

РАЗВИТИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Цумарова А.Ю.

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

Функциональные продукты питания призваны благоприятным образом влиять на жизненно важные функции организма и оказывать дополнительное воздействие, выходящее за рамки чисто утилитарных целей питания. Сегодня без продуктов такого типа уже нельзя представить нашу повседневную жизнь. Серьезный авторитет на рынке успели завоевать функциональные хлебобулочные изделия, молочные продукты и напитки. Что касается сегмента функциональных мясных и колбасных изделий, то он, к сожалению, считается даже в Европе на сегодняшний день недостаточно развитым, в нашей республике также становится одним из наиболее приоритетных направлений. Их рыночный потенциал является в известном смысле целиной, которую производителям предстоит осваивать.

Целью нашей работы является анализ и систематизация информации об отечественных и зарубежных разработках в области мясных продуктов функционального назначения; их классификационная характеристика по основным направлениям, включая продукты детского, диетического (геродиетического), школьного и дошкольного питания, для спецконтингента, беременных и кормящих женщин и функциональные.

С учетом эволюции мясных полуфабрикатов выделены основные критерии, дающие посылы для разработок и внедрения инноваций в производство. На основании этой информации рассмотрены инновационные методы, используемые при производстве мясных полуфабрикатов и преимущества, которые они дают готовой продукции. Выделены основные этапы, которые являются базовыми для развития структуры ассортимента. На их основе спроектированы продуктовые платформы с возможным ассортиментом полуфабрикатов.

На основе полученной информации, анализа зарубежного опыта в области технологий функциональных продуктов предложены категории мясных полуфабрикатов и готовой продукции с описанием возможного ассортимента и функциональных свойств с учётом особенных потребностей для каждой группы, например:

– Продукты для геродиетического питания: варёные колбасы, содержащие порошок из свиных ножек (для людей с нарушениями функции опорно-двигательного аппарата); салами сыроподобные, сосиски с фолиевой кислотой (антианемическое действие).

– Продукты функционального питания: ветчина в оболочке (мясо индейки +20% добавки (животный коллаген содержащий белок)) – источник аминокислот (глутаминовой, аспаргиновой, аргинина, лизина); высокая перевариваемость; источник линолевой и арахидоновой кислот.

– Продукты для детского питания: колбаски, содержащие добавку Комби Вита (источник Са и десяти витаминов (15% сут. потребности у детей 7-12 лет)).