

УДК 637.5.037

М. Янчева

*д-р техн. наук, професор,
професор кафедри технології м'яса,*

А. Інжиянц

*аспірант,
Харківський державний університет
харчування та торгівлі*

ІННОВАЦІЙНИЙ ЗАДУМ М'ЯСНИХ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Світові тенденції розвитку харчової промисловості свідчать, що м'ясні напівфабрикати, зокрема заморожені, представлені широким асортиментом та користуються стабільним попитом на продовольчому ринку України. Розширення торгівельної мережі та підприємств ресторанного господарства, завдяки зручності у використанні та зниженню трудомісткості технологічних процесів, є ще одним із чинників формування попиту на напівфабрикати м'ясні в межах реалізації бізнес-процесів «Business to Consumer» (B2C) та «Business to Business» (B2B, зокрема в сегменті HoReCa (як необхідність підвищення ефективності функціонування). До того ж розв'язання питань раціонального використання м'ясної сировини, створення ресурсозбережних технологій, розроблення продукції масового споживання і розширення її асортименту є важливим загальнодержавним завданням.

Застосування реструктурування дає змогу регулювати органолептичні і структурно-механічні властивості виробів, ввести у виробництво сировину з низькими функціонально-технологічними властивостями, розширити асортимент, підвищити вихід готової продукції і рентабельність виробництва. Тож виникає потреба у створенні нових науково обґрунтованих технологічних рішень щодо розроблення їхніх рецептур та технологій.

У рамках поставленої мети одним із завдань стало визначення інноваційного задуму продукту, що розробляють. Визначено, що під

час розроблення нової продукції необхідно взяти до уваги такі вимоги: задоволення потреб широких верств населення з урахуванням їх психогеографічної, поведінкової та інших характеристик; створення широкого асортименту м'ясних продуктів із високою харчовою та біологічною цінністю; забезпечення стабільності показників якості та безпечності впродовж нормативного терміну зберігання; високі споживні властивості продукції, її натуральність та безпечність; використання сировини з низькими функціонально-технологічними властивостями; використання традиційного та нового технологічного устаткування, що забезпечить стабільність технологічного процесу; запровадження організаційно-технологічних принципів виробництва відповідно до поставлених завдань.

Проведені аналітичні дослідження стали передумовою визначення інноваційного задуму нового продукту – напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених. Характеристика продукту за окремими показниками:

- концепція продукту – технологічний процес виробництва є ресурсозбережним та дає змогу ввести у виробництво сировину з низькими функціонально-технологічними властивостями, напівфабрикати відрізняються високою стабільністю при зберіганні (не менше ніж 30 діб), забезпечено сталі показники якості та безпечності готової продукції, доступна ціна для споживачів;
- органолептичні властивості – напівфабрикати характеризуються заданими геометричними формою та розміром, колір – червоний різної інтенсивності, смак та запах властиві доброякісній м'ясній сировині, у готовому вигляді – соковиті;
- асортимент формується шляхом надання напівфабрикатам певних форм та розмірів, використання спецій, прянощів, панірування;
- сегмент користувачів – B2B (HoReCa, пункти харчування в навчальних закладах, промислових підприємствах, зосереджених контингентів, зокрема військові), B2C (широкі верстви населення через підприємства гуртової та роздрібної торгівлі);
- конкурентні переваги – нові споживні властивості, підвищення конкурентоспроможності готової продукції та рентабельності підприємств м'ясної галузі, поглиблення міжгалузевої кооперації «м'ясна промисловість – заклади ресторанного господарства»,

скорочення тривалості приготування їжі, зниження трудомісткості технологічного процесу (особливо актуально в сегменті HoReCa зі скороченим технологічним циклом).

Ключові слова: напівфабрикати м'ясні, реструктуризація, інноваційний задум.

Список використаних джерел

1. М'ясна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук.-доп. бібліогр. покаж. двома мовами 2010–2018 рр. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технологій, Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2018. – 159 с.
2. Удосконалення рецептурного складу посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) : зб. наук. пр. / Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О. // Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків, 2018. – Вип. 2(28). – С. 56–67.
3. Особенности производства реструктурированных мясных продуктов / А. С. Ефремова, В. О. Басов, В. Н. Письменская, А. Г. Забашта. – Мясные технологии. – 2009. – № 1. – С. 43–46.