

## СНЕКОВА ПРОДУКЦІЯ НА ОСНОВІ М'ЯСА: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

*Проведений аналіз асортименту і якості снекової продукції на основі м'яса і оцінена доцільність його поліпшення за рахунок використання різних видів м'яса і додаткових інгредієнтів при виробництві м'ясних снеків.*

*Ключові слова: снеки террини, споживчі властивості.*

*Молоканова Л.В., Орешина О.А. Снековая продукция на основе мяса: состояние и перспективы развития.*

*Проведен анализ ассортимента и качества снековой продукции на основе мяса и оценена целесообразность его улучшения за счет использования различных видов мяса и дополнительных ингредиентов при производстве мясных снеков.*

*Ключевые слова: снеки, террины, потребительские свойства.*

*Molokanova L.V., Oreshyna O.A. The analysis of assortment and quality of snack products based on meat and appreciated the opportunity to improve it through the use of various kinds of meat and additional ingredients for production of meat snacks.*

*Keywords: snacks, terrins, consumer properties.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді і її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями.** Інтенсивний ритм життя суспільства на сучасному етапі вніс певні корективи в культуру його харчування. Відповідаючи на потребу людей у швидкій, зручній, смачній і різноманітній їжі, в наше життя стрімко увійшли напівфабрикати, серед яких велика питома вага (57-61%) належить м'ясним, м'ясорослиним і м'ясним у тістовій оболонці. Але реальність така, що сучасній людині постійно не вистачає часу на приготування їжі, тому, як альтернатива рішення цього питання, на ринку з'явився новий вид товару – снекова продукція. Не дивлячись на те, що далеко не усім українським споживачам відомо значення терміну «снеки», переважна більшість вживає їх щоденно.

*Снеки (snacks)* – це натуральні, поживні сухі продукти, повністю готові до вживання. Слово «Snack» дослівно перекладається як «легка закуска», їх основне призначення – можливість швидко угамувати голод, смачно перекусити між основними прийомами їжі. З ергономічних міркувань снеки зазвичай випускаються у зручному порційному упакуванні [1].

На даний час снеки, без перебільшення, є найбільш популярним видом закусок у всьому світі. Орієнтуючись на зростаючий попит населення у «швидких закусках», харчові підприємства України налагодили випуск різних категорій снекової продукції (рис.1) [1, 2].

Одним з різновидів снеків виступають м'ясні чіпси, або *террини*.

Террини характеризуються високими показниками поживності і виступають джерелом тваринного білка, що робить їх придатними для вживання людьми будь-якого віку. Террини мають тривалий термін зберігання і не потребують охолодження, що дозволяє використовувати їх під час спортивних тренувань, у подорожах [3].

Специфіка ринку снекової продукції заключається в нерівномірності розвитку його сегментів. Як видно з рисунку 1, питома вага теринів в структурі ринку снекової продукції становить лише 3%. Між тим, їх навіть не виділяють в окремий сегмент, як, наприклад, фруктові снеки чи попкорн, питома вага яких також становить усього 2-4%.

