

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

# **РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ З ВИСОКИМИ СПОЖИВЧИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ**

*Доповідач - завідувач відділу технології м'ясних  
продуктів, кандидат технічних наук  
ВОЙЦЕХІВСЬКА ЛЮБОВ УСТИМІВНА*

