

5. Використання м'ясних сушених снєків у харчуванні військовослужбовців України в польових умовах

Анна Логінова, Юлія Атанова, Андрій Маринін, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для того, щоб військовослужбовці в польових умовах з їжею отримували всі необхідні поживні речовини необхідно забезпечити їх різноманітним харчуванням. Метою нашого дослідження є обґрунтування використання м'ясних снєків у харчуванні військовослужбовців.

Матеріали та методи. Предметом дослідження було обрано м'ясні сушені снєки. Дослідження виконані з урахуванням сучасних досліджень – наукових праць, які стосуються м'ясних снєків та харчування військовослужбовців.

Результати. Одним з пріоритетних напрямів створення сушених харчових продуктів є їх розроблення спеціально для різних категорій інтенсивності навантаження населення. Військовослужбовці відносяться до 4-ї або навіть 5-ї категорій інтенсивності навантажень, до яких належать особи, зайняті важкою або особливо важкою фізичною працею. Однією з таких страв можуть бути м'ясні снєки, що швидко втамовують голод, є поживними та легко можуть поміститися в кармані військовослужбовця. При виробництві м'ясних снєків використовуються пакувальні матеріали з визначеними характеристиками щодо бар'єрності [1, 2].

Останнім часом асортимент продукції м'ясних страв стрімко збільшується, особливо збільшується виробництво м'ясних снєків, які користуються великим попитом у населення. Також це пов'язано з виходом на ринок іноземної продукції.

М'ясні снєки – це сушені м'ясні, тонкі, нарізані шматочки м'яса, приправлені спеціями, так звані джеріки, м'ясні чіпси, соломка і строганина. В якості сировини для снєків використовують різні види м'яса: свинину, яловичину, конину, баранину, кролятину чи м'ясо птиці.

Аналіз літературних джерел доводить, що в інших країнах існують свої види м'ясних снєків. Так, наприклад, на Кубі виготовляють тасахо, на Далекому Сході – ніку, у Китаї – Соу Ган, в Африці – білтонг. Основними виробниками в Україні є ТМ «Snacker», ТМ «Пан Строган», ТМ «Objerku» та ТМ «Buffalo».

Також даний вид продукції можна вживати людям, що ведуть активний спосіб життя, спортсменам та туристам, оскільки має високу поживну цінність з низьким вмістом жирів та вуглеводів.

Висновки. Постійний дефіцит вільного часу військовослужбовців в польових умовах змушує їх робити звичні для нас речі в швидкому темпі, в тому числі й харчуватися. Для того, щоб покращити якість їхнього харчування, пропонується використовувати в раціоні військовослужбовців м'ясні сушені снєки. Це допоможе їм економити час на харчування, але при цьому отримувати необхідні білки, жири та вуглеводи, що необхідні для нормального функціонування організму.

Література

1. Pasichnyi, V.M., Khrapachov, O.V., & Marynin, A.I. (2017). Analysis of packing systems for meat and meat products. Scientific Messenger LNUVMB. 19(80), 63–67. doi:10.15421/nlvet8013
2. Pasichnyi, V.M., Ukrajiniec, A.I., Khrapachov, O.V., & Marynin, A.I. (2017). Perspektyvy vykorystannja pakuvaljnykh materialiv dlja termichnoji obrobky m'jasa ta m'jasoproduktiv. Tekhnika, energhetyka, transport APK. 2 (97), 71–75.