

## **5. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НАПІВФАБРИКАТІВ З ДОБАВКАМИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

**Г.І. Гончаров**

**І.М. Страшинський**

*Національний університет харчових технологій*

Одним з найважливіших принципів, що передбачає ефективний розвиток м'ясної промисловості і забезпечення населення харчовими продуктами, є раціональна переробка і максимальне використання білоквісних ресурсів на основі маловідходних технологій. М'ясна галузь володіє значними резервами зниження втрат білка. Максимальне вилучення з м'ясної сировини всіх цінних компонентів, побічних продуктів і відходів виробництва, які недостатньо повно і раціонально, а часто і зовсім не використовуються для харчових цілей, є найважливішими умовами збільшення випуску продукції і підвищення ефективності виробництва.

В останні роки все більше уваги приділяється отриманню нових видів білкової їжі, виробництво якої засноване на використанні повноцінних за амінокислотним складом рослинних білків. Велика кількість білків рослинного походження і порівняно низькі витрати на їх виробництво дають можливість значно поповнити ними дефіцит білку в харчуванні людей.

Основною метою м'ясної галузі є задоволення потреб населення у високоякісних м'ясних продуктах, розширення асортименту продукції, впровадження ресурсозберігаючих технологій, спрямованих на здешевлення продукції та вирішення проблеми збалансованого харчування людини.

М'ясопереробна промисловість України випускає ряд нових продуктів з підвищеною харчовою цінністю — паштети, фарші, напівфабрикати, технології яких передбачають використання харчових добавок різного походження.

З метою розширення асортименту м'ясних виробів, а саме заморожених напівфабрикатів в роботі представлена розробка продукту з використанням добавок рослинного і тваринного походження.