або «оригінальної» дичини вищого гатунку для поставок на ринок ЄС. Так, ця галузь може бути цікавою альтернативою для майбутньої спеціалізації деяких українських підприємств.

На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів було розроблено технологію шинки з оленини (Пат.83978), варено-копченої шинки «Делікатесної» (Пат. 80718), делікатесу з м'яса страуса (Пат. 80712), паштету з нетрадиційної сировини (Пат. 38095), паштету м'ясного запеченого низькокалорійного (Пат. 53108), паштету запеченого з м'ясом зайця (Пат. 53107). Розроблені технології дають можливість отримати високоякісні делікатесні продукти, які розширять асортимент, що є обов'язковою, постійною умовою успішної діяльності будь-якого виробника м'ясної продукції.

Література.

1. Себастьян Хесс, Бернард Воґет, Анна Кузнецова. Консультативна робота № [AgPP No 24] Європейські ринки м'яса: реальні можливості для України. – Київ. – 2009.