

### **31. Розробка нових видів автентичних м'ясних делікатесів спеціального призначення**

**Марія Паска, Орислава Коркуна, Оксана Кулик**

*Львівський державний університет фізичної культури імені І. Боберського,  
Львів, Україна*

**Вступ.** Актуальність таких досліджень зумовлена створенням неповторних сиров'ялених виробів виготовлених за старовинними рецептами, які є автентичними продуктами, та об'єднують у собі сучасні новітні досягнення у сфері здорового харчування а також розвитку гастрономічного туризму[1,2]. Оскільки гастрономічний туризм – це вид туризму, який також пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією.

**Мета роботи:** розробка автентичних делікатесних м'ясних продуктів шляхом створення конкурентоспроможного продукту на гастрономічному туристичному ринку.

**Матеріали і методи.** ДСТУ 4823.2:2007 «Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості» та ДСТУ 4427: 2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені».

**Результати** Аналізуючи дослідження цілком справедливо вказати, що у 93% мандрівників формуються довготривалі, приємні спогади, що базуються на досвіді харчування та вживання напоїв у відвідуваному регіоні. Відомі місцеві продукти харчування та напої, кулінарна історія й гостинність є основою «характеру» регіону, і це приваблює як відвідувачів, так і місцевих мешканців [3]. Це власне дуже вдала спроба відтворити розвиток автентичних продуктів у контексті гастротуризму. Нами відновлено та розроблено унікальні рецептури приготування автентичного м'ясного продукту Західного регіону – «Мацика». Ми дотримуємось традиційного процесу в'ялення м'яса, який триває від трьох місяців до року, не використовуючи смакових добавок. Це ситна м'ясна продукція корисна для здоров'я, справжні делікатеси для гурманів, а головне відродження нових автентичних продуктів. Нами проведено дегустаційну оцінку різновидів «мацика», відповідно до ДСТУ 4823.2:2007 та ДСТУ 4427: 2005 Мацик – продукт натуральний, добре смакує тонко нарізаний. За результатами дегустаційної оцінки за п'яти бальною шкалою, найвищу оцінку серед різновидів «мациків», отримав «мацик» класичний. Деяко поступилися на 0,3 бали «мацики» із рослинними наповнювачами, такими як: розмарин, горіхи, журавлина.

**Висновки.** Визначено особливості технологій приготування місцевих харчових продуктів, проведено дегустаційну оцінку автентичних продуктів спеціального призначення.

#### **Література**

1. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
2. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
3. Паска М.З Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD / М.З. Паска // *Всхідно-Європейський журнал передових технологій*.– 2015.–№3(10).– С.59-60. DOI: 10.15587/1729-4061.2015.44496 – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Veipte\\_2015\\_3\(10\)\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Veipte_2015_3(10)_12)