

## **ЭВОЛЮЦИЯ РЫНКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Дедкова О.С.**

**Научный руководитель – Болотько А.Ю., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В современном мире проблема сохранения здоровья с помощью продуктов питания стоит очень остро. Сегмент колбасных изделий является одним из самых существенных на рынке всего продовольствия и имеет существенный потенциал для развития в указанном направлении. Каковы условия для такого развития?

Сырьевые ингредиенты для колбас оговорены в СТБ. Однако многие колбасы производятся по техническим условиям (ТУ), которые разрабатывают сами производители либо компании, предлагающие специализированные пищевые добавки. По их предложению этот перечень допустимых ингредиентов в ТУ может быть расширен[1]. В то же время появился сорт «экстра» для вареных колбас, который предполагает использование минимального количества пищевых добавок и исключительно мясных ингредиентов.

Для качества функциональных продуктов кроме поступающего сырья большое значение имеет качество вспомогательных компонентов, материалов, упаковки, а также соблюдение технологических регламентов производства. Так, натуральная оболочка дает преимущество при копчении колбас (повышает газопроницаемость), а вискозно-армированная оболочка обладает высокими барьерными свойствами, что увеличивает срок хранения [2].

В настоящее время учеными и специалистами разрабатываются рецептуры вареных колбасных изделий, потребление которых позволяет исключить дефицит в физиологически функциональных ингредиентах в результате комбинирования компонентов рецептуры и введения биологически активных добавок растительного происхождения. Учитывая это, изучение влияния растительных биологически активных добавок, витаминов, минеральных веществ на формирование потребительских свойств вареных колбас является актуальным.

Сегодня в торговле представлен очень широкий ассортимент вареных колбас, однако на прилавках лишь единично можно встретить продукты функционального назначения и только в больших гипер- и супермаркетах. Магазины формата «у дома» в своем ассортименте таких позиций не имеют.

В результате проделанной нами работы выделено три продуктовых платформы вареных колбас, включая колбасы функционального назначения. Построена ассортиментная матрица вареных колбас функционального назначения для магазинов различных форматов с указанием производителей данной продукции.

1 Новиченко Л.С. Мясная легенда / Л.С. Новиченко //Журнал «Продукт. ВУ» . – 2013. – №7. – С. 1-2.

2 Данылиев М.М. Оболочки по полочкам (классификация колбасных оболочек)/ М.М. Данылиев // Журнал «Продукт. ВУ». – 2013. – №3. – С. 4.