

РИНОК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ УКРАЇНИ ТА МОЖЛИВОСТІ РОЗШИРЕННЯ ЇХ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ

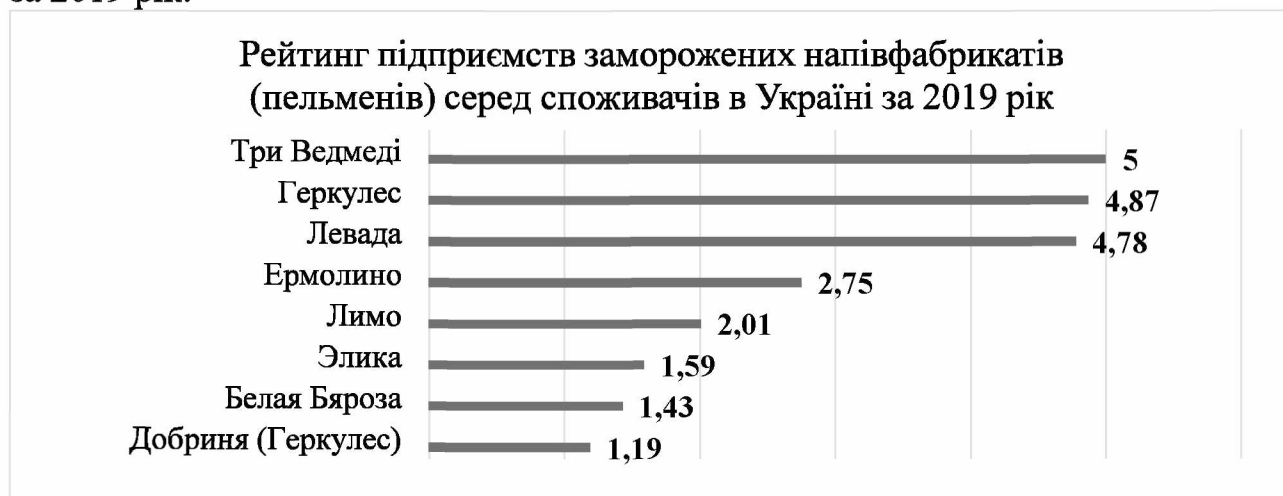
**Чернюшок О. А., канд. техн. наук,
Шевченко І.Ю., Бірюк Ю.В. здобувачі вищої освіти
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Ринок напівфабрикатів України всупереч усім кризовим явищам досить стійкий, і це не випадково. Проаналізувавши ринок напівфабрикатів України, впливає те, що український споживач все частіше робить вибір на користь заморожених напівфабрикатів, які дозволяють йому заощадити час на приготування страв.

Ринок напівфабрикатів України потребує змін. В першу чергу, забезпечити якістю і наявністю різних цінових сегментів покупця з низькою та середньою заробітною платою. Для них більш привабливими є напівфабрикати, які містять високий відсоток натуральної сировини, користь та різноманітність компонентного складу. Від задоволення запитів цієї суттєвої групи населення безпосередньо залежить, чи будуть збільшуватися обсяги продажів підприємств, що виробляють заморожені напівфабрикати.

Природно, що переваги українського споживача, його національні стереотипи, культура харчування, що формується протягом століть і, звичайно ж, сучасний спосіб життя впливають на те, як формується ринок напівфабрикатів України. Виробники, які враховують запити і потреби споживача, як правило, успішно працюють на цьому ринку.

Найпопулярнішим напівфабрикатом на Україні, протягом останніх років є пельмені. Практично кожна компанія, яка виробляє заморожені напівфабрикати, виготовляє і пельмені також. Щоб успішно конкурувати на ринку, виробники постійно оновлюють асортимент, урізноманітнюють начинки пельменів. Нижче предсталено рейтинг підприємств серед споживачів в Україні за 2019 рік:



Такі компанії, як, наприклад, Геркулес, Три ведмеді і Левада продовжують активно освоювати ринок напівфабрикатів України і залишаються в числі його основних гравців.

Враховуючи потреби ринку, щодо розширення асортименту пельменів запропоновано використовувати суху сироватку молочну збагачену та сир сулугуні в рецептурі фаршу для напівфабрикату замороженого. Внесення у рецептуру фаршу, сухої демінералізованої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn, дозволяє підвищити соковитість готового продукту та підвищити біологічну цінність його. А додаткове внесення сиру сулугуні надає продукту пікантного, особливого смаку. Суха сироватка молочна збагачена містить у своєму складі всі незамінні амінокислоти: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, треонін, фенілаланін, метіонін, триптофан; вуглеводи; ліпіди; органічні кислоти; майже всі мінеральні речовини: кальцій, фосфор і калій, а також магній та манган, за рахунок додаткового збагачення. Вітаміни: А, В₁, В₂, В₆, РР, С. Сир сулугуні, в свою чергу, також містить необхідні для нормальної життєдіяльності мікроелементи, такі як кальцій, фосфор, натрій і магній. Розроблена рецептура представлена в таблиці.

Таблиця – Співвідношення компонентів фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці

<i>Сировина</i>	<i>Кількість у %</i>
Свинина жилована напівжирна	35
М'ясо курятини односортне	45
Цибуля ріпчаста свіжа	2
Сіль кухонна	2
Меланж	5
Чорний перець мелений	0,075
Суха демінералізована молочна сироватка збагачена Mg та Mn	0,625
Сік свіжого шпинату	3,5
Сир сулугуні копчений	6,8
Разом	100,0

Під час виготовлення пельменів, з додаванням вказаних компонентів, отриманий продукт відрізнявся пікантним, новим смаком із соковитою консистенцією. Органолептичні показники відрізнялись від класичних, а саме смаком копченого сиру сулугуні та приємним присмаком шпинату.

Отже, запропонована рецептура є хорошим варіантом розширення асортименту для широкого кола покупців, адже вітчизняні споживачі надають перевагу м'ясу свинини та курки, а цікаве поєднання сиру сулугуні та шпинату, призведуть до зростання попиту на даний продукт. Суха демінералізована молочна сироватка збагачена Mg та Mn, є хорошим компонентом не лише для напівфабрикатів в тістовій оболонці, але для м'ясних продуктів в цілому.