

Працівники наших сільгоспідприємств залучаються до Збройних Сил України, територіальної оборони та волонтерства. Усі ці фактори призвели до критичного падіння виробництва як для України, так і для світу [4].

Отже, для мінімізації виявів глобальної продовольчої кризи необхідно якнайшвидше захистити і підтримати виробництво сільськогосподарської продукції в Україні в умовах війни, скориставшись можливостями впливу України на глобальну продовольчу політику, які вона здобула завдяки досягненню провідних позицій на світових ринках окремих видів сільськогосподарської продукції, а також активізації співпраці з міжнародними й міжурядовими організаціями щодо трансформації продовольчих систем. Україна за 30 років незалежності перетворилася з індустріально-аграрної на аграрну країну, тому ці позиції потрібно зберегти та наростити, не дати зруйнувати аграрні виробництва та зірвати посівну кампанію.

Список використаних джерел:

1. Проект Закону України «Про продовольчу безпеку України» від 28.04.2011 № 8370-1. URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/JF6GI01A.html.
2. Війна в Україні: ріст цін та перспективи голоду на Близькому Сході. URL: <https://agroportal.ua/blogs/viyna-v-ukrajini-rist-cin-ta-perspektivi-golodu-na-blizkomu-shodi>.
3. Продовольча небезпека: як війна Росії проти України загрожує всьому світу? URL : <https://brdo.com.ua/news/prodovolcha-nebezpeka-yak-vijna-rosiyi-proty-ukrayiny-zagrozhuye-vsomu-svitu/>.
4. Напад рф на Україну вплине на продовольчу безпеку світу – Висоцький. URL: <https://landlord.ua/news/iak-napad-rf-na-ukrainu-vplyne-na-prodovolchu-bezpeku-svitu-tars-vysotskyi/>.

УДК 637.045:637.54(477):637.5.056

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БЛОКВМІЩУЮЧОЇ СИРОВИНИ ПТАХОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ ЯК ЗАПОРУКА ЯКОСТІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Поварова Н.М., канд. техн. наук, доцент
e-mail: povarova_natalia@onaft.edu.ua; povarova.natasha@gmail.com
Одеська національна академія харчових технологій

Згідно зі звітом ООН, глобальний голод продовжує зростати. Високий рівень різноманітних форм неповноцінного харчування є наслідком нестачі тваринних білків [1]. Білки – це важлива й незамінна складова в харчуванні людини. В наш час у харчуванні більшості громадян спостерігається дефіцит білка, внаслідок чого виникають проблеми зі здоров'ям. Постійний ріст дефіциту спонукає до пошуку додаткових джерел білку. Для забезпечення населення білком, розширення асортименту м'ясних продуктів, та задоволення потреб населення актуальним є використання білкових добавок, зокрема тваринного походження.

Актуальність теми. У сучасній технології спостерігається підвищення попиту на використання білкових добавок, отриманих з тваринної сировини. Вони

дозволяють поліпшити реологічні властивості харчових продуктів – консистенцію, пружність, а також органолептичні показники.

За результатами проведення критичного аналізу літературних джерел визначено, що перспективною сировиною для білкових добавок є білоквміщуюча сировина птахопереробної галузі. У першу чергу це пов'язано з тим, що продовольчий ринок відчуває профіцит м'ясної сировини птахопереробної галузі. Крім цього у цій сфері виникає низка проблем із збутом та шляхами використання.

Враховуючи вищесказане, актуальним є розробка технології виробництва білкових добавок різного напрямку використання [2,3].

Мета роботи. Метою представленої роботи є визначення перспектив використання продуктів переробки птиці, які не були використані на виробництво ковбасних виробів або не реалізовані у натуральному вигляді.

Виклад основного матеріалу. Стан сировинної бази української м'ясної індустрії характеризується використанням птиці та, відповідно, зростанням обсягів як вторинної сировини, так і сировини, яка не потрапила на переробку або реалізацію. Відповідно рис. 1 видно, що значна частка такої сировини представлена ММО (м'ясо механічного обвалювання), сировиною, яка містить з'єднувальну тканину, кістковою сировиною та пером. Дослідивши хімічний склад зазначеної сировини та її безпечність, було визначено, що для подальшої переробки перспективним є дослідження можливості отримання білкових цих складових з ММО та частин нереалізованого м'яса птиці [2].

Використання ферментативного гідролізу використовують переважно для переробки кератинвміщуючої сировини, отримані гідролізати використовують для годівлі сільськогосподарської худоби, а також можливо у косметології. Використання ферментних технологій економічно доцільно при виробництві екстрактів, концентрованих бульйонів, функціональних білків та бульйонів-ароматизаторів. Окрім цього, ферментативний гідроліз займає одне з провідних місць у вирішенні проблеми створення та отримання комбінованих продуктів харчування, в тому числі спеціального та профілактичного призначення. Для більш ефективного гідролізу білків тваринного походження завжди пропонується комбінування попередньої лужної або кислотної обробки, а тільки потім ферментативний гідроліз. Як наслідок, такий спосіб є досить ефективним, але малодоступним і затратним, що впливає на можливість ефективного впровадження на виробництві.

Використання процесу зневоднення тваринної і рослинної сировини досліджується вченими світового масштабу. З метою зневоднення тваринної сировини, а таким чином – отримання білка, використовуються різні способи, а саме: конвективне, кондуктивне, сублимаційне сушіння та інші. Вченими ОНАХТ було запропоновано використання мікрохвильового сушіння у вакуумі, що дозволяє зневоднювати сировину тваринного походження при низьких температурах обробки. Головною перевагою такого способу є те, що курячий білок залишає свої природні (нативні) властивості. Ця особливість білкової добавки дає можливість широко використовувати її в м'ясній індустрії, ресторанному господарстві та для виготовлення напоїв для спортсменів.