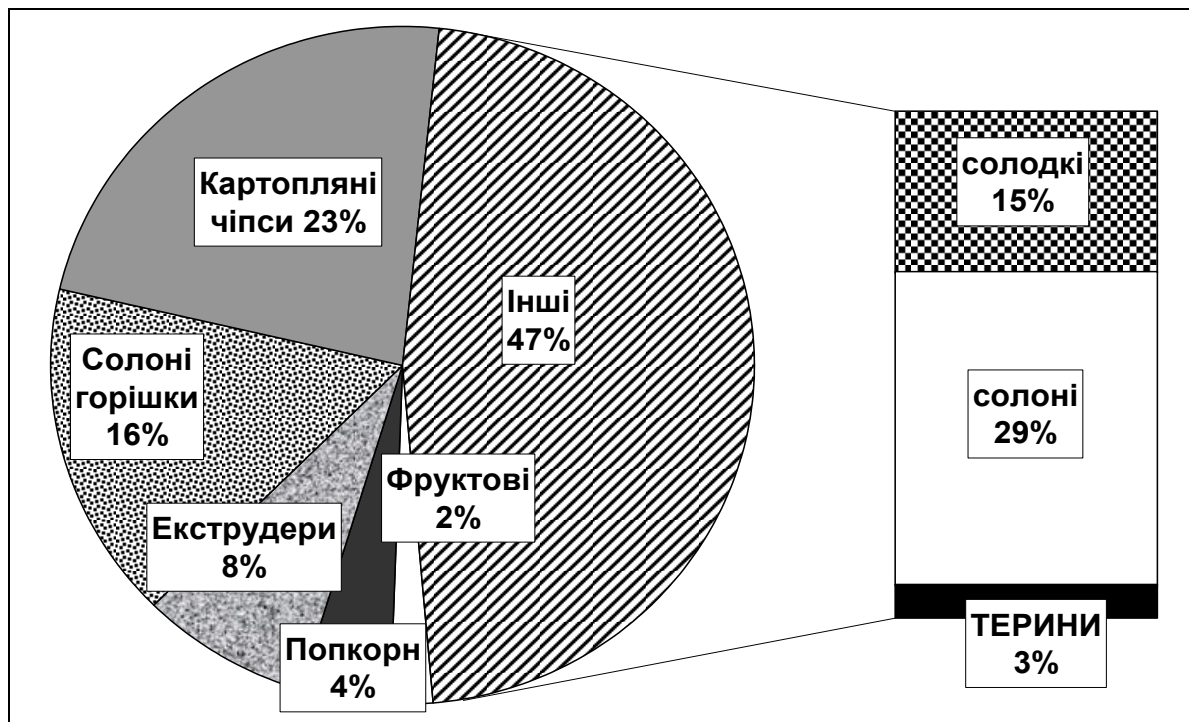


Рис.1. Структура ринку снекової продукції

Виходячи з вищенаведеного, дослідження щодо стану виробництва та українського ринку теринів, а також їх якості, збалансованості і затребуваності споживачами представляє науковий і практичний інтерес.

#### **Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми.**

Завдання розширення асортименту і підвищення якості м'ясної снекової продукції, що випускається, можна вирішити вдосконаленням існуючих і впровадженням нових рецептур і технологій виробництва. В цьому напрямку працює ряд вітчизняних та закордонних науковців і практиків.

Дослідники ЮУрГУ (м. Южно-Уральськ), які вирішують проблему здорового харчування, розробили новий вид чіпсів. М'ясні чіпси – нова розробка, в результаті якої свіжий жирний шматочок м'яса після декількох високотехнологічних операцій стає пластинкою. Найціннішим є те, що з шматочка повністю вилучається жир, тому чіпси є низькокалорійними, але при цьому в них зберігається насичений м'ясний смак. Таким чином, отримані м'ясні чіпси являються корисним, а, через високі органолептичні характеристики їх можна вважати ласощами [4].

Іншим прикладом є розробки вітчизняних вчених щодо виготовлення снекової продукції з субпродуктів II категорії з частково або повністю збереженою морфологічною структурою сировини – сухі субпродуктові ковбаски грубого подрібнення, формовані вироби (кльоцки, кульки, веретенця) з реструктурованою сировини. Ці вироби відрізняються неординарними, специфічними

органолептичними властивостями і низькою собівартістю. На даний час тривають дослідження з розробки і вдосконалення рецептур чіпсів зі свинячої шкірки та пластівців з рубця [5].

Отже, вивчення вітчизняного і зарубіжного досвіду, а також споживчого попиту дозволяє прийти до висновку перспективності розробки нових видів м'ясної снекової продукції.

**Цілі статті.** Виходячи з існуючої проблеми та результатів особистих досліджень щодо аналізу асортименту та якості теринів, представлених на вітчизняному ринку, обґрунтовано необхідність та доцільність розробки теринів з різних видів м'яса.

**Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів.** З подальшим становленням в Україні харчового ринку покупці стають все більш вимогливими до продуктів харчування. Але це, на жаль, більшою мірою стосується вже відомих і затребуваних продуктів. Щодо продуктів нових, якими терини і виступають, вимоги до їх якості виходять суто з органолептичних властивостей та призначення [6].

Для того, щоб виявити дійсну картину затребуваності теринів, ми здійснили соціальне опитування споживачів в м. Донецьку та м. Луганську. Акцію здійснено на базі супермаркетів ТД «Амстор» та «Обжора», усього до опитування залучено 120 респондентів з 350-ти опитаних – ті, що на питання «Чи знаєте Ви, що таке терини (або м'ясні чіпси)?», відповіли «так».

Узагальнення результатів опитування дозволили нам виділити чотири основні групи споживачів теринів. Перша група (42%) вживає м'ясні чіпси як «перекус» між основним прийомом їжі (на перервах між навчанням, працею чи просто на прогулянці; друга (20%) – як надійний (мається на увазі «безпечний» з точки зору мікробіологічної стабільності) продукт на пікніках, у дорозі та під час подорожі; третя група (23%) – як «суттєвий» перекус під час спортивних занять чи змагань; четверта (15%) – як закуски до пива та слабоалкогольних напоїв, в тому числі з метою скоротити чи «вбити» час (рис. 2).

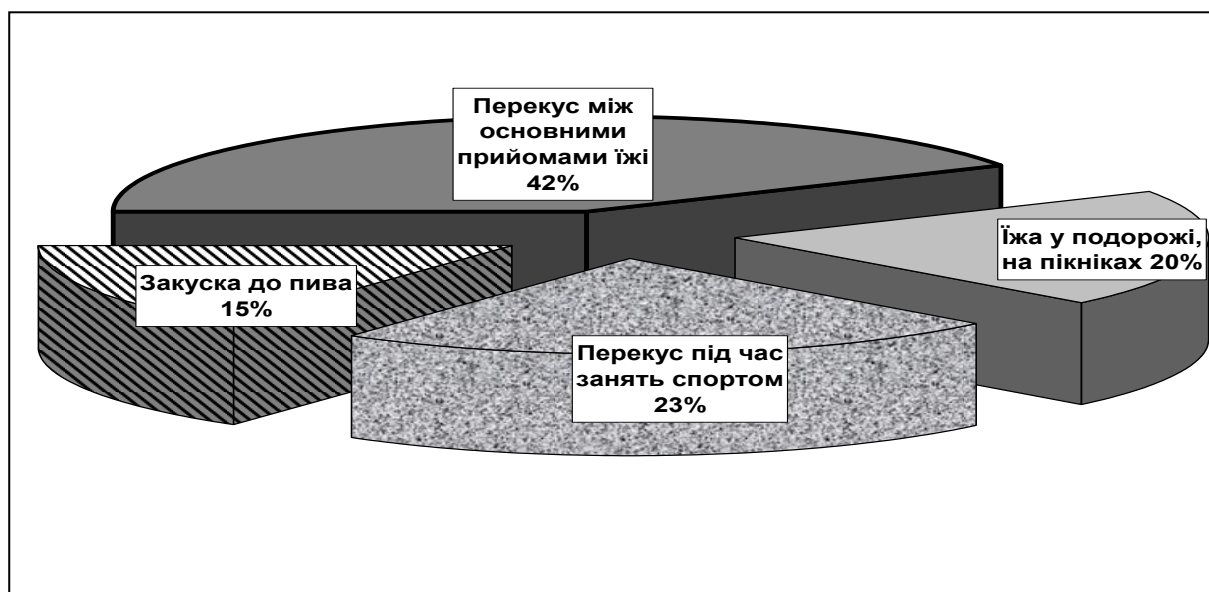


Рис. 2. Основні групи споживачів теринів

Основними і найважливішими характеристиками продукту харчування є його поживна цінність і якість, які, безумовно, забезпечуються якістю (у випадку теринів – також і видом) сировини, збалансованістю рецептурного складу і хімічного складу інгредієнтів, технологією виготовлення і дотриманням технологічного процесу.

