

**3. ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН
В ТЕХНОЛОГІЇ ФАРШЕВИХ, ДЕЛІКАТЕСНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА НАПІВФАБРИКАТІВ**

Ю.М.Чайка

Т.Ю. Шміголь

О.Є. Москалюк

Сучасні технології передбачають підвищення функціонально-технологічних властивостей м'ясних продуктів з використанням нетрадиційної сировини, а саме м'ясо оленя, страуса, дикого кабана та зайця для виробництва делікатесних комбінованих м'ясопродуктів.

Залежно від виду диких тварин їх м'ясо відрізняється за органолептичними ознаками, морфологічним та хімічним складом, смаковими та кулінарними якостями .

Вибір вихідних компонентів, підбір їх оптимальних співвідношень, розробка рецептур, встановлення впливу внесених компонентів на органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні показники і безпечність розроблених м'ясопродуктів. Нові відомості по використанню нетрадиційної сировини представляють певну зацікавленість щодо перспективи в зміцненні сировинної бази м'ясної промисловості, в забезпеченні тваринним білком, створенні безвідходних екологічно чистих технологій, підвищення біологічної цінності та виходу продукту.