

УДК 636. 4. 3

СОЄВІ АНАЛОГИ М'ЯСА З ПОВНИМ ВМІСТОМ ЖИРУ ТА НИЗЬКИМ І ВИСОКИМ ВМІСТОМ ВОЛОГИ

*Страшинський І.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів,
Маринін А.І., кандидат технічних наук,
завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії,
Шкірдов Д.М., здобувач магістратури,
Семенюк А.О., здобувач бакалавратури
Національний університет харчових технологій*

Вступ. За оцінками Продовольчої та сільськогосподарської організації Об'єднаних Націй (FAO), до 2030 року річне споживання м'яса на душу населення в промислово розвинених країнах становитиме 100 кг, що підвищує інтерес до м'ясних аналогів [1]. Соєві білки є найпоширенішим первинним матеріалом для виробництва аналогів м'яса.

Актуальність теми. Масове виробництво м'яса негативно впливає на навколишнє середовище. Зокрема, збільшення м'ясних продуктів може підвищити рівень вуглекислого газу, збільшуючи утворення парникових газів. Таким чином, споживачі починають сприймати аналоги рослинного м'яса як