

**РАЗВИТИЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ТОВАРНОГО РЫНКА И СОВРЕМЕННОГО
АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ ЗА СЧЕТ ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СПОСОБОВ
СОХРАНЕНИЯ КАЧЕСТВА
(ОПЫТ ОАО «МОГИЛЕВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»)**

Болотько А.Ю., Кулажина Е.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В развитии современного рынка мясопродуктов наблюдаются две основные тенденции:

- обеспечение и сохранение качества изделий. Она реализуется благодаря широкому использованию пищевых добавок и ингредиентов, которые позволяют управлять технологией производства и качеством изделий; освоению и внедрению прогрессивных видов упаковки;

- расширение их ассортимента. Эта тенденция реализуется за счет использования нетрадиционных видов сырья, обогащения ингредиентами природного происхождения, повышения биологической ценности мясопродуктов.

Объектом проводимого исследования является рынок вареных колбасных изделий. Цель – изучить развитие отечественного товарного рынка и современного ассортимента мясных продуктов, в том числе функционального назначения, за счет внедрения новых технологий и способов сохранения качества с использованием опыта ОАО «Могилевский мясокомбинат».

Так, для расширения ассортимента в производстве обогащенных вареных колбасных изделий в ОАО «Могилевский мясокомбинат» используют следующие пищевые смеси и добавки: «Витацель», «Лактусан-ВиКа», «Джелуцель», «ЛактулозаПребиолакт», «Лактусан-Кальций», «Лактат кальция» и т.д. Использование этих добавок, в частности, позволяет обогатить изделия кальцием (50-85 мг %), лактулозой (0,07-0,23%), витаминами B_{12} (0,35-0,5 мкг), С (10-18 мг), Е (0,6-1 мг), А 90-170 мкг), B_1 (0,2-0,4 мг), B_2 (0,2-0,3 мг), B_6 (0,25-0,3 мг), РР (3-4 мг), D (0,2-0,4 мкг), что составляет значимую часть суточной потребности в дефицитных микронутриентах.

С целью обеспечения и сохранения качества изделий в ОАО «Могилевский мясокомбинат» используют прогрессивные виды оболочек (АМИЛЮКС, КО КО, НАЛОНЕТ, NATURIN, НАНОСМОК, ЛУГА БАР, КУТИЗИН), пищевых добавок (ТАРИ, ТАРИ Комби, Время комплекс 3130, Мини универсал, Мини стандарт и т.д.). Это позволяет не только управлять технологией производства и увеличить сроки хранения, но и обеспечивает сохранность в продукции кальция, стабильную окраску, улучшает органолептические показатели.

Нами проводится анализ и систематизация информации, преимущественно по мясным продуктам функционального назначения, создается возобновляемая база данных для учебного процесса, а также предполагаемого использования информации предприятиями мясоперерабатывающей отрасли, с целью оптимизации производственного ассортимента, совершенствования производственного процесса и повышения сохраняемости вареных колбасных изделий.