

2. Сидоренко О. Тенденції сучасного ринку рибних продуктів в Україні. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2015. № 5. С. 63–67.
3. Сташишен М. Проблеми інноваційного розвитку рибного господарства України. *Економіка України*. 2017. № 1. С. 50–56.
4. Теслюк Т. Ю. Основні тенденції розвитку рибної галузі в Україні. *Економіка АПК*. 2017. № 7. С. 265.
5. ДСТУ 4440:2005. «Креветки морожені. Технічні умови» [Чинний від 2005-07-15]. Київ, 2005. 24 с. (Інформація та документація).

УДК 637.344:663.674

ГОНЧАРУК Аліна, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Науковий керівник – **ВЕРБЕЛЬЧУК Тетяна**, канд. с.-г. наук, доцент Поліський національний університет м. Житомир, Україна

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА

Актуальність. Молоко та молочні продукти були частиною харчування людини з давніх часів, становлячи важливу частину збалансованого харчування.

В технології виробництва харчових продуктів все частіше почали використовувати терміни «інноваційні», «збагачення», «натуральний продукт», «функціонального призначення» тощо.

Тренд на здоровий спосіб життя наразі набирає обертів. Відомо, що молочні продукти відіграють важливу роль у дієтичному та лікувальному харчуванні, оскільки містять поживні та біологічно активні речовини. Ця тенденція знайшла своє відображення і в індустрії морозива.

Розвиток виробництва функціональних продуктів харчування є ефективним способом оптимізації структури та індивідуалізації харчування населення. Саме тому на українському ринку зростає попит на молочні продукти, збагачені натуральними функціональними добавками [1].

Цей тренд значною мірою зумовлений «споживчими» факторами, такими як бажання харчуватися здоровими продуктами (з низьким вмістом жиру, низькокалорійних або без добавок), які зберігають високу харчову якість, а також постійною потребою диференціації ринку інноваційними новинками [3].

Метою дослідження було проведення аналізу існуючої інформації та останніх досліджень щодо використання нових інгредієнтів у технології виробництва морозива.

Результати дослідження. На українському ринку спостерігається тенденція до зростання споживання морозива в середньому та вищому сегментах. Це пов'язано з тим, що українці все більше уваги приділяють якості та натуральності продуктів. Споживачі налаштовані платити більше за продукти, які є корисними.

Морозиво, що виробляється сьогодні – це суміші різного складу, з достатньою кількістю компонентів. Молоко та молочні продукти, фрукти, ягоди, сахароза та інші підсолоджувачі, стабілізатори тощо – все це використовується в сумішах морозива [2].

Тобто, морозиво є результатом сукупності інгредієнтів і ретельного виробничого процесу, кінцевий продукт якого значною мірою залежатиме від якості продуктів, які ми використовуємо. Ми повинні бути вимогливими до інгредієнтів, щоб вони були максимально натуральними, якщо це можливо, і завжди високоякісними та адаптованими до смаків наших споживачів.

Сьогодні, окрім сегменту елітного морозива, дуже поширеним є виробництво морозива для конкретного споживача. За останні роки органолептичні та функціональні властивості цієї продукції значно покращилися, і зараз вона є одним з найбільш популярних продуктів.

Щороку підприємства переробної галузі пропонують споживачам нові види морозива. Для цього вони впроваджують принципово нові технологічні та технічні рішення, а також розробляють рецептури з використанням нетрадиційних видів харчової сировини. Наприклад, останнім часом у виробництві морозива використовують різні фруктові наповнювачі, лікарські трави, дикорослі фрукти та ягоди. До них відносяться настій чебрецю, ягоди бузини, сироп ревеню, чорна шовковиця, джем з пелюсток троянд, ячмінний солодовий екстракт, топінамбур, чай, кава, цикорій і м'ята тощо.

Натуральні функціональні добавки – рослинні екстракти, є інгредієнтами, які містять біологічно активні речовини природного походження.

Серед найбільш перспективних напрямків – виробництво низькокалорійного морозива, морозива на кисломолочній основі та морозива, збагаченого різними функціональними інгредієнтами.

Так, виробництво морозива виключно з рослинної сировини та поєднання її з молочною основою дозволяє значно заощадити дефіцитні сировинні ресурси тваринного походження та збагатити їх біологічно цінними компонентами. Це підтверджує, що питання розробки технологій нових видів поживних молочних десертів підвищеної біологічної цінності на основі натуральної сировини залишається актуальним.

Висновки. На основі аналітичних даних можна зробити висновок, що в галузі виробництва збитих заморожених десертів промисловості, на сьогодні інноваційними технологіями є створення морозива з функціональними інгредієнтами, низькокалорійного, із заданими харчовими якостями тощо. Розвиток досліджень у галузі харчування, розробка нових технологій та розвиток нових технологій дають можливість розширювати асортимент продукції та стимулюють пошук нових джерел харчової сировини.

Література

1. Гулак О. В. Нові натуральні інгредієнти у технології морозива. *Продукты & ингредиенты*. 2012. №3. С. 32–34.
2. Натуральне і з незвичайними смаками. Українські виробники крафтового морозива успішно конкурують з гігантами ринку URL: <https://nv.ua/ukr/ukraine/events/naturalne-i-z-nezvichajnimi-smakami-ukrajinski-virobniki-kraftovoho-moroziva-uspishno-konkurujut-z-hihantami-rinku-2486414.html> (дата звернення: 17.11.2023).
3. Рудакова Т. В., Мінорова А. В., Наріжний С. А. Інноваційні технології морозива із функціональними інгредієнтами. *Інноваційний розвиток харчової індустрії*: зб. наук. праць за матеріалами VII Міжнар. наук.-практ. конф. 21 листоп. 2019 р. Інститут продовольчих ресурсів НААН. 2019. С. 73–75.

УДК: 619:614.31:637.523.03/.05

ГОНЧАРУК Ганна, здобувачка вищої освіти V курсу спеціальності «Ветеринарна медицина»

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Наталія**, канд. вет. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
м. Біла Церква, Україна

АНАЛІЗ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ДЕЯКИХ ВИДІВ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Регламент європейського парламенту і ради (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 р. «Про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів», Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» є нормативно-правовою базою для забезпечення державної політики у сфері здорового харчування, добросовісної діяльності операторів ринку в харчовій галузі, передбачають охорону здоров'я споживача від неякісних і небезпечних харчових продуктів.

Ковбасні вироби є готовими до вживання, не потребують додаткової теплової обробки, тому до них пред'являють підвищені вимоги, починаючи від безпеки та якості сировини, санітарно-гігієнічних та технологічних умов виробництва, зберігання й реалізації.

Тому, метою дослідження було визначення причин появи процесів псування ковбасних виробів за їх виробництва та зберігання.

Установлено, що зеленкуватий відтінок у центрі чи периферії досліджуваній ковбасних батонів є наслідком підвищеної кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ) у м'ясній сировині, їх недостатньої теплової обробки, розвитку мікроорганізмів, зокрема, *Lactodacterium viriolescens*, утворюючих сірководень.