

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗЕЛЕНОЇ МАСИ ПОДОРОЖНИКА У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

Василь Пасічний, Дмитро Шведюк, Марія Юшко, Наталія Логвиненко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Для ринку напівфабрикатів важливим є пошук нових нетрадиційних джерел харчоконцентратів з метою розширення асортименту комбінованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів.

Матеріали та методи. У ході дослідження використані загальнонаукові методи. Зокрема метод аналізу та синтезу та прогнозування. В якості джерел інформації було обрано праці вітчизняних та іноземних науковців.

Результати та обговорення. Сировина птахівництва є однією з найдоступніших видів м'ясної сировини вітчизняного виробництва. Більше 85 % білкових речовин м'язової тканини птиці відноситься до повноцінних [1]. За кількістю ненасичених жирних кислот і низькому рівню насиченого жиру м'ясо птахів стоїть попереду свинини та яловичини з дієтичної точки зору [2]. Саме тому темпи зростання споживання м'яса птиці в розвинених країнах вищий, ніж для інших типів м'яса [3]. Згідно даних Державної Служби Статистики України станом на 1.01.2016 поголів'я птиці становило 209973,5 тис. голів, тоді як ще 1.02.2015 цей показник становив 206633,6 тис. голів [4].

Враховуючи також потребу населення у доступних джерелах біологічно активних речовин, перспективним є додавання у рецептури напівфабрикатів з м'яса птиці рослинної складової. Використання зеленої маси подорожника ґрунтується на дослідженнях застосування подорожника у харчовій промисловості, що свідчать про його корисний вплив на здоров'я людини [5]. Він є джерелом високоякісної харчової клітковини, внаслідок чого сприяє покращенню травлення, адсорбції та виведенню токсинів та солей важких металів.

Висновки. Створення комбінованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів дозволить забезпечити населення доступним продуктом функціональної дії, раціонально використати продукцію птахівництва та розширити асортимент напівфабрикатів.

Література

1. Бірта, Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство м'яса. Навчальний посібник – К .: Центр учбової літератури , 2011. – С.125-128.
2. Бублик, М. Аналіз ринку м'яса птиці в Україні / М. Бублик, С. Катеринець // Економічний аналіз. – 2012. - № 10. - Ч. 1.
3. Бровко, О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – С. 509-512.
4. Ukrstat.org - публікація документів Державної Служби Статистики України [Електронний ресурс] ukrstat.org/uk/operativ/operativ2015/sg/ph/ph_u/ph2015.html
5. Димань, Т.М. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін. ; за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква: РВІКВ БДАУ, 2005. – 302 с.