

предприятия, степень его интеграции, сегмент рынка, а также по уровню качества и экологической чистоты производимой продукции. Каждый из этих критериев определяет особенности и специфику деятельности данных предприятий, их позиционирование на рынке мяса птицы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Глинкина, И. М. Состояние отрасли птицеводства в России / И. М. Глинкина, Н. В. Байлова, Н. А. Каширина // Теория и практика инновационных технологий в АПК. Материалы национальной научно-практической конференции. – Воронеж, 2022. – С. 44-49.
2. Максимов, И. В. Перспективы производства мяса птицы / И. В. Максимов // Вызовы и инновационные решения в аграрной науке. Материалы XXVIII Международной научно-производственной конференции. – Майский, 2024. – С. 82-83.
3. Технологическое оборудование малых мясоперерабатывающих производств (устройство и проектирование) / А. Н. Поперечный [и др.] // Учебное пособие для студентов направлений подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения; 15.03.02 – Технологические машины и оборудование; 38.03.07 – Товароведение; 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Воронеж, 2022. – 259 с.
4. Семенов, С. Н. Разработка кормовой композиции и оценка ее влияния на физиологические и продуктивные показатели сельскохозяйственной птицы / С. Н. Семенов, И. М. Глинкина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2024. – № 2 (25). – С. 16-21.

УДК 636.083.312.5

ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Глинкина И. М., Галочкина Н. А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
г. Воронеж, Российская Федерация

В производстве используются новые, часто нетрадиционные виды сырья, ингредиентов и технологий, в результате чего колбасные изделия приобретают новые потребительские характеристики.

Важнейшим фактором, определяющим повышение конкурентоспособности любого товара, является ориентация производителя на потребителя. В большинстве случаев производители учитывают два параметра: цену колбасного изделия и его качество.

Говоря об отраслевых особенностях российского рынка, стоит отметить, что динамика производства за последние 4 года стабилизировалась. Большая часть колбасного рынка РФ занята отечественными предприятиями, а доля импорта в общем объеме отечественного производства невелика.

На производство колбасных изделий влияют тенденции здорового образа жизни, мода на сельскохозяйственную продукцию.

Разрабатываются новые рецептуры копченых колбас, колбас, изготовленных из термически обработанных ингредиентов (однако доля жареных колбас в структуре колбасных изделий остается неизменной).

Одним из ключевых направлений является использование альтернативных белков. Применение насекомых, растительных белков и других источников, таких как соя или чечевица, становится все более популярным. Эти ингредиенты снижают потребление животных белков. Это особенно актуально в условиях при решении проблем устойчивого сельского хозяйства.

Внешний вид колбас также влияет на выбор и покупку. Прежде всего, потребители обращают внимание на срез колбасы и ее цвет. Эти характеристики определяют спрос на продукт. Во многих случаях консистенция и запах колбасных изделий служат критерием, на основании которого потребители принимают решение о покупке. Учитывая это, производители стремятся уделять внимание данным параметрам, изменяя их.

Специи и добавки играют важную роль в создании уникального вкусового профиля колбас. Использование экзотических пряностей, таких как куркума, имбирь и грибы, не только расширяет органолептические характеристики продуктов, но и придает им дополнительные полезные свойства.

Не менее важным аспектом является использование натуральных консервантов, таких как экстракты розмарина или витамина Е. Эти ингредиенты не только продлевают срок хранения, но и повышают безопасность продукта, минимизируя необходимость в синтетических добавках. К тому же, консервирование продуктами растительного происхождения соответствует современным тенденциям к здоровому образу жизни.

Важно отметить, что на рынке наблюдается рост спроса на экологически чистые и органические продукты. Это стимулирует производителей улучшать качество своей продукции и предлагать новые вкусовые сочетания. Производители колбас все чаще обращаются к местным и органическим ингредиентам.

Наблюдается рост интереса к авторским вариантам. Производители часто экспериментируют с комбинациями мяса и добавлением нетрадиционных ингредиентов, таких как орехи, пряные травы или сезонные овощи.

Таким образом, в последние годы наблюдается заметный тренд на внедрение новых ингредиентов в производство колбас. Этот процесс обусловлен как изменениями в потребительских предпочтениях, так и необходимостью адаптировать продукты к современным требованиям здоровья и диетологии. Сочетание традиционных рецептов с инновационными компонентами позволяет создать продукт, который соответствует современным требованиям потребителей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Каширина, Н. А. Анализ потребительских предпочтений при покупке вареных колбас / Н. А. Каширина, И. М. Глинкина // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции. Материалы X международной научно-практической конференции. – Воронеж, 2024. – С. 163-167.
2. Манжесов, В. И. Применение растительных компонентов в технологии мясных паштетов / В. И. Манжесов, С. Ю. Чурикова, А. А. Айрапетян // Экологические проблемы продовольственной безопасности (EPFS 2022). Материалы международной научно-практической конференции. – Воронеж, 2022. – С. 218-223.
3. Панина, Е. В. Перспективы использования вторичных ресурсов мясной промышленности в производстве колбасных изделий / Е. В. Панина, Е. Е. Курчаева, Н. В. Королькова // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции. Материалы VIII международной научно-практической конференции. – Воронеж, 2022. – С. 133-141.
4. Пищевые ингредиенты для продуктов здорового питания: монография / Н. В. Байлова [и др.]; под. общ. ред. Н. М. Дерканосовой. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2023. – 183 с.
5. Сорокина, И. А. Влияние функциональных компонентов растительного происхождения на показатели качества жировой эмульсии / И. А. Сорокина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2023. – № 4 (23). – С. 58-67.

УДК 664.314.6:616

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ

Григоренко О. В., Панина Е. В., Пилюгина Е. А., Чурикова С. Ю.
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»
г. Воронеж, Российская Федерация

Жировые эмульсии представляют собой дисперсные системы из двух несмешивающихся жидкостей, в которых одна из жидкостей (обычно масло или жир) распределена в виде мелких капель в другой жидкости (обычно воде).

Нежирные эмульсии («обратные» эмульсии) содержат меньше жира (менее 30 % по весу), что придает им более легкую текстуру и снижает калорийность. Примерами эмульсий с низким содержанием жира являются молочные продукты, такие как йогурт или сливки, а также некоторые виды мороженого.

Функциональные добавки используются в различных отраслях пищевой промышленности, включая производство напитков, молочных продуктов, кондитерских изделий и других изделий. Их можно добавлять в процессе производства или непосредственно перед употреблением. Некоторые функциональные добавки также могут быть использованы в косметических продуктах и лекарствах.

Химический состав функциональных добавок может быть разным. Они могут содержать белки, жиры, углеводы, витамины и минералы.