Виходячи з цього, важливо знати, чи впливають поживна цінність і якість м'ясних чіпсів на вибір покупців. Результати проведеного опитування показують, що якість теринів, враховуючи індивідуальні уподобання та смаки, впливає на вибір споживачів і є поштовхом до придбання у 100% випадків, тобто – завжди. Між тим, при купівлі теринів лише 38% споживачів обов'язково звертають увагу на їх поживну цінність, 43% – навпаки, ніколи її не враховують і 19% – цікавляться нею періодично, час від часу (рис.3.). При цьому треба зазначити, що поживна цінність і рецептурний склад в комплексі є фактором вибору для усієї групи споживачів, які вживають терини під час занять спортом та частини тієї групи, яка вживає терини як «безпечний» продукт під час подорожі. Для інших груп це взагалі не має значення – головне, щоб було смачно і не бути голодним.

Щодо хімічного складу м'ясних чіпсів, то основною вимогою є високий вміст білка та мінімальний вміст жиру (або повна його відсутність), хоча причини тут різні. Люди, що займаються спортом, ставлять цю вимогу, виходячи з підвищеної потреби організму у білках під час фізичних навантажень. Люди, що беруть терини у подорож, побоюються псування жиру і, через це, продукту в цілому.

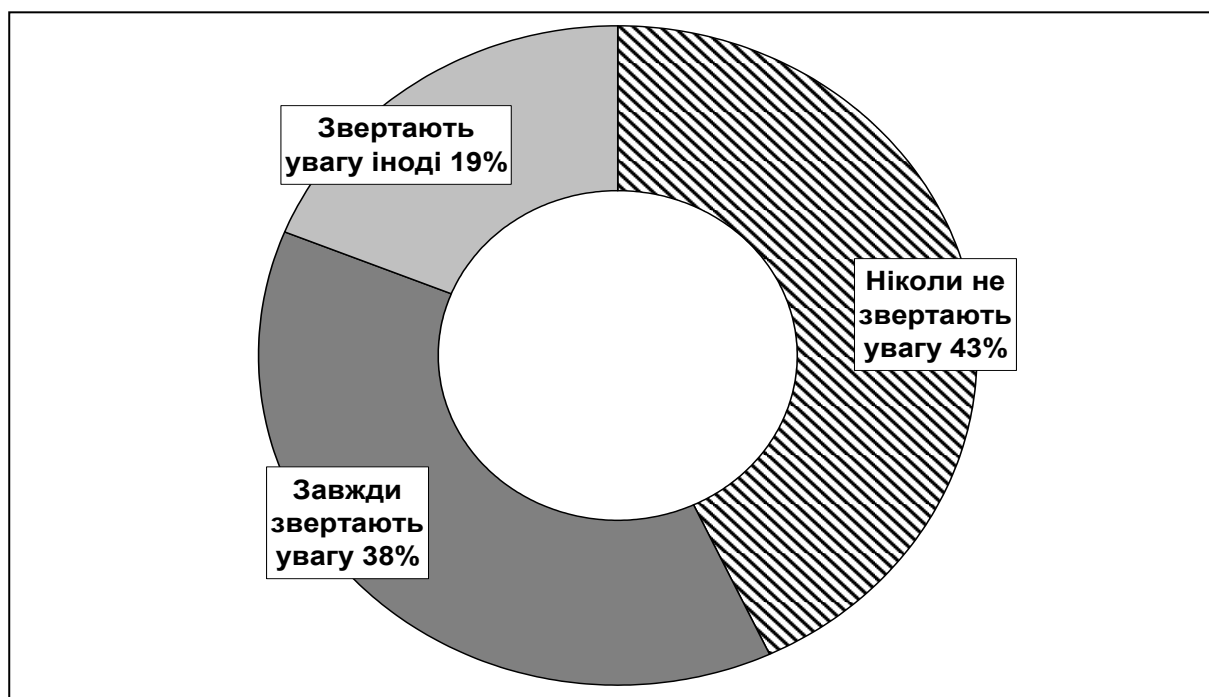


Рис.3 Структура впливу поживної цінності теринів на вибір покупців

Таким чином, можна дійти висновку, що більша кількість вітчизняних споживачів недостатньо знайома з м'ясними чіпсами або теринами, але опитування показало що вони мають значний інтерес до цього продукту і бажають бачити його у роздрібній мережі в більшій кількості і за більш широким асортиментом.

