

36. ВИКОРИСТАННЯ ОЛЕНИНИ У СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАСАХ

**Т.В. Маршалок, Л.В. Пешук, В.О. Бахмач,
Т.М. Іванова**

Національний університет харчових технологій

Сучасний покупець дуже вибагливий. Оскільки ринок надто різноманітний і на ньому представлено товар від сосисок і до копченостей та делікатесних виробів з дичини, виробники прагнуть привернення уваги покупців розробленням новітніх технологій, використанням яскравої, зручної упаковки та унікальних продуктів. Досить перспективними є виробы з м'яса диких тварин.

До класичних м'ясних делікатесів відносять копченості зі свинини і яловичини (шинки, балики, рулети, корейки, грудинки, шийки, буженини та карбонади) варено-копчені, копчено-запечені, сирокопчені та сиров'ялені.

У кожного м'ясопереробного підприємства України є власні розроблені унікальні види ковбас, сосисок, копченостей чи напівфабрикатів. Завдяки цим товарам покупець може спробувати для себе щось цікаве, відкривши нового виробника.

На основі проведеного аналізу було виявлено, що на українському ринку м'ясних делікатесів представлені переважно італійські та німецькі виробники. Їхній асортимент присутній у більшості супермаркетів. Основну його частку складає: хамон, прошутто, італійська салями та консервоване м'ясо дичини. Частина української продукції надзвичайно мала, а з урахуванням складної економічної ситуації саме український виробник є більш доступний споживачу у ціновому сегменті. Отже, потрібно розвивати даний напрям та завойовувати ринок високоякісною продукцією.

М'ясо дичини містить повноцінні білки, вітаміни та мінеральні речовини, що робить його дуже корисним у харчуванні людини.

Нами розроблено нову рецептуру сирокопченої ковбаси з оленини. Сировина пройшла всі необхідні дослідження щодо вимог якості та було виготовлено партію сирокопченої ковбаси «Північне сяйво» в кількості 20 кг на м'ясопереробному підприємстві ФОП «Маршалок». У кінцевому продукті перевірялися відповідність всім вимогам ДСТУ (органолептичним, фізико-хімічним та мікробіологічним показникам).

До рецептури розробленої сирокопченої ковбаси входять: оленина, напівжирна свинина, мед, ядро з насіння гарбуза і соняшника та спеції. За контроль обрано традиційну сирокопчену ковбасу «Брауншвейгська».

Високу поживну цінність продукту надає використання натурального меду, що містить близько 300 речовин і зольних елементів та складається із фруктози, глюкози, органічних кислот, хімічних елементів, білків, вітамінів та інших речовин.

Насіння гарбуза та соняшника є джерелом рослинних білків, корисних вітамінів груп С, В, D і Е, натуральну сахарозу, смолисті речовини, залізо, мідь, марганець, магній, фосфор, цинк, клітковину, а також рослинні жири, що містять омега-3 жирні кислоти.

Таблиця 1. Хімічний склад ядер насіння соняшника та гарбуза

Вміст речовин	Ядро насіння соняшника, %	Ядро насіння гарбуза, %
Ліпіди	64,0-66,0	47,4-54,0
Білок	16,0-19,0	31,0-32,5
Вуглеводи	1,7-2,1	13,6-18,1
Зола	3,0-3,2	2,9-3,0

Отже, окрім незвичного та цікавого смаку та зовнішнього вигляду розроблений продукт здійснює також позитивний вплив на організм людини.

Даний продукт має приємний особливий смак та поживний, корисний рецептурний склад. Сподіваємося, що він зацікавить гурманів, задовольнить смаки вибагливих споживачів та знайде своє місце у даному сегменті м'ясних виробів на ринку України.