

## АНАЛИЗ РАЗВИТИЯ МЯСОПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ НА ТОВАРНОМ РЫНКЕ МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ

Болотько А.Ю., Лобкова М.Ю.

Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Проблема питания включена в число важнейших глобальных проблем, которые выдвинуты ООН перед человечеством наряду с такими проблемами как охрана окружающей среды, обеспечение энергией.

Актуальность данного исследования состоит в том, чтобы выявить возможные пути для разработки линейки функциональных полуфабрикатов из мяса, которые будут соответствовать спросу покупателей на рынке города Могилёва. Желая выяснить ситуацию на данный момент, методом поиска информации были проанализированы все мясные товары, выпускаемые в Могилевской области, по данным официальных сайтов производителей. Данные товары занимают малый процент от общего числа производимой продукции. Проанализировав результаты мясоперерабатывающей отрасли в Могилевской области, получили следующие данные выпуска продукции:

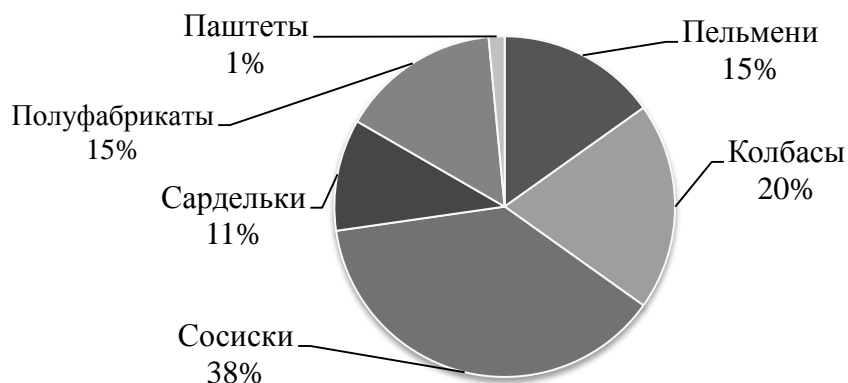


Рисунок 1 – Анализ производимой продукции

В ассортиментном перечне продуктов, производимых в Могилевской области, для детского функционального питания наибольшее количество колбасных изделий (в т.ч. сосисок и сарделек), что составляет 69% (45 наименований) от производства всей продукции. ОАО «Могилевский мясокомбинат» выпускает 10 наименований пельменей для детей дошкольного и школьного возраста с функциональными ингредиентами. В составе данных изделий присутствуют только натуральные компоненты. Дальнейшее увеличение количества данных товаров актуально в связи с их высокой пищевой ценностью, а также одним из вариантов уменьшения проблемы заболеваемости детей с помощью функциональных продуктов.

В связи с проблемой ведется работа по анализу развития, информационному обеспечению и продвижению мясопродуктов функционального назначения для детей на товарном рынке не только Могилевской области, но и в целом по Республике Беларусь. На основании изученных материалов, перспективным направлением является введение растительных компонентов, омега-3 жирные кислоты, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон в пельмени, паштеты и полуфабрикаты.