

11. НЕОБХІДНІСТЬ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ М'ЯСОМІСТКИХ КУЛІНАРНИХ

В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

А.М. Геречук

Полтавський університет економіки і торгівлі

Введення в Україні поняття м'ясомісткий продукт, згідно мінімальних специфікацій якості основних продуктів тваринного походження, які встановлюють вимоги до показників якості даних продуктів, викликає потребу обґрунтування комплексу технологічних задач, щодо наукових вимог до нового класу продуктів, які виробляються на основі м'ясної сировини.

При більш широкій класифікації кулінарних виробів та напівфабрикатів з використанням м'ясної сировини, залишаються не вирішеними питання щодо термінів зберігання даних продуктів з різним термічним станом, та не з'ясований вплив в процесі зберігання сировини рослинного походження на якість цих продуктів. До того ж, відсутні інформаційні дані про розроблені м'ясомісткі напівфабрикати з функціональними властивостями, виробництво яких на сучасному етапі є чи не головним завданням харчової промисловості.

Окрім того, аналізуючи фізико-хімічні показниками якості напівфабрикатів кулінарних, які контролюються у мінімальних специфікаціях якості основних продуктів тваринного походження, чітко бачимо нормативні обмеження фізико-хімічних характеристик даної групи продуктів, що вказують на те, що питання підвищення функціональності м'ясомістких продуктів лишаються до кінця не визначеним і нормативно не регламентується.

Якість та безпечність м'ясомістких продуктів, набуття ними функціональних властивостей, збереження їх характеристик в термінах

зберігання, пошук шляхів технологічного впливу для підвищення якості з використанням принципів комбінаторики, є актуальною задачею для галузі.