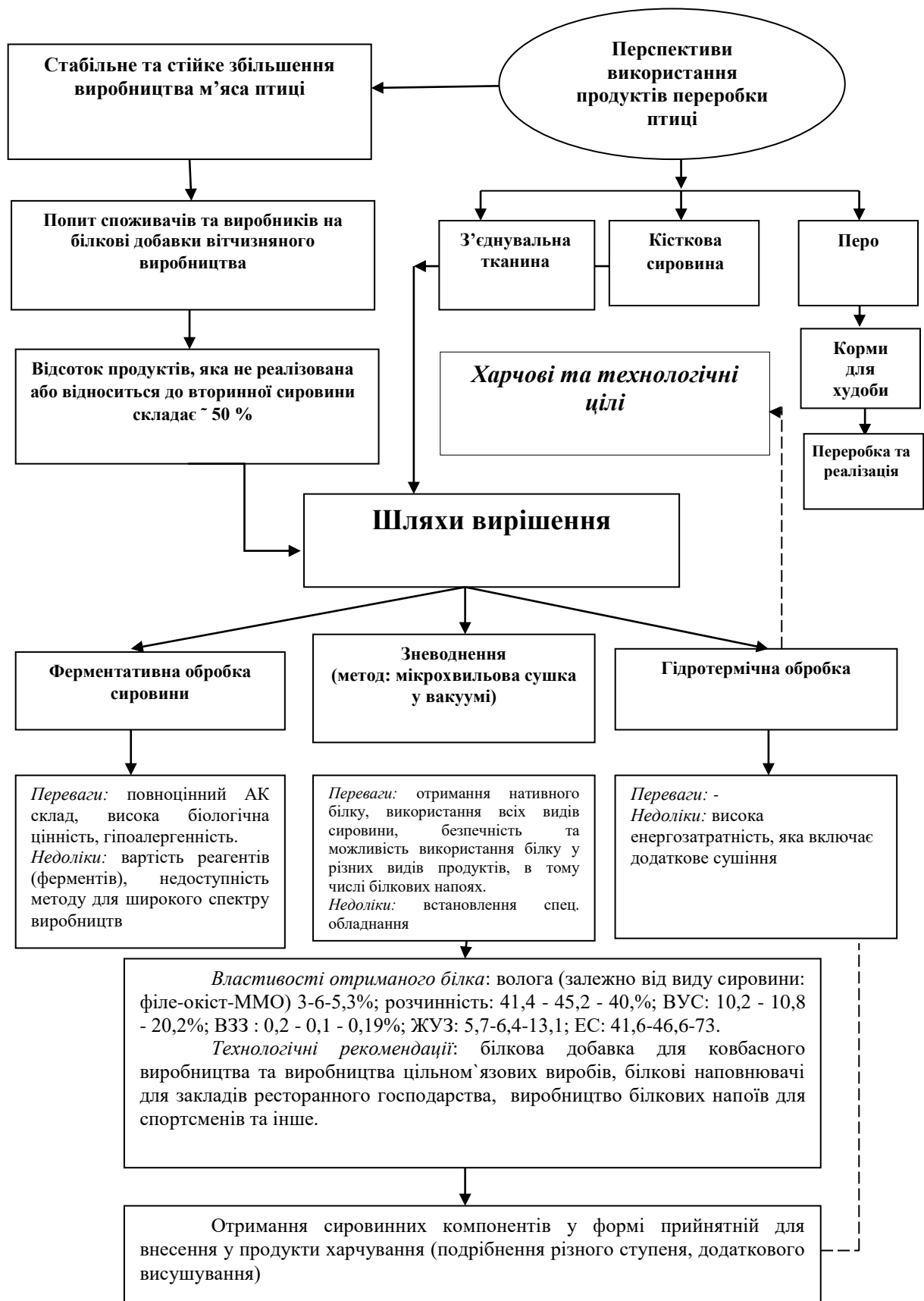


Рис. 1. Перспективи та можливості використання білоквміщуючої сировини птахопереробної галузі України

Висновки та рекомендації. За результатами дослідження літературних джерел та досліджень розроблено схему, яка відображає перспективи та напрямки використання білоквміщуючої сировини птахопереробної галузі, яка демонструє основні підходи і способи переробки такої сировини, у тому числі на харчові цілі, сформульовано переваги і основні технологічні рішення по його використанню.

Список використаних джерел:

1. Доповідь ООН: Голод у світі зростає. 690 мільйонів людей голодували в 2019 році, а криза COVID-19 може збільшити цей показник ще на 130 мільйонів. (2021), *ua.koshachek.com* (n.d.). Retrieved from <https://ua.koshachek.com/articles/dopovid-oon-golod-u-svitovomu-masshtabi.html>.

2. Burdo, O., Povarova, N., & Melnyk, L. (2019). Кінетика та енергетика зневоднення м'яса птиці в умовах вакууму та мікрохвильового поля. *Food Science and Technology*, 12(4). <https://doi.org/10.15673/fst.v12i4.1218>.

3. Поварова, Н., Мельник, Л., & Гулієва, А. (2019). Використання комплексу тваринних та рослинних білків в технології цільном'язових виробів з яловичини. *Scientific Works*, 83(2), 57- 64. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i83.1529>.

УДК: 330.35.59

СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДОВОЛЬНОГО ПОТЕНЦІАЛУ

Погорєлова О. В., канд. екон. наук, професор
e-mail: pogorelovaolena30@gmail.com

Національний університет кораблебудування ім. адмірала Макарова

У стратегіях продовольчої безпеки пострадянських країн встановлено різні пріоритети – деякі країни більше концентруються на «самозабезпеченості», тоді як інші приділяють більше уваги фінансовій та технічній підтримці виробників, якості продуктів харчування, сприянню експорту та вдосконаленню інфраструктури. Проте порівняно мало уваги приділяється стратегіям, спрямованим на пропаганду збалансованого та здорового раціону харчування, які містять фрукти та овочі, щоб сприятиме зменшенню ризику надмірної ваги, ожиріння та супутніх захворювань, таких як серцево-судинні хвороби та діабет. Проте, як наголошувалося раніше, проблеми продовольчої нестабільності в пострадянських країнах змістилися від забезпеченості калоріями до якісного раціону харчування, і, швидше за все, розвиватимуться у цьому напрямку. Тому важливо, щоб національні або регіональні політики, стратегії та програми були більш переконливо націлені на якість споживаних продуктів харчування та харчові звички, як на найнагальніші проблеми, що стоять перед країнами.

За дослідженнями ФАО, Україна входить до групи країн «потрійний тягар» – недостатнє харчування, дефіцит поживних мікроелементів та переїдання. Виходячи із позитивних практик реалізації стратегій в різних пострадянських країнах та зважаючи на ті проблеми, які необхідно вирішити Україні у сфері формування продовольчого потенціалу, доцільно застосовувати наступні заходи