

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**
**«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»**
(«Реалії та перспективи м'ясопереробки»)

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

15 вересня 2021 р.

КИЇВ НУХТ 2021

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі («Реалії та перспективи м'ясопереробки»): Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 15 вересня 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. – 92 с.

ISBN 978-966-612-265-3

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій, спільно з журналом «Мясной бизнес», Інститутом продовольчих ресурсів, НААН України, ТОВ «АККО Інтернешнл»

Проведення конференції направлене на обговорення основних трендів і питань розвитку ресурсів м'ясо переробної галузі, впровадження інноваційних технологій нам'ясопереробних підприємствах, обміну думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, налагодження шляхів співпраці наукових установ з м'ясопереробними підприємствами.

В програмі і матеріалах конференції представлено світовий та регіональний ринок м'ясної галузі, тенденції, інновації, перспективи його розвитку, аналіз нормативного регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса та розроблення аналогів м'ясних продуктів, актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі, використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі, інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі, складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

*Рекомендовано Науково радою НУХТ
Протокол №1 від «09» вересня 2021 р.*

© НУХТ, 2021

УДК: 637.338.48

Паска М.З., д.в.н., Радзімовська О.В.

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського (ЛДУФК ім. І. Боберського), м. Львів, Україна

29. ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ У КОНТЕКСТІ ГАСТРОТУРИЗМУ

М'ясна промисловість України має високий потенціал розвитку та потребує подальших інновацій [1]. З огляду на прискорену трансформацію світової економіки, існує можливість розширити список традиційних сільськогосподарських культур.

Світовий ринок істівних равликів складає на сьогоднішній день близько 300 000 тонн на суму 1 млрд євро і даний показник зростає на 4,5 % в рік. Згідно зі звітом "World: Snails (ExceptSeaSnails) — MarketReport.

AnalysisandForecastto 2025", опублікованим IndexBox країнами з найбільшим споживанням були Іспанія (16 500 тонн), Марокко (6 000 тонн), Франція (5 300 тонн) та Італія (2 100 тонн) [2].

Одним із малодосліджених ринків для України з перспективою виходу на лідерські позиції є ринок геліцекультури (равликівництва) [3].

Метою даної роботи є обґрунтування використання нетрадиційної сировини у технології м'ясних продуктів у контексті гастротуризму Львівщини.

З реалізацією мети пов'язані такі завдання: огляд тенденцій ринку геліцекультури Львівщини; дегустаційна оцінка нових видів нетрадиційних м'ясних виробів, оцінка виходу страв із равликів та харчова цінність м'яса равликів.

Встановлено, що гастротуризм є невід'ємною гілкою сучасного туризму, допомагає підтримувати розвиток внутрішнього туризму, вшанування місцевих традицій і збагачення культурних цінностей [4].

В якості ефективного напрямку розвитку туристичної галузі в Україні туристичним агентствам рекомендовано концентрувати увагу на Західному регіоні, в якого є високий потенціал стати осередком гастрономічного туризму, зокрема Львівщина [5,8].

Практичне значення проведеного дослідження полягає у можливості використання запропонованих інноваційних страв з м'яса равликів у розвитку гастрономічного туризму, при формуванні регіональних і національних програм розвитку туристичної сфери [6].

Корнілова В.В., Корнілова Н.В. визначають «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну «гастрономія» (з грецької γαστήρ – шлунок) – наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою й відноситься до галузі соціальних дисциплін.

Тоді як кулінарія (з латинського culīna – кухня) – галузь прикладної діяльності, пов'язаної з приготуванням їжі, що включає комплекс технологій, обладнання та рецептів і є частиною гастрономії [7].

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети в роботі використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: монографічний – при вивченні досвіду та історичного розвитку гастротуризму; аналізу та синтезу – при систематизації гастротуризму за видами та виявленні регіональних особливостей; економічного аналізу – при виявленні тенденцій, закономірностей та перспектив розвитку гастротуризму, а також виготовлено відповідно рецептури та проведена дегустаційна оцінка нових видів м'ясних виробів та визначено хімічний склад м'яса равликів [9, 10].

Висока харчова і дієтична цінність продуктів із равликів доведена фізіологами і фахівцями з гігієни харчування, також узгоджується із проведеними дослідженнями на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК.

Так, аналізуючи вміст білків у варено-мороженому м'ясі равлика варіюється від 12 до 18 %, які містять повний набір незамінних амінокислот в такому співвідношенні, яке необхідне при синтезі власних білків в організмі людини.

Кількість ліпідів у м'ясі равликів невелика 0,8-1,5 %, в основному містяться ненасичені жирні кислоти 65-70 %, які не нагромаджують холестерол і сприяють його зниженню в організмі людини.

Збалансованість співвідношення мікроелементів і високий вміст білків дає м'ясу слимака статус делікатесного унікального харчового продукту.

М'ясо равликів готують під різними соусами, що дозволяє розробити різноманітний перелік рецептур, серед яких найпопулярнішими є равлики "по-бургундські", "по-лімузинські", "по-діжонські", а також готують інші страви — паста з равликовим м'ясом, капшілетті (пельмені з равликів), паштети та інші.

Практичне значення проведеного дослідження полягає у можливості використання нових видів нетрадиційної сировини із м'яса равликів у розвитку гастрономічного туризму, враховуючи набутий досвід з функціонування нового виду агробізнесу геліцекультури (равликівництва) та обґрунтування для перспектив у поєднанні зі сферою обслуговування.

Висновки. У матеріалах висвітлено поняття гастрономічного туризму та проаналізовано хімічний склад та поживні властивості м'яса із нетрадиційних видів сировини.

Застосування продуктів равликівництва в індустрії гостинності полягає у використанні равликів в якості гастрономічної складової для закладів ресторанного господарства, як цінного за хімічним складом так із високою дегустаційною оцінкою за різновидам виробів.

Література.

1. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ міжнар. наук.-техн. конф. - КИЇВ : НУХТ, 2020. - С. 119-221.

2. World: Snails (Except Sea Snails) Market Report. Analysis and Forecast to 2025 <https://www.researchandmarkets.com/reports/5156975/world-snails-except-sea-snails-market>

3. Паска М. З. Розробка нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. І. Бурак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2020. - Т. 26, № 5. - С. 150-155.

4. Надзвичайні властивості звичайного равлика [Електронний ресурс]. — Режим до ступу: <http://www.uas.net.ua/2020/04/01/над&звичайні&властивості&звичайного/>

5. Paska M. Perspectives development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kylyuk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – P. 267–270.

6. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. P. 76–80.

7. 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> (дата звернення: 9.05.2021).

8. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

9. Рецепти [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://ukraine.snails&house.com/recipes/>

10. Данілова І. С., Данілова Т. М. Визначення увареності м'яса равликів. Вісник ПДАА. 2019. № 2. С. 133—139.