

**УДК 664.952:[541.138:54-4]**

**Л. Баль-Прилипко**

*доктор технічних наук, професор,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України*

**М. Паска**

*доктор ветеринарних наук, професор,  
завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної  
культури імені Івана Боберського*

**Л. Дерев'яно**

*доктор біологічних наук, професор,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України*

**М. Назаренко**

*аспірантка кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України*

## **ОСНОВНІ АСПЕКТИ РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ**

Сучасний стан харчування населення України характеризується дефіцитом багатьох незамінних факторів харчування, що супроводжується розбалансованістю за основними нутрієнтами (білками, жирами, вуглеводами) та вираженим дефіцитом макро-, мікроелементів, вітамінів, харчових волокон. Загальнодержавними на сьогодні в Україні є хвороби серцево-судинної системи, органів травлення, онкологічні захворювання, ендокринної системи, порушення обміну речовин, патології вагітних, розв'язання яких неможливе без поліпшення харчування населення. Тож, сучасні технології продуктів харчування передбачають створення продукції, яка характеризується не лише високими органолептичними властивостями, але й

збалансованістю за аміно-, жирнокислотним складом, збагаченим вмістом жирних кислот омега-3, макро-, мікроелементів, вітамінів і харчових волокон [1, 2, 3].

В Україні є сировинна база для виробництва м'ясних продуктів (сосисок, ковбас тощо) з різних видів тварин: дрібна рогата худоба, птиці кролів, свинини, телятини та ін. М'ясна сировина характеризується вмістом повноцінного білка за амінокислотним складом, але у неї відсутні біологічно важливі жирні кислоти омега-3, низка есенціальних макро-, мікроелементів, вітамінів, харчових волокон. Водночас на ринку України є морепродукти (креветки, рапани, мідії, водорості, форель та її ікра, водорості) які містять значну кількість вищезазначених незамінних факторів харчування, а також велика частка автентичних делікатесних м'ясних продуктів [4, 5, 6]. Тож поєднання сировини наземного існування з сировиною морської біоти дасть змогу сформувати харчові продукти, які за своєї харчової та біологічної цінністю відповідатимуть сучасним вимогам оздоровчого харчування та допоможуть знизити ризик багатьох захворювань, зокрема коронавірусних інфекцій.

Мета роботи – теоретично та експериментально обґрунтувати склад та розробити технологію виготовлення полікомпонентних харчових продуктів оздоровчого спрямування у вигляді сосисок, ковбас із використанням м'ясної сировини в поєднанні з морепродуктами.

Основні завдання роботи: визначити харчову, біологічну цінність та показники безпеки сировини, яка планується для формування полікомпонентних харчових продуктів у вигляді варених ковбасних виробів (сосисок, сардельок) із використанням м'яса курки, кроля, качки, індички та ін.; розробити рецептури сосисок із комбінуванням різної сировини: кальмару, креветки, ламінарії, та визначити органолептичну сумісність інгредієнтів у їх складі; дослідити харчову, біологічну цінність та показники безпеки у процесі зберігання нових рецептур сосисок та визначити їх відповідність до повноцінного харчування з урахуванням сучасних вимог нутріціології.

На основі проведених досліджень визначено раціональне співвідношення компонентів у складі варених ковбасних виробів та органолептичну сумісність інгредієнтів у складі. Проведено дослідження якості готового продукту за результатами фізико-хімічних, мікробіологічних та органолептичних досліджень. Дослідження харчової

та біологічної цінності, структурно-механічних та функціонально-технологічних показників продовжуються.

*Ключові слова:* м'ясна сировина, морепродукти, ковбасні вироби, оптимізація рецептури.

### **Список використаних джерел**

1. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник / Л. В. Баль-Прилипка, Н. М. Слободянюк, Б. І. Леонова, Ю. П. Крижова – Вид. 2-ге, випр. та доп. – Київ : Компринт, 2016. – 423 с.
2. Биологическая ценность белков черноморской травяной креветки в зависимости от стадии полового цикла / Баль-Прилипка Л. В., Лебская Т., Деревянко Л., Лебский С. // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 1–2. – С. 24–28.
3. Сравнительная характеристика аминокислотного состава белков ракообразных / Баль-Прилипка Л. В., Лебская Т. К., Голембовская Н. В., Лебский С. // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 1–2. – С. 42–45.
4. Аминокислотный профиль белков икры сибирского осетра в условиях аквакультуры Украины / Баль-Прилипка Л. В., Лебская Т. К., Заболотна С. // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 29–32.
5. Актуальні проблеми рибопереробної галузі : монографія / Баль-Прилипка Л. В., Старкова Е. Р., Лебський С. О., Андрощук О. С. – Київ : Компринт, 2018. – 214 с.
6. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / М. Паска, Л. Баль-Прилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.