

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Сучасні тенденції та перспективи виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів

В. М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

Ю. А. Ястреба

Полтавський університет економіки і торгівлі

Дефіцит повноцінних білків тваринного походження в раціоні харчування населення зумовив інтенсивний розвиток нових тенденцій у технології м'ясопродуктів, що полягають в оптимальному комбінуванні м'ясних і не м'ясних білоквмісних напівфабрикатів, з метою отримання високоякісних, збалансованих за біологічною цінністю продуктів харчування.

У м'ясній промисловості білкові препарати використовують не тільки як технологічні наповнювачі, що сприяють підвищенню виходу м'ясних виробів, але і як рецептурні компоненти м'ясопродуктів.

Провідні вчені Й. О. Рогов, А. А. Покровський, А. Б. Лисицин, Н. Н. Ліпатов, Л. С. Кудряшов, В. Б. Толстогузов, А. І. Жариков, Л. Г. Віннікова підтвердили актуальність і доцільність комплексного застосування білків тваринного та рослинного походження, а також перспективність створення харчових продуктів комбінованого складу.

Використання білків не м'ясного походження, які мають високу харчову і біологічну цінність і задані функціонально-технологічні властивості, в технології м'ясних виробів дає можливість підвищити ступінь використання ресурсів білка загалом.

Білки не м'ясного походження характеризуються більш низьким умістом сірковмісних амінокислот у порівнянні з тваринами білками. Проте їх комбінування з м'ясною сировиною покращує загальну збалансованість незамінних амінокислот у готових продуктах і суттєво коригує амінокислотний СКОР за лімітуючими амінокислотами.

У світовій практиці накопичений великий досвід використання у виробництві м'ясопродуктів власне зернових продуктів, крупів і продуктів їх переробки, бобових (у переважній більшості сої у вигляді соєвого борошна, концентрату і соєвого ізоляту), свіжих, сухих і заморожених овочів і грибів.

Однак використання не м'ясної сировини у рецептурах м'ясних і м'ясомістких продуктів передбачає виявлення і стабілізацію поряд із органолептичними і структурно-механічними показниками рівня збалансованості продуктів за харчовою цінністю, здатністю продуктів до засвоєння, можливістю балансування чи покращення вітамінного складу продуктів. Такий комплексний підхід до переробки білоквмісної тваринної і не м'ясної сировини створити передумови виробництва м'ясопродуктів високої якості, забезпечуючи фізіологічні потреби людського організму.