

## **ОСОБЕННОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОТЕЧЕСТВЕННОМ ТОВАРНОМ РЫНКЕ**

**Болотько А.Ю., Гоманкова К.Н., Абрамович Н.В.**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Товарный рынок питания на мясной основе, в частности, продуктов функционального назначения, активно развивается. Такие продукты питания способствуют улучшению здоровья населения, повышают сопротивляемость болезням и позволяют человеку оставаться активным в течение длительного времени.

Многочисленные исследования, направленные на изучение проблем питания в республике, показали острую необходимость создания продуктов питания, обогащенных йодом, носителей микронутриентов, пищевых волокон и пробиотиков, предназначенных для широкого круга населения.

Мясная промышленность – одна из наиболее социально-значимых отраслей. Решение основной задачи отрасли состоит в обеспечении населения страны мясом и мясными продуктами в соответствии с физиологическими или рациональными нормами потребления на основе эффективного функционирования мясоперерабатывающих предприятий.

На основании данных из литературных источников, авторами были выявлено, что основными трендами в производстве мясопродуктов становятся:

- продукты питания с заданной пищевой ценностью;
- продукты питания функционального, специального и лечебно-профилактического назначения;
- пищевые добавки и ингредиенты [1].

Каждое из перечисленных инновационных направлений является актуальным и все больше новых продуктов данной категории появляется на товарном рынке, что радикально изменяет ассортимент мясных изделий.

В настоящее время выделяют следующие группы функциональных мясных продуктов:

- низкокалорийные, обогащенные пищевыми волокнами;
- обогащенные витаминами и минеральными веществами (йод, селен, медь, магний, марганец);
- обогащенные полиненасыщенными жирными кислотами;
- обогащенные пребиотиками (олигосахариды и диетическая клетчатка; пептиды) и пробиотическими культурами микроорганизмов (молочнокислые бактерии, *Lactobacillus acidophilus* и др.) [2].

Новое поколение продуктов функционального назначения предусматривает исследования по обоснованию их терапевтической эффективности за счет биологически активных добавок (янтарной кислоты, амаранта, топинамбура и др). Дефицит пищевых волокон отмечается у подавляющей части детского и взрослого населения. Пищевые волокна в соответствии с литературными данными используют в составе продуктов функционального назначения для профилактики различных патологических состояний, в условиях химического и радиационного загрязнения и при профилактике и лечении сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных заболеваний.

Ассортимент функциональных мясных продуктов на отечественном рынке представлен преимущественно продуктами низкой калорийности, продуктами для лечебно-профилактического питания больных анемией и продуктами для детей. Особое внимание уделяется разработке специализированных колбасных изделий для дошкольного и школьного питания, адаптированных к физиологическим особенностям ребенка.

Создание многокомпонентного продукта для детского питания с комплексом требуемых свойств – сложный процесс, так как необходимо обеспечить наиболее полную сбалансированность продукта по большому числу компонентов химического состава. Мясопродукт должен быть легкоусвояемым, натуральным образом витаминизированным, нежным, сбалансированным по белковому составу. Например, для производства консервов мясорастительных используют мясо птицы, растительные компоненты (зеленый горошек, морковь), крупу гречневую и молоко сухое. В результате подбора компонентов получен продукт, отвечающий потребностям растущего организма по содержанию и качеству белка, макро- и микроэлементов и обладающего высокими вкусовыми достоинствами. Полученные консервы за счет использования овощей и мяса представляет собой комбинацию овощного и мясного пюре, что позволяет повысить пищевую ценность каждого из предлагаемых пюре за счет взаимного дополнения нутриентов одной группы продуктов (овощей) с нутриентами другой группы (мясо птицы) [3].

Большое значение в стране уделяют продуктам для питания людей пожилого возраста. Подбор основного и вспомогательного сырья для производства мясорастительных полуфабрикатов, согласно данным, проводили исходя из основных положений науки о рациональном питании, основанном на удовлетворении потребностей людей преклонного возраста в основных пищевых нутриентах, концепции сбалансированного питания, знании химического, витаминного и минерального составов исходных ингредиентов с учетом их сочетаемости и органолептических качеств готового продукта. Заданные свойства продукта могут быть реализованы путем комбинирования и сочетания в рецептуре различных компонентов, каждый из которых обладает рядом характеристик, позволяющих обеспечить эти свойства [4].

Таким образом, ключевые потребительские свойства мясных продуктов функционального назначения – пищевая ценность, вкусовые качества и физиологическое воздействие на организм человека. По сравнению с обычными повседневными продуктами, функциональные должны быть полезными для здоровья, безопасными с позиций сбалансированного питания и питательной ценности продуктов. Они помогают предупредить негативные последствия и старение организма в сложившейся экологической обстановке.

#### **Список использованных источников**

1. Инновационные технологии производства мясных продуктов: уч. пособие / А.Я. Дьячков, Ю.А. Ренёва, Е.В. Михалева; «Пермский аграрно-технологический университет имени академика Д.Н. Прянишникова». – Пермь: ИПЦ «Прокрость», 2022. – 279 с.
2. Функциональные продукты питания. Учеб. пособие – М.: Приор, 2008. – 240 с.
3. Композиция для производства консервов мясорастительных для детского функционального питания: пат. ВУ 15277/ \Прищепов М.А. – Опубл. 30.12.2011.
4. Способ получения пищевой добавки для мясных изделий: пат. ВУ 5993 / Земсков В.Н. – Опубл. 30.03.2004.