Через те, що український споживач, підкоряючись світовій тенденції якісного споживання, з кожним роком стає більш вибагливим до продукції, в тому числі снекової, більшість вітчизняних виробників змагається на інноваційному полі їх виробництва.

В реалії ж, дані, отримані в результаті дослідження асортименту м'ясних снєків на вітчизняному ринку, показують, що основна частка асортименту цього продукту представлена марками зарубіжних виробників, більшою мірою російських (42%) та турецьких (22%). Питома вага м'ясних снєків, виготовлених українським виробником, у загальному обсязі вітчизняного ринку становить 18%. Крім того на ринку присутня продукція португальських та бразильських виробників (рис. 4).

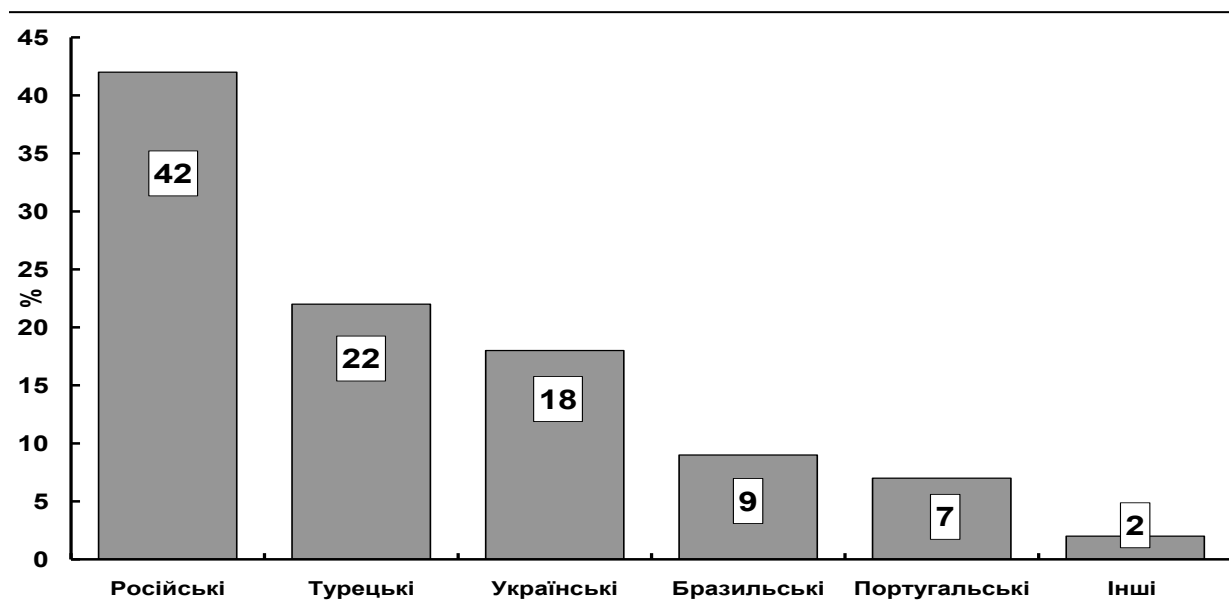


Рис. 4 Основні виробники м'ясних снєків на вітчизняному ринку

Більшість вітчизняних виробників для виготовлення м'ясних снєків використовують в якості основної сировини такі види м'яса: яловичина, свинина, курятина, конина.

Асортимент вітчизняної продукції, що виявлена нами в роздрібній мережі, представлена в таблиці 1.

