**Перспективи розширення асортименту м`ясних продуктів із птиці**

21. Харчові технології та інженерія

*О.Р.Вєтров, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», спеціальність «Харчові технології та інженерія» освітня програма «Технології в ресторанному господарстві, магістр*

*В.А.Москалець Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», спеціальність «Харчові технології та інженерія» освітня програма «Технології в ресторанному господарстві, магістр*

*Л.Б.Олійник, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства, к. т. н., доцент – науковий керівник*

Одним з найважливіших завдань поліпшення структури харчування населення є збільшення виробництва продуктів масового споживання з високою харчовою і біологічною цінністю, що відповідають сучасним вимогам щодо рівня безпечності. Останні медико-фізіологічні дослідження, теорії про харчові потреби, як основи життєдіяльності людського організму приводять до питання перегляду, як самого харчування в цілому, так і виробництва окремих харчових продуктів. Більшість населення України харчується неправильно: науковці констатують дефіцит повноцінних білків, водо- та жиророзчинних вітамінів, ряду мінеральних речовин; разом з тим, надлишок тваринних жирів, простих вуглеводнів, синтетичних харчових добавок.

Щодо м'ясних продуктів, сьогодні у закладах ресторанного господарства переважна частка страв та виробів із м‘яса виготовляється із свинини, яловичини та курятини, застосовуються традиційні технології та додаткові інгредієнти. Більшість виробів і страв із м‘яса перенасичені жирами, містять значну кількість синтетичних харчових добавок (смако- та ароматоформуючі, барвники, консерванти, стабілізатори консистенції, тощо).

 Мало використовуються інші сировинні ресурси тваринного походження, зокрема, це стосується гусятини та перепелятини. А м'ясо та субпродукти гусей та перепелів вважають цінними білковими продуктами, вони є важливішими джерелами повноцінних білків та ліпідів з високим рівнем незамінних жирних кислот. Оптимальний вміст білка в м'ясі птиці складає до 25,7%, вміст жиру в залежності від виду, віку, породи коливається у межах 1,2-28,4%. Крім того, перепелятина та гусятина містить у значній кількості вітаміни, мінеральні речовини, що дозволяє відносити їх до перепліку функціональних видів сировини.

Крім того, створення продуктів нового покоління часто грунтується на розробці комбінованих продуктів на основі сполучення м‘ясної й рослинної сировини з метою збалансування хімічного складу та оптимізації технологічних характеристик. Що дозволить вирішити ряд питань харчової індустрії: збільшення обсягу виробництва харчових продуктів, розширення їх асортименту і зниження собівартості. Ефективність цього напрямку обумовлена збільшенням попиту на м‘ясні продукти для здорового харчування (низькокалорійних зі зниженим вмістом тваринного жиру, з підвищеним вмістом харчових волокон та ін.), а також збільшенням потреб ринку в нових м‘ясних продуктах з нетрадиційної чи мало використовуваної сировини.

Зважаючи на це, зусилля фахівців у галузі харчових технологій, спрямовані на розробку нових та удосконалення традиційних продуктів, їхню модифікацію шляхом зміни вмісту тваринних жирів функціональними інгредієнтами: харчових волокон, рослинних білків, мононенасичених або поліненасичених жирних кислот, вітамінів, кальцію, фітоматеріалів та ін. [13].

Науково-дослідна робота студентів магістратури спрямована на розроблення нових і удосконалення існуючих технологій виробів із м’яса та субпродуктів гусей та перепелів за рахунок нетрадиційного використання м’ясної сировини та введення у рецептуру виробів нової рослинної сировини.

Для виробництва виробів із перепелятини запропоновано виготовлення напівфабрикатів із грудної частини тушки та маринадів на основі натуральних плодових соків лимону та гранату. Запропонована технологія дозволяє виготовляти високоякісні страви у смаженому та запеченому вигляді, які характеризуються високими смаковими якостями, підвищеним виходом та технологічними властивостями.

Для використання гусятини у технологіях ресторанного господарства пропонується виготовлення паштетів на основі печінки та м’яса гусей у поєднанні із плодово-овочевими пастами, що дозволить зменшити калорійність виробів за рахунок заміни тваринних жирів на пектин, харчові волокна, тощо. У результаті також покращаться споживчі якості (консистенція, смак, аромат) та функціонально-технологічні властивості (стабільність емульсії, вихід).

Що дозволить забезпечити раціональну та адекватну заміни м’ясної сировини білоквмісними і небілковими наповнювачами, покращенню показників харчової і біологічної цінності та біологічної ефектив-ності м'ясопродуктів, їх технологічних характеристик.

Актуальність розробки нових напівфабрикатів, виробів з нетрадиційної тваринної сировини очевидна і займає провідне місце в роботі наукових працівників та працівників ресторанної індустрії. Приготовлені за концепцією здорового харчування страви користуються попитом у відвідувачів і є важливими у сфері діяльності закладів, тому вимагають і надалі приділяти увагу саме розробкам та впровадження інноваційних технологій, орієнтованих на сучасні тенденції приготування їжі.

**Список використаних джерел**

1. Вербицький С.Б. Продовольча безпека та агропромисловий комплекс: засадничі принципи та можливість їхньої реалізації у практиці технічного регулювання / С.Б.Вербицький, О.В. Черняк, Н.М. Пацера // Продовольчі ресурси. – № 7. – 2016. – С. 79- 86.
2. Гастрономічні тренди – 2014 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014.
3. Л.Б.Олійник. Модифікація технологічних характеристик фаршів із м'яса птиці/ А.О. Гуменюк, Г.Ю.Лазарик, Д.Б.Сафонов, Л.Б.Олійник // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2019. – С. 75-81
4. Олійник Л.Б. Удосконалення технології паштетів/ Л.Б.Олійник, Ю.В. Конєва, В.В.Волощук, Л.А.Овчиннікова// Збірник наукових статей магістрів. - Полтава: ПУЕТ, 2018.- с. 61-66.