

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



**INNOVATIVE DEVELOPMENT  
OF HOTEL AND RESTAURANT  
INDUSTRY AND FOOD  
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF  
II INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC AND PRACTICAL  
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o  
Prague – 2021

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**Гашук О.І., канд. техн. наук, доцент**  
**Москалюк О.Є., канд. техн. наук, ст. викладач**

**Давиденко В.В., здобувач вищої освіти**

**Манькова В.В., здобувач вищої освіти**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

Одним із найприбутковіших сегментів ринку м'ясопродуктів є виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності: охолоджені та заморожені, натуральні та посічені. Виробництво напівфабрикатів зростають і випереджають розвиток ковбасного виробництва. Структура асортименту напівфабрикатів поєднує продукти, які суттєво відрізняються між собою за технологічними, функціональними, органолептичними характеристиками та ступенем готовності.

Обсяг споживання м'ясних напівфабрикатів в Україні на одну людину становить 7–8 кг на рік. Важливо не тільки збільшити загальний обсяг виробництва м'ясопродуктів, але й забезпечити їх максимальне виробництво з кожної тонни сировини, що переробляється; підвищити якість м'ясопродуктів, харчову цінність і товарні показники продукції; урізноманітнити асортимент продукції. За даними Державного комітету статистики України, частка курятини в структурі «м'ясного раціону» становить 47 %. Низький рівень доходів населення, проблеми із сировинною базою, специфічність агробізнесу країни створили передумови для численних пошуків науковців. Аналіз наукових досліджень і публікацій виявив стійкий інтерес фахівців галузі до удосконалення асортименту посічених напівфабрикатів шляхом поєднання тваринної сировини та компонентів білкової природи. При розробці нових видів м'ясних продуктів, проводили часткову заміну м'ясної сировини нем'ясними інгредієнтами, необхідною умовою було збереження органолептичних показників, які відповідають традиційним.

Метою наукової роботи є удосконалення рецептури та дослідження показників якості посічених напівфабрикатів із м'яса водоплавної птиці з використанням клітковини висівок вівсяних. При виробництві посічених напівфабрикатів основним етапом було приготування фаршу, який являє собою складну полідисперсну систему, що складається з білків, жирів та води. Для встановлення допустимої кількості запропонованої рослинної сировини були проведені дослідження її впливу на якість модельних фаршів, основу яких складали м'ясо качинового філе 50–60 %, качиний жир 10–15 %, цибуля ріпчаста – 5%, сіль та спеції, гідратована 1: 3 клітковина вівсяних висівок: рецептура 1 – 25 %, рецептура 2 – 30 %, рецептура 3 – 35 %. Проведені дослідження дозволили обґрунтувати раціональне використання рослинних ресурсів у кількості 25–30 % – гідратованому 1:3 вигляді. Зразки мали хороші органолептичні і функціонально-технологічні показники, а за хімічним складом відповідають вимогам нормативних документів.