Таблиця 1

Асортимент м'ясних снєків вітчизняних виробників

Назва	Рецептурний і хімічний склад
ТОВ «Драйд Фудз»ТМ «ОбJerку», м. Київ	
	Складхарчова сільПоживна цінність вЕнергетична цінність –
Свинина в'ялена «Октоберфест»	Свинина, сіль, сахароза, декстроза, порошок соєвого соусу, натуральні ароматизатори (м'ясо, бульйон, хрон), гірчичне борошно, гірчичні зерна, зелень, аскорбат і нітрит натрію, екстракт чорного перцю, лимон, куркума. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 39, вуглеводи – 2,5, жири – 5,5. Енергетична цінність – 216 Ккал
Конина в'ялена «Улан-Батор»	Конина в/с, сіль, декстроза, сахароза, сироп глюкози, мальтодекстрин, ванільний цукор, сухий соєвий соус, сухий гранат, помідори сухі, зіра, паприка, білий перець, мускатній горіх, перець чілі, кардамон, коріандр, кориця, часник, розмарин, майоран, орегано, тархун, тим'ян, екстракти паприки і чорного

	перцю, лимонна, молочна, оцтова кислоти, натуральний ароматизатор м'яса, аскорбат і нітрит натрію, сорбат калію. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 39, вуглеводи – 5 г, жири – 12. Енергетична цінність – 284 Ккал.
М'ясо в'ялене «Фіеста»	Куряче філе, сіль, декстроза, фруктоза, мальтодекстрин, сироп глюкози, сухий соєвий соус, цибуля, перець, часник, білий перець, чебрець; екстракти чорного перцю, паприка, часнику, розмарину; лимонна, молочна, оцтова кислоти; ароматизатор (м'ясо, бульйон, дим), аскорбат і нітрит натрію. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 54, вуглеводи – 1, жири – 1,8 р. Енергетична цінність – 236 Ккал.
ТОВ «Грейт Трейд» ТМ «М'яско», м. Київ	
Скибочки Оленини	Оленина, сіль, спеції. Поживна цінність, г/100 г продукту: білки – 55,5, жири – 9,9. Енергетична цінність – 311,1 Ккал.
Скибочки Яловичини	Яловичина, сіль, спеції. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 56,4, жири – 10. Енергетична цінність – 315,6 Ккал.
ПП «SNACK», м. Днепропетровск	
Балик з яловичини	Ясіль, Поживна цінність, г/100г продукту: Енергетична цінність –
Балик зі свинини	Свинина, сіль, чорний перець, паприка. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 39, вуглеводи – 2,5, жири – 5,5. Енергетична цінність – 216 Ккал.
Балик з м'яса курки	Куряче філе, сіль, цибуля, паприка, білий перець, тим'ян, паприка, розмарин. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 49, вуглеводи – 1,5, жири – 3,5. Енергетична цінність – 226 Ккал.
СП «СВКА МАРКЕТ», м. Харьків (ТМ «ПАН СТРОГАН»)	
Строганина з яловичини	Яловичина, сіль, цукор, спеції натуральні. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 44,1, жири – 14,7, вуглеводи – 1,1. Калорійність – 313 Ккал.
Строганина з баранини	Баранина, сіль, цукор, спеції натуральні. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 44,8, жири – 14,1, вуглеводи – 1,0. Калорійність – 310 Ккал.
Строганина з індички	Індичка, сіль, цукор, спеції натуральні. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 52,3, жири – 10,0, вуглеводи – 1,0. Калорійність – 303 Ккал.
Строганина з оленини	Оленина, сіль, цукор, спеції натуральні. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 43,1, жири – 10,6, вуглеводи – 1,0. Калорійність – 271 Ккал.
Строганина з конини	Конина, сіль, цукор, спеції натуральні. Поживна цінність, г/100г продукту: білки – 48,1, жири – 15,3, вуглеводи – 1,6. Калорійність – 336 Ккал.

