

**ОРЕШИНА О.О.  
МОЛОКАНОВА Л.В.**

### **ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ М'ЯСНИХ СНЕКІВ: ТЕОРІЯ І РЕАЛЬНІСТЬ**

Снек (від англ. Snack – «легка закуска») – прийом їжі, але не основний, а призначений тільки втамувати голод між сніданком, обідом та вечерею, швидко підкріпити енергію тіла, або їжа тільки для отримання задоволення від смаку. Але реалії повсякденності сучасної людині такі, що їй постійно не вистачає часу на приготування їжі, альтернативним рішенням цього питання їй послужила снекова продукція, тому що снеки розраховані на більший термін зберігання, випускаються у зручному порційному упакуванні і ідеально підходять для продуктів які можливо приймати в їжу у будь яких обставинах і будь який час. [1]

Однак, дуже часте вживання снекової продукції вимагає від неї здатності задовольняти більш високі вимоги стосовно її харчової цінності, а також мати збалансований склад поживних речовин.

Звичайно це вимагатиме організації раціональної добірки сировинного складу м'ясної сировини і поліпшуючих добавок, та вибір оптимальних технологій виготовлення м'ясних снеків [2].

М'ясна снекова продукція яку виготовляють харчові підприємства України представлена дуже вузьким асортиментом, основний об'єм припадає на снеки виготовлені з цілісних шматочків в'яленого або сушеного м'яса, 33% якого складається з снеків з курячого мяса, 22% – з м'яса свинини, 16% – з яловичини, 11% – з конини. Решта представлена наступними видами м'яса: баранина – 8%, індичина – 6%, оленина – 3%, м'ясо страуса – 1% (рис.1).

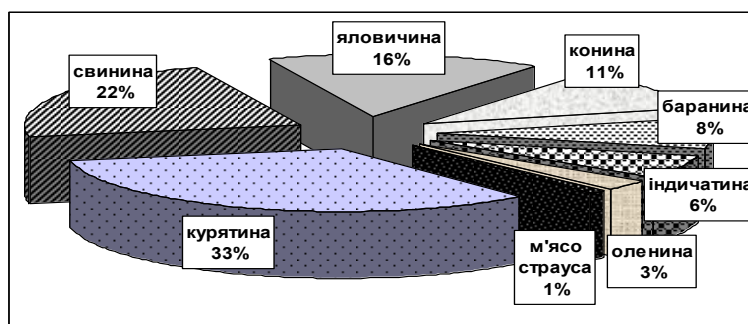


Рис. 1 Структура асортименту снекової продукції українських виробників за видом м'яса.

Оскільки продукція виготовляється з цілісних шматочків м'яса, представляється дуже проблематичним суворе дотримання кількісного хімічного складу, через непостійний хімічний склад самої сировини (залежить від умов вирощування, утримання та відгодовування тварин та птиці), а також специфіки технологічного процесу, особливо на стадіях підготовки та порціонування м'яса. Між тим, нормативні документи вимагають від виробників обов'язкового позначення в маркіровці хімічного складу снєків.

Виходячи з вищенаведеного, дослідження щодо відповідності хімічного складу снєків, вказаного в маркіровці, і його збалансованості фактичному стану представляє науковий і практичний інтерес.

Протягом останніх років з метою покращення технологічних характеристик сировини і підвищення споживчих властивостей готових виробів проведено значну кількість наукових досліджень вітчизняних і зарубіжних вчених. Л. Ю. Авдєєвої, В. Г. Гарбуза, О. І. Гащук, В. М. Пасічного, О. З. Попадич, Т.М. Гіро, Л.С. Кудряшова, П.В. Лушнікова, І.А. Рогова, Б.А. Рскелдієва, Я.М. Узакова.

Тому виходячи з існуючої проблеми та результатів особистих досліджень щодо аналізу якості і збалансованості, нами обґрунтовано необхідність та доцільність вивчення харчової цінності м'ясної снєкової продукції виготовляємої вітчизняними виробниками.

Дослідження вітчизняного ринку м'ясної снєкової продукції показало що в останні роки споживач все більш уваги приділяє якості товару, також його цікавить не тільки склад продукту але і його харчова цінність. Нажаль не завжди запропонована вітчизняною промисловістю продукція відповідає вимогам споживача. До того ж не завжди інформація що стовно харчової цінності надається споживачу у повному обсязі.

