

ПРОДУКТОВАЯ ПЛАТФОРМА ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОТОВЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

**Азарёнок Н.Ю., Масанский С.Л., Догман В.Р.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Продуктовая платформа полуфабрикатов, готовых блюд и изделий из мяса птицы представляет собой базовый набор потребительских свойств и показателей, по которым данные блюда и изделия могут идентифицироваться потребителем.

Цель проведенного анализа продуктовых платформ – определение направления совершенствования блюд и изделий из мяса птицы, выявление действительных инноваций в отрасли, связанных с изменениями в рационах питания.

В работе определена номенклатура потребительских свойств блюд и изделий из мяса птицы, дана товароведная классификация, изучены потребительские свойства блюд и изделий специализированного назначения для питания детей дошкольного и школьного возраста. На основании полученной информации разработаны товароведные паспорта качества на данную продукцию.

В паспортах качества систематизированы данные о показателях потребительских свойств блюд и изделий из мяса птицы: показатели назначения – классификационного, функционального, социального; показатели надежности – срок хранения, срок годности, условия хранения; показатели эргономические – органолептические, физико-химические, антропометрические.

При формировании продуктовой платформы (полуфабрикаты готовых кулинарных изделий из мяса птицы), в качестве ключевых признаков классификации рассматривали вид сырья, способ технологической обработки, назначение блюда (сегмент потребителей).

В данной продуктовой платформе рубленые полуфабрикаты могут позиционироваться как продукты специализированного назначения для питания детей дошкольного и школьного возраста, диетического профилактического питания. Это связано с тем, что данные блюда и изделия характеризуются высоким содержанием белка и низким содержанием жира соответственно – 23,6 г и 1,9 г. Калорийность продукта колеблется в интервале 98–250 ккал на 100 г. продукта. Белки мяса птицы легко усваиваются и включают в себя, все необходимые аминокислоты в достаточном количестве для здоровья.

Повышение потребительской ценности блюд из мяса птицы возможно за счет использования при их приготовлении пароконвективных аппаратов, что обусловлено более щадящими условиями тепловой обработки и сокращением времени приготовления.

Результатом проведенного сбора и анализа информации является база данных по продуктовой платформе блюд и изделий из мяса птицы специализированного назначения, которая может использоваться в учебных и научных целях.