Аналіз даних таблиці показує, що в структурі асортименту переважають м'ясні снеки, що виготовлені з недеструктуризованого м'яса – це балики, строганина і скибочки. На їх частку припадає 76,9%. При такій схемі виготовлення шматочки м'язової тканини витримують у розсолі і піддають висушуванню. Цим пояснюється, той факт, що рецептурний склад продукту, означений виробником в маркіруванні, містить лише м'ясо, сіль, цукор і спеції (останні три компоненти входять до складу розсолу і частково переходять у м'ясо).

Снеки, виготовлені з фаршу, в структурі асортименту становлять лише 22,1% і представлена продукцією ТОВ «Драйд Фудс». Деструктуризація м'язової тканини, тобто перетворення м'яса на фарш, дозволяє використовувати велику кількість спецій, добавок, екстрактів. Але вона також дає можливість застосовувати і добавки, які з нашої точки зору, є недоречними, наприклад сухий соєвий соус, ароматизатори. Між тим, слід підкреслити, що саме продукція, виготовлена з деструктуризованого м'яса, правомірно може називатися теринами.

Щодо використання м'яса за видами, то картина така: по 23,1% припадає на продукцію з яловичини і м'яса птиці, по 15,4% – на продукцію зі свинини, конини, оленини; 7,6% – продукція з баранини (рис. 5).

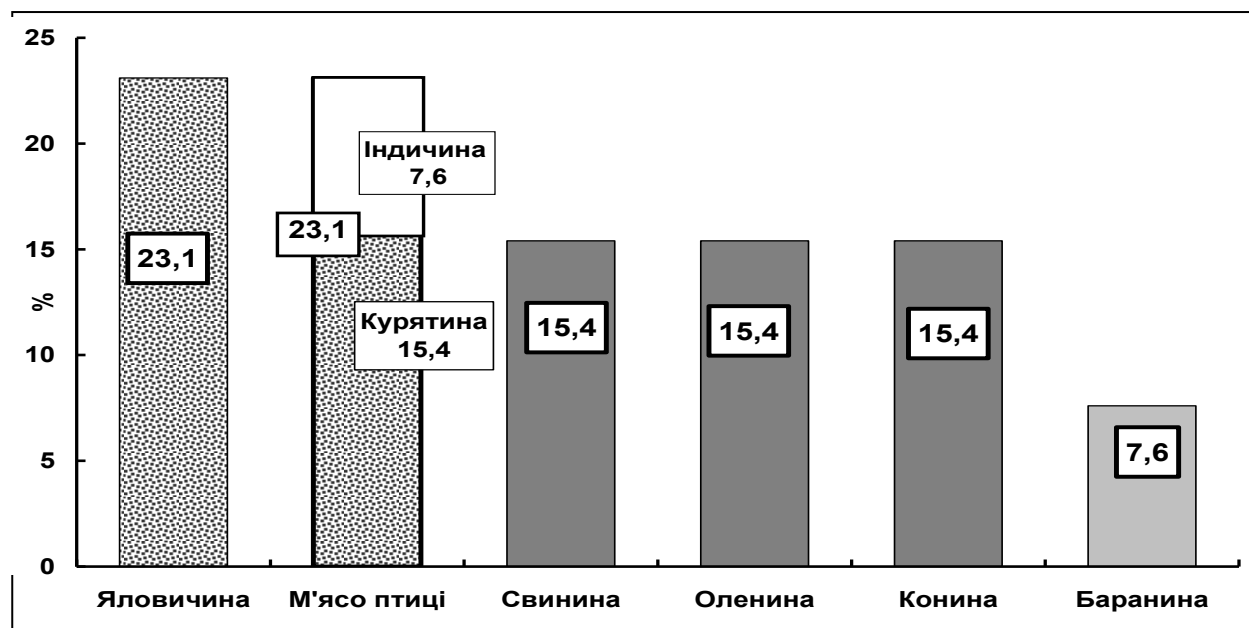


Рис. 5 Структура вітчизняних м'ясних снєків за видом м'яса

Результати органолептичних випробувань м'ясних вітчизняних снєків, на прикладі продуктів з м'яса птиці, подано в таблиці 2.

