

тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності, тому ці страви є джерелом ненасичених жирних кислот.

Для виготовлення закусок використовуються як свіжі, так і заморожені інгредієнти, що забезпечує їх швидке приготування та зберігання. У більшості випадків, заклади ресторанного господарства приготують італійські закуски з використанням свіжих та органічних інгредієнтів.

Основні інгредієнти, які використовуються для приготування італійських закусок, включають:

- Сир: у італійських закусках використовують різні види сирів, такі як моцарелла, пармезан, рікотта та інші.
- М'ясо: шинка, прошутто, салямі та інші види м'яса використовуються для приготування італійських закусок.
- Овочі та зелень: для приготування закусок часто використовуються свіжі та органічні овочі, такі як помідори, огірки, перець, маслини, базилік та інші.

Деякі спеціалізовані мережі закладів ресторанного господарства можуть виробляти власні інгредієнти для італійських закусок, такі як домашній хліб, домашня паста, домашній соус та інші. Це дозволяє ресторанам створювати унікальні смакові комбінації та привертати клієнтів своєю оригінальністю.

В цілому, стан виробництва закусок у спеціалізованих мережах закладів ресторанного господарства є досить стійким та розвиненим, що дає можливість задовольнити попит на ці продукти серед широкого кола клієнтів.

Висновки. Одним з пріоритетних напрямів харчовій технології XXI століття є виробництво страв та продуктів з високою харчовою і біологічною цінністю. З огляду на це, вже чимало років науковці харчової промисловості намагаються розробити вдосконалені рецептури закусок, зокрема, підвищити їх харчову цінність, щоб людина отримувала разом із стравою весь необхідний організму комплекс поживних речовин.

Література

1. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч.2 / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко — К. : КНТЕУ, 2011. — 182 с.
2. Рекламно-інформаційний портал «Ресторанний гід» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://restorangid.com.ua/>
3. Ресторани в Києві. Tripadvisor. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [URL:https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g294474_Kyiv_Kiev.htm](https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g294474_Kyiv_Kiev.htm)
4. Італійські ресторани м. Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g294474-c26-Kyiv_Kiev.html

УДК 637.5

68. ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ФРАНЦІЇ

Анна ВЕРНИГОРА, Олександра ГАЩУК, к.т.н., Оксана МОСКАЛЮК, к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. Сектор м'яса є провідним сектором харчової промисловості Франції з оборотом 33 мільярди євро, що включає майже 2600 компаній та 99 000 співробітників. Франція позиціонується як перший європейський виробник яловичини та птиці та третій виробник свинини. Найбільшим клієнтом м'ясної галузі є Mass Distribution, потім оптові торговці (20%), промислові переробники (15%), RHD (6%), м'ясники-крафтові виробники (6%) та інші (2%).

У Франції інтенсивно розвивається молочно-м'ясне тваринництво із використанням концентрованих кормів і пасовищного кормовиробництва. Орієнтація Франції на власну

кормову базу, використання досягнень селекції та сучасної індустріальної бази дає змогу нарощувати виробництво тваринницької продукції навіть при деякому скороченні поголів'я. Франція вважається основним виробником волового м'яса і телятини у Європі. Для Франції характерне інтенсивне свинарство беконного півсального напрямку. У Франції розвивається також промислове птахівництво. Воно наближене до споживача - великих агломерацій і промислових центрів.

М'ясний сектор реалізує ініціативи, щоб відповісти на нові виклики та проблеми. Це призводить до розробки нових моделей виробництва, які є більш відповідальними, справедливими, поважають навколишнє середовище та відповідальні щодо гуманного відношення та відгодівлі тварин, адаптуючись до нормативних змін у сфері безпеки харчових продуктів. Докладені зусилля спрямовані, зокрема, на переміщення виробництва на вищий рівень щодо якості, щоб повернути ринок Європі, зокрема через збільшення кількості маркованих органічних ферм і продуктів.

Відкриття багатьох експортних ринків для французького м'яса відкриває нові перспективи зростання (приблизно 60% експорту до країн Європи, 40% до третіх країн, зі збільшенням експорту до Азії).

Споживчі тенденції задоволення все ще займає чільне місце в культурі та харчових звичках французів. Одним із них, безперечно, є м'ясо, яке сьогодні покладається на більш обґрунтоване споживання відповідно до екологічних та етичних критеріїв. Споживачі, поряд із пошуком нових смаків і практичності, віддають перевагу органічним продуктам, пошуку прозорості, походження продуктів. Ось як виробники м'яса впроваджують інновації, роблячи ставку на нові сфери використання: протеїнові снеки, закуски та рілети, карпаччо, спортивне харчування, набори «зроби сам».

Результати. У науковій роботі проводяться дослідження з метою дізнатися, яку м'ясну продукцію споживає населення Франції та яким чином вдосконалюється процес від виробника до споживача. Протягом кількох років відзначається значне зростання продажів страв з обробленого м'яса.

Постачальники пропонують ексклюзивну пропозицію з повним контролем від переробки до готових продуктів у м'ясній промисловості, ковбасних виробках, кулінарних рішеннях, свіжих, заморожених або консервованих галузях тощо. Пропонується багато перспектив з точки зору робототехніки, екодизайну, оптимізації потоків, щоб відповісти на значний дослідницький та інноваційний потенціал сектора. Автоматизація з метою покращення продуктивності та відстеження, безпеки людей і продуктів, підвищення продуктивності та якості при одночасному зменшенні труднощів оператора – все це основні проблеми, пов'язані з цим сектором.

Постачальники CFIA пропонують цільові навички та ноу-хау, щоб відповісти на запитання, пов'язані з повсякденним життям виробничого підприємства. Вони розробляють індивідуальні рішення для все більш гнучких промислових інструментів, які адаптуються до різноманітних рецептів і форматів

Висновок. Франція дуже ретельно та уважно ставиться до м'ясної галузі. Біовиробництво має великий попит. Худоба вільного випасу, екопакування - це те що цікавить споживачів. Постачальники конкурують між собою в процесі створення готового продукту.

Література

1. Джерела: agriculture.gouv.fr/le-panorama-des-IAA - ladepeche.fr - Insee - Esane - Mediavision - Themavision- Usine Nouvelle)
2. <https://mycfia.com/fr/article/lindustrie-de-la-viande-en-france>
3. Корнілова В., Корнілова Н. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. Вип. 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf