

**МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ
ОАО «ОРШАНСКИЙ МКК»**

А.Ю. Болотко, В.В. Гудкова

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Мясные изделия занимают четвертое место по потреблению, уступая молочной продукции, овощам и фруктам, а также хлебобулочным изделиям.

Мировой рынок функциональных продуктов интенсивно развивается, ежегодно увеличиваясь на 15-20%, он составляет на сегодня более \$. 50 млрд. В Беларуси рынок продуктов функционального питания формируется не так стремительно. Условно продукты функционального назначения на белорусском рынке можно обобщить в четыре категории: продукты на основе зерновых, безалкогольные напитки, мясо-молочные продукты, продукты масложировой отрасли. Производители любой продукции в данных категориях ориентируются на максимально широкую группу потребителей, хотя большинство компаний имеют в своем ассортименте продукты с «узкой специализацией», в зависимости от особенностей состава (лечебно-профилактические, диетические).

Основным и самым успешным предприятием на белорусском рынке среди производителей детских функциональных продуктов является «Оршанский МКК». Он выпускает широкий ассортимент детских консервов, насчитывающий около 90 наименований; колбасных изделий; полуфабрикатов. Они характеризуются высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью. Налажен выпуск мясорастительных консервов, включающих кроме мяса жиры и продукты переработки овощей. Важно подчеркнуть, что большинство зарубежных фирм изготавливают мясорастительные консервы без добавления соли, тогда как в нашей стране соль йодированная входит в рецептуру в качестве обогащающего компонента в обоснованном количестве.

В процессе изучения данной проблематики был изучен ассортимент мясных продуктов функционального назначения, в том числе более 20 наименований консервов мясных (мясорастительных), более 10 консервов рыбных (рыборастительных). По изученному ассортименту составлена база данных в форме комплексных товароведно-экспертных карт (паспортов) продукта, включающих фотоматериал.

Анализ показал, что качество данных продуктов находится на высоком уровне. В качестве функциональных добавок выступают: соль йодированная, минеральные вещества (Ca, P, Mg, Na, Fe и др.), витамины (PP, группы B и др.). Актуальна дальнейшая разработка нетрадиционных рецептов, способных снизить дефицит незаменимых пищевых веществ в питании детей за счет использования новых источников продовольственного сырья, а также повысить пищевую ценность продуктов за счет комбинирования компонентов рецептуры. В то же время актуальна маркетинговая работа с целью информирования потребителя и повышения уровня продаж.