Таблиця 2

Органолептичні показники досліджуваних м'ясних снєків

Показник	М'ясо в'ялене «Фієста»	Балик з м'яса курки	Строганина з індички
Упаковка	М'який пакет з полімерної плівки, термозварений	Поліпропіленовий трьохшовний пакет з прорубною ручкою	Пакет металізованої поліпропіленової плівки
Маркіровка	Найменування, реквізити виробника, рецептурний склад, дата виготовлення, умови і термін зберігання, енергетична цінність, НД		
Зовнішній вигляд	Круглі вигнуті пластинки діаметром 5 см, товщиною 1,5 мм	Продовгуваті скибочки розміром 3 см × 7 см × 1,5 мм	Видовжені пластини розміром 3,5 см × 6 см × 2 мм
Консистенція	Ніжна, хрустка	Ламка по краях, гнучка і пружна в середині	Гнучка, злегка ламка по краях
Структура	Однорідна, фаршева (сухого фаршу)		Збережена структура м'язового волокна
Колір	Темно-кремовий	Темно-золотавий	Світло-коричневий
Смак	Властивий сушеному курячому м'ясу із присмаком спецій	Властивий копченому курячому м'ясу з ніжним присмаком спецій	Властивий в'яленому м'ясу індички с присмаком спецій
Запах	Властивий курячому м'ясу із легким ароматом спецій	із приємним запахом диму й ароматом спецій	Властивий м'ясу індички з ароматом спецій і копчення

Аналіз органолептичних випробувань м'ясних вітчизняних снєків, на прикладі продуктів з м'яса птиці, показує, що смакові характеристики снєків, виготовлених з деструктуризованого м'яса, практично не відрізняються від смакових характеристик снєків, виготовлених з цілісного шматка. Тобто смак снєків формується видом

м'ясної сировини, рецептурним складом (а саме – кількісним і якісним складом спецій і жирів, наявністю і видом інших інгредієнтів), видом термічної обробки (сушіння, копчення, в'яління).

Що до консистенції, то м'ясні снєкі з фаршу мають ніжнішу консистенцію, що зумовлено попередньою переробкою м'язової тканини на фарш, та наявність хрускоту. Але тут також значний вплив становить товщина виробу – чим скибочка тонкіша, тим більш вона хрупка та хрустка. Для снєків з цілісного шматочка характерна консистенція гнучка та пружна.

Колір виробу залежить від виду м'яса та термічної обробки.

**Висновки.** Результати проведених досліджень показують, що асортимент снєкової продукції на основі м'яса, що запропонований споживачеві вітчизняним ринком, не задовольняє його потреби. Зовсім відсутні товари даного виду, орієнтовані на спеціальні групи споживачів: діти, спортсмени, люди, які займаються важкою фізичною працею та ін. При проведенні опитування споживачів було виявлено, що інтерес споживача до м'ясної снєкової продукції досить високий і базується на органолептичних властивостях і цілях споживання.

Аналіз отриманих даних також свідчить про необхідність розробок в області розширення асортименту м'ясних снєків шляхом розробки нових рецептур, залучення нетрадиційних рецептурних інгредієнтів.

**Перспектива подальших розробок.** В подальших дослідженнях вектор наукового пошуку буде спрямовано на визначення факторів, що впливають на якість і підвищення споживчих властивостей снєкової продукції на основі м'яса.

### Література

1. Курзина М. Н. Снєки и продукты быстрого приготовления / М Курзина // Пищевая промышленность 2002. – №5. – С. 15–18.
2. Обзор ринку снєкової продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrfood.com.ua/commerce/aenvelope.php>
3. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Пищевая химия / Под ред. Нечаева. — СПб.: Гиорд, 2007.
4. Вести [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.vesti.ru/>
5. Кишенько І. І., Мусієнко І. В. Удосконалення технології солених м'ясних виробів з використанням функціонально — технологічних сумішей // Харч. пром. НУХТ. — 2005. — № 4. — с. 24.