

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



IV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

УДК 637.5

Меркулова Ю.Ю., здобувач, **Гащук О.І.**, к.т.н, **Москалюк О.Є.**, к.т.н.

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

28. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ІНГЕДІЄНТІВ ДЛЯ МАРИНУВАННЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Вступ. М'ясні напівфабрикати для українського споживача сьогодні є незамінними складовими щоденного раціону харчування, доступні всім групам населення, а виробництво цих продуктів є найбільш перспективним сектором м'ясної галузі, займає нині значну частку вітчизняного ринку м'ясних продуктів і має сталу тенденцію динамічного росту. Підвищення

якості та смакових властивостей м'ясних напівфабрикатів можливо шляхом оптимізації складу маринадів.

Матеріали і методи. Метою роботи є аналіз ринку інгредієнтів для маринування у м'ясних напівфабрикатів, а також оцінка популярності та попиту на окремі види інгредієнтів у виробників м'ясних виробів.

Результати. Склад маринаду відіграє важливу роль, як і застосовані технологічні прийоми та операції. Зростання попиту на натуральні маринади та функціональні добавки, пояснюється тим, що змінюючи інгредієнтний склад маринадів в бік використання похідних натуральних продуктів на заміну синтетичним, можна покращити не лише параметри якості та безпеки, а й надати продукту додаткових переваг перед споживачем. Користуючись літературними джерелами, доступними у науково-метричних базах даних Google Scholar, PubMed, Scopus і Web of Science, та вітчизняних фахових виданнях, за період з 2018 по 2025 роки, було оцінено результати досліджень впливу запропонованих типів маринадів різного інгредієнтного складу та концентрації, та технології маринування (температура і тривалість) на якісні показники і безпеку харчових продуктів. Переважною більшістю публікацій підтверджено позитивний вплив на м'ясні напівфабрикати продуктів рослинного походження та їх похідних. Особливу увагу варто звернути на природні джерела антиоксидантів, органічних кислот та поліфенольних сполук, бо саме вони є антагоністами мікроорганізмів псування та окислення жирів. Серед природних антиоксидантів, що застосовуються у маринадах, найбільш поширеними є:

– **екстракт розмарину** – інгібує процеси перекисного окислення ліпідів, стабілізує колір м'яса, зберігає його смакові якості;

– **аскорбінова кислота (вітамін С)** – відновлює нітрозоміоглобін, надаючи м'ясу привабливого рожевого кольору, а також запобігає утворенню вільних радикалів. Органічні кислоти виконують декілька технологічних функцій:

– **лимонна кислота** знижує рН середовища, гальмує ріст мікрофлори та покращує проникнення маринаду в м'язову тканину;

– **оцтова кислота** діє як консервант, перешкоджаючи розвитку патогенних мікроорганізмів, а також розм'якшує білки сполучної тканини, що робить м'ясо ніжнішим. Застосування поліфенольних сполук виноградних кісточок або зеленого чаю у складі маринадів демонструє синергетичний ефект із антиоксидантами, підвищуючи стійкість жирової фракції до прогрівання та подовжуючи термін зберігання готового продукту.

Висновки. На підставі проведеного аналізу встановлено, що натуральні маринади покращують сенсорні якості м'яса та його кулінарні властивості, а також подовжують термін його придатності. Вони впливають на безпеку м'ясних продуктів за рахунок обмеження окислення жирів та зниження активності розмноження мікроорганізмів.

Література

1. Маринади для м'ясних напівфабрикатів на основі натуральних інгредієнтів https://www.researchgate.net/publication/391337607_MARINADI_DLA_M'ASNIH_NAPIVFAB_RIKATIV_NA_OSNOVI_NATURALNIH_INGREDIENTIV

2. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясорослинних напівфабрикатів. В.М. Пасічний. Мясное Дело. – 2009. - № 8. С. 15 – 19.