

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ГОРИЗОНТИ РОЗВИТКУ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА
ТА ПЕРЕРОБКИ В УКРАЇНІ

ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА
ПЕЛИХА ВІКТОРА ГРИГОРОВИЧА

МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

*Кропивницький
21 березня 2024*





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет біолого-технологічний



Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«ГОРИЗОНТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ В УКРАЇНІ»
ДО ДНЯ ПАМ'ЯТІ ДОКТОРА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ НАУК,
ПРОФЕСОРА, АКАДЕМІКА ПЕЛИХА ВІКТОРА ГРИГОРОВИЧА
21 березня 2024 року

Матеріали конференції

Кропивницький, 2024

Киць Я. - здобувач другого (магістерського) рівня освіти
Левченко М.В., - науковий керівник, кандидат с.-г. наук, доцент
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Херсон

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

М'ясна продукція, через ряд особливостей відноситься до джерел повноцінного білка в раціоні харчування людини. М'ясо характеризується повноцінним набором поживних і корисних речовин, адже окрім білків, містить в складі жири, вуглеводи, вітаміни та мінеральні речовини. Середньостатистична людина споживає за рік близько 53 кг м'яса та м'ясопродуктів. Це, здебільшого, м'ясо свинини, яловичини, баранини або козлятини різної категорії, птиці, кролів, дичини, субпродукти, ковбасні вироби, м'ясні напівфабрикати, консерви, тощо. М'ясо є дорогавартісним продуктом, оскільки в його собівартість закладені витрати на утримання, забій худоби чи птиці, переробку м'ясної сировини, її транспортування, зберігання, пакування, допоміжні матеріали, тощо [1]. Через свій багатокомпонентний склад, неоднорідну морфологічну будову та функціонально-технологічним властивостям, м'ясо може змінюватися під дією зовнішніх чинників. В світі зростає інтерес до продуктів, до складу яких не входить не тільки білки тваринного, а й рослинного походження (комбінованого складу). З огляду на це, виникає необхідність в розробці та впровадженні комбінованих продуктів на основі рослинної та тваринної сировини. Комбіновані м'ясні продукти характеризуються високою харчовою цінністю, функціональними властивостями, які є близькими до властивостей білків м'яса. Комбіновані м'ясні продукти здатні покращувати чи стабілізувати якість готових виробів, мають високу стійкість до умов зберігання (температура, вологість, швидкість руху повітря), характеризуються невисокою вартістю і простотою застосування при складанні раціонів харчування [2].

До складу комбінованих продуктів входить сировина тваринного та рослинного походження, харчові добавки, наповнювачі, емульгатори, зв'язувальні

речовини, тощо (табл. 1.)

Таблиця 1

Компоненти комбінованих м'ясних продуктів

Походження	Вид сировини
Тваринні	М'ясна сировина : яловичина, курятина, свинина, баранина різних категорій вгодованості, м'ясо кролів, нутрій, водоплавної птиці, дичини; субпродукти; кров та її фракції; Яйця та яєчні продукти; риба та рибні продукти, криль; молоко та молочні продукти; містки, тощо.
Рослинні	Соеві боби, горох, нут, пшениця, ячмінь, арахіс; рапс, гриби, овочі, фрукти, горіхи, рис, гречка, крупи, крохмаль, борошно, адамам, тощо
Добавки	Білкові добавки, вітамінні, мінеральні, зв'язувальні речовини, харчові волокна, гідроколоїди, стабілізатори, емульгатори, камеді, карагенан, тощо
Нетрадиційна сировина	Комахи, протейнове борошно (борошно з чорної левинки), тощо.

Використання в м'ясних продуктах грибів, овочів, круп, бобів, які є джерелами вітамінів, мікро- та макроелементів, збагачує склад готового продукту. Відомо позитивний результат від застосування харчових волокон, які містяться в клітинних стінках овочів та суттєво впливають на процес травлення, виведення з організму токсичних речовин. Низький вміст калорій та жирів в овочевих масах є головним аргументом для їхнього застосування у виробництві м'ясних комбінованих продуктів. Тому, використовуючи сучасні технологічні принципи моделювання комбінованих м'ясопродуктів із заданим складом, підібравши оптимальне співвідношення компонентів у рецептурі виробів, можна отримати продукти високої якості, збалансовані за складом, співвідношенням білку, жиру та вуглеводів. Зокрема це можуть бути ковбасні вироби, паштети, різноманітні консерви, фарш, зельці, тощо [3].

Література

1. Україна в цифрах. Статистичний збірник. Державна служба статистики України, 2023. 34 с.
2. Баль-Прилипко Л.В. Усвідомлений вибір –запорука здоров'я нації. *М'ясна справа.*- №1, 2015,с.22-25.
3. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Леонова Б.І., Крижова Ю.П. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі. Підручник. Київ, 2016. 569с.