Науменко Е.А., Семакова В.В.

*Западный филиал Российской Академия Народного Хозяйства и Государственной
Службы при Президенте Российской Федерации
Калининград, Россия*

doi: 10.18411/lj-30-04-2017-3-04

idsp 000001:lj-30-04-2017-3-04

Расширение ассортимента функциональных полуфабрикатов из мяса индейки

Аннотация

В данной статье представлен анализ употребления полуфабрикатов из мяса птицы. Описаны маркетинговые исследования употребления полуфабрикатов из мяса индейки в городе Калининграде. Доказана необходимость производства функциональных полуфабрикатов из рубленого мяса индейки.

Ключевые слова: маркетинговые исследования, рубленый полуфабрикат, мясоиндейки, химический состав, функциональный продукт

В настоящее время во всём мире продается широкий ассортимент продуктов глубокой переработки из мяса птицы: натуральные и рубленые полуфабрикаты и пр.

На российском рынке увеличение производства мясных полуфабрикатов в 2016 году по сравнению с 2015 годом составило 25,4%. Увеличение рыночных ресурсов произошло за счет увеличения внутреннего производства и сокращения экспорта.

Потреблению мяса птицы не препятствуют религиозные или обрядовые барьеры. Помимо чисто экономических факторов (как самое дешевое), мясо птицы является полезным для здоровья продуктом, питательным, безопасным и наиболее доступным среди других мясных продуктов[1].

Соотношение годового потребления мяса на душу населения смещается в сторону роста потребления мяса птицы, так как мясо птицы является диетическим животным продуктом, содержит в 2 раза меньше холестерина, чем

свинина, авитаминовый состав мяса птицы значительно выше, чем в говядине и свинине (таблица 1).

Таблица 2.

Пищевая ценность мяса

Вид мяса	Содержание в %			
	Белки	Жиры	Вода	Калорийность
Говядина	16,2-19,2	11-28	55-69	180-320
Телятина	19,1-19,4	5-12	58-70	140-190
Свинина	13,5-16,4	25-37	49-58	300-390
Баранина	12,8-18,6	16-37	48-65	220-380
Куриное мясо	18,2-20,8	18,4-8,8	61,9	105
Утиное мясо	15,8-17,2	26,8-38,0	58,6	287-405
Мясо индейки	19,5-21,5	8,5-12,0	65,8	276-197
Гусиное мясо	15,2-16,5	27,7-39,0	53,4	317-413

По своей биологической ценности мясо птицы (кур или индеек) не только не уступает, но и превосходит мясо, полученное от убоя млекопитающих.

Были проведены маркетинговые исследования употребления полуфабрикатов из птицы в Калининграде. Наиболее важным маркетинговым показателем в расширении потребления мяса птицы является производство полуфабрикатов высокой степени готовности, которые отвечают требованиям конечного пользования [2]. Маркетинговые исследования показали, что наибольшим спросом у респондентов пользуется птица, при этом предпочтительным видом мяса является индейка (рисунки 1-4).

С учетом результатов маркетингового опроса в качестве основного объекта исследования была выбрана индейка, в виде рубленой массы (для получения сравнимых данных все исследования проводили на образцах, одинаковых по размерам и массе), в состав начинки было выбрано вводить пюрированное растительное сырье, загущённое белым соусом на основе рисовой муки: брокколи, цветная капуста, морковь, брокколи+цветная капуста.

Рисунок 1 - Предпочтения респондентов к видам мяса

Рисунок 2 - Предпочтения в приобретении мясной продукции по виду разделки

Рисунок 3 – Отношение респондентов к наличию растительных начинок в рубленых полуфабрикатах

Рисунок 4 – Мнение респондентов о частоте покупок рубленых полуфабрикатов с начинками

Маркетинговые исследования свидетельствуют о заинтересованности потребителей в использовании растительных компонентов в составе начинок в рубленых мороженных полуфабрикатах.

С учетом этого разрабатывались рецептуры рубленых полуфабрикатов и был рассчитан их химический состав [3] (таблица 2).

Таблица 2.

Химический состав представленных образцов				
Наименование	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
Вода, г	73,82	73,82	73,82	73,72
Белок, г	19,08	19,07	19,07	18,80
Жир, г	7,00	7,00	7,00	7,00
Углеводы, г	4,06	4,00	4,03	5,01
Фосфор, мг	145,60	140,10	142,85	144,50
Железо, мкг	235,40	304,00	272,30	234,10
Цинк, мкг	404,20	400,00	402,10	403,20
Энергетическая ценность, ккал	219,00	204,00	211,50	216,00

Из таблицы видно, что разработанные полуфабрикаты являются низкокалорийным продуктом, содержащих в большом количестве макроэлемент как Р (фосфор), который жизненно необходимы для здоровья человека и микроэлементы такие, как Fe (железо) и Zn (цинк), которые также играют немаловажную роль в формировании здоровья человека. Так по содержанию Р - образец №1 содержит 18,2% от суточной нормы, образец №2 – 17,5% от суточной нормы, образец №3 – 17,9% от суточной нормы, образец №4 – 18,1% от суточной нормы; по содержанию Fe - образец №1 содержит 13,1% от суточной нормы, образец №2 – 16,9% от суточной нормы, образец №3 – 15,3% от суточной нормы, образец №4 – 13,0% от суточной нормы; по содержанию Zn

- образец №1 содержит 33,7% от суточной нормы, образец №2 – 33,3% от суточной нормы, образец №3 – 33,5% от суточной нормы, образец №4 – 33,6% от суточной нормы.

Использование в качестве начинок растительного сырья позволяет получить полуфабрикаты с обогащённым минеральным составом, поскольку в 1 порции (120 г) содержится более 15 % суточной нормы Р (фосфора), Zn (цинка), Fe (железа), благотворно влияющих на здоровье человека и пониженной энергетической ценностью. Всё это позволяет отнести разработанную продукцию к функциональной.

В последние годы питание россиян стало характеризоваться избыточным потреблением жиров на фоне дефицита полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов, макро- и микроэлементов. Существенное снижение энергозатрат человеческого организма, а также качества потребляемой пищи, приводят к постоянно растущему дефициту микронутриентов в рационе питания людей [4]. Поэтому необходимо производство функциональной продукции, в частности и местного производства.

На основе изучения ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы, можно сделать выводы - производство полуфабрикатов из мяса птицы является перспективным направлением, т.к. позволяет расширить ассортимент продукции.

В последние несколько лет применяются новые технологии для выпуска диетических продуктов. Намечилась тенденция к повышению интереса конечного потребителя к мясным полуфабрикатам и росту объемов потребления. При этом большим спросом пользуются полуфабрикаты высокой степени готовности.

1. Журнал "Мясной вестник"[Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа www.meatvestnik.ru 2017
2. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования: теория, методология и практика / Е.П. Голубков. - Москва: Изд-во «Финпресс», 2003. - 496 с.
3. Скурихин И.М. и др. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – Москва: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.
4. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека / Справочное руководство по витаминам и минеральным веществам. - М.: Колос, 2002.