Для проведення аналізу харчової цінності м'ясної снєкової продукції і відбору зразків, нами було розглянуто асортимент м'ясних снєків представлений у роздрібній торгівельній мережі в м. Донецьку та м. Луганську, на базі супермаркетів ТД «Амстор», «Брусниця», «Абсолют», та «Обжора». В наслідок чого було виявлено, що запропонована споживачеві вітчизняна снєкова продукція на м'ясній основі, в торговельній мережі складає 18% від загального обсягу, останню частку ринку м'ясних снєків представлено марками зарубіжних виробників.

Розподіл між вітчизняними виробниками м'ясної снєкової продукції на ринку складається наступним чином: 47% представлено виробником ПП «СВКА МАРКЕТ», м. Харків, 24% складає продукція ПП «SNACK», м. Дніпропетровськ, і майже в однакових долях складає продукція ТОВ «Грейт Трейд» ТМ «Мяско», м. Київ 15% і ТОВ «Драйд Фудз»ТМ «ОбJerky», м. Київ 14%.

Виходячи з отриманих даних, для проведення аналізу якості та харчової цінності нами були обрані м'ясні снекі виробництва ПП «СВКА МАРКЕТ», виготовлені згідно ТУ У 15.1-2800993123-001:2009, як найбільш широко представлені у роздрібній мережі. Даний продукт, як і більша кількість м'ясних снеків, виготовлених вітчизняною промисловістю, представляє собою невеличкі висушені цілісні шматочки м'яса з додаванням спецій (табл. 1).

Харчова цінність яка вказана на маркуванні продукту нормується вище наведеними технічними умовами наведена в таблиці 1.

Таблиця 1

Рецептурний склад м'ясних снеків  
виробництва ПП «СВКА МАРКЕТ» згідно маркуванню

Вид снеку	Рецептурний склад
Сушене м'ясо-свинина	Свинина, сіль кухонна кам'яна, цукор білий кристалічний, коріандр мелений, часник сушений мелений, перець чорний мелений, нітрит натрію
Сушене м'ясо-яловичина	Яловичина, сіль кухонна кам'яна, цукор білий кристалічний, коріандр мелений, часник сушений мелений, перець чорний мелений, нітрит натрію
Сушене м'ясо-конина	Конина, сіль кухонна кам'яна, цукор білий кристалічний, коріандр мелений, часник сушений мелений, перець чорний мелений, нітрит натрію
Сушене м'ясо-курятинна	Курятинна, сіль кухонна кам'яна, цукор білий кристалічний, коріандр мелений, часник сушений мелений, перець чорний мелений, нітрит натрію
Сушене м'ясо-індичка	Індичка, сіль кухонна кам'яна, цукор білий кристалічний, коріандр мелений, часник сушений мелений, перець чорний мелений, нітрит натрію

Дані таблиці показують, що в кожному продукті набір спецій абсолютно однаковий – сіль кухонна кам'яна, цукор білий кристалічний, коріандр мелений, часник сушений мелений, перець чорний мелений, нітрит натрію. Через це очевидним є той факт, що хімічний склад визначається саме складом основної м'ясної сировини. Нами визначено вміст білків та жирів в снеках і порівняно отримані результати з даними, що позначені в маркіровці (табл. 2).

Таблиця 2

Вміст білків і жирів в досліджених зразках м'ясних снеків, г/100 г

Вид снеку	Вміст білків		Вміст жирів	
	в маркіровці	визначений	в маркіровці	визначений
Свинина	42,0	34,5	15,9	22,2
Яловичина	44,1	39,6	14,7	19,7
Конина	48,1	42,2	15,3	18,8
Курятинна	51,5	48,3	8,8	16,1
Індичка	52,3	47,3	10,0	14,6

Як видно з наведених даних, мають місце значні відхилення даних щодо вмісту в продукті жирів і білків, вказаних на маркіровці, від результатів, отриманих експериментально. Так, реальний вміст білків менший за позначений в маркіровці, майже на 18% в снеках зі свинини, на 10% – в снеках з яловичини, на 9,5% – в снеках з індичини, на 8% – в снеках з конини та на 6% – в снеках з курятини. Реальний вміст жирів, навпаки, вищий, ніж зазначено в маркіровці: на 40% – в снеках зі свинини, на 34% – в снеках з яловичини, на 23% – в снеках з конини, на 46% – в снеках з індичини та майже удвічі – в снеках з курятини.

З одного боку це можна пояснити тим, що при виготовленні м'ясних снеків методом висушування, шматочки м'яса беруть з різних частин туші тварини (птиці), а під час фасування в одну споживчу упаковку попадають різні шматочки. На жаль, з іншого боку, це може відбуватися за рахунок навмисного використання жирних частин туші та жирної птиці з метою економії м'язової тканини, як джерела білків. В будь-якому випадку має місце інформаційна фальсифікація.

Крім усього іншого, при такому вмісті білків і жирів порушується їх співвідношення в снеках. Теорія збалансованого харчування представляє оптимальним таке співвідношення білків і жирів в їжі – 1 : 1, але для продуктів, які виступають і позиціонуються як «білкові» (а снеки з цілісних шматків м'яса саме такими і є) слід наближатися до співвідношення білків і жирів (2,5-6,5) : 1 [3, с. 147].

Результати розрахунку цього співвідношення за даними маркіровки свідчать про правильність позиціонування снеків як «білкових» продуктів, але результати експерименту дають підставу називати такими лише снеки з курятини та індичини (таб. 3). Через суттєве порушення вмісту білків і жирів в бік жирів в снеках зі свинини, яловичини та конини вони не можуть позиціонуватися за категорією білкових.

Таблиця 3  
Співвідношення білків і жирів в досліджених зразках снеків

Вид снеку	За даними маркіровки	За даними визначень
Сушене м'ясо-свинина	2,6 : 1	1,5 : 1
Сушене м'ясо-яловичина	3 : 1	2 : 1
Сушене м'ясо-конина	3,1 : 1	2,2 : 1
Сушене м'ясо-курятини	5,9 : 1	3 : 1
Сушене м'ясо-індичка	5,2 : 1	3,2 : 1

Таким чином за результатами проведених досліджень можна достовірно зазначити, що харчова цінність снекової продукції, виготовленої з цілісних шматків м'яса, не завжди відповідає інформації, вказаній в маркіровці, а, значить, і вимогам споживачів. Однією з причин цього є вплив низки факторів, які неможливо змінювати в процесі

виготовлення продукту, наприклад, порода або умови вирощування тварин, з якої потім була отримана сировина.

Виходом з цієї ситуації, на наш погляд, є деструктуризація м'язової тканини (а також жирової і можливо сполучної), тобто перетворення її на фарш. Це дозволяє використовувати суміші різних видів м'яса, варіювати їх процентне співвідношення, а також співвідношення основних харчових речовин. Крім того, деструктуризація м'яса дає можливість застосовувати велику кількість спецій, добавок, екстрактів і, таким чином надавати готовому продукту певних, в тому числі специфічних, смакоароматичних відтінків.

Аналіз отриманих даних свідчить про необхідність розробок в області нових рецептур м'ясних снєків зі застосуванням деструктуризації м'язової тканини та залучення нетрадиційних рецептурних інгредієнтів.

Вирішення поставлених питань потребує подальших досліджень в напрямку, що стосується підвищення харчової цінності снєкової продукції на основі м'яса за рахунок деструктуризації м'язової тканини.

## Література

1. **Что такое снеки** [Електронний ресурс]. – Режим доступу [ig.by>chto-takoe-sneki.html](http://ig.by>chto-takoe-sneki.html) 2. **Обзор рынка снєковой продукції** [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrfood.com.ua/commerce/aenvelope.php> 3. **Скурихин И. М.** Все о пище с точки зрения химика: Справ. Издание / И. М. Скурихин, А. П. Нечаев. – М. : Высшая школа, 1991. – 288 с.

*Орешина О.А., Молоканова Л.В., Харчова цінність м'ясних снєків: теорія і реальність* Проведений аналіз харчової цінності м'ясної снєкової продукції розглянуто доцільність її поліпшення за рахунок використання різних видів м'яса, додаткових інгредієнтів і раціональної переробки м'ясної сировини.

*Ключові слова: снєки, білки, жири, харчова цінність.*

*Орешина О.А., Молоканова Л.В., Пищевая ценность мясных снєков: теория и реальность* Проведен анализ пищевой ценности мясной снєковой продукции рассмотрена целесообразность ее улучшения за счет использования различных видов мяса, дополнительных ингредиентов и рациональной переработки мясного сырья.

*Ключевые слова: снєки, белки, жиры, пищевая ценность*

*Oreshina O.A., Molokanova L.V., Nutritional value of meat snacks: Theory and Reality* The analysis of nutritional value of meat snack products consider the feasibility of its improvement through the use of different kinds of meat, ingredients and more efficient processing of raw meat.

*Keywords: snacks, proteins, fats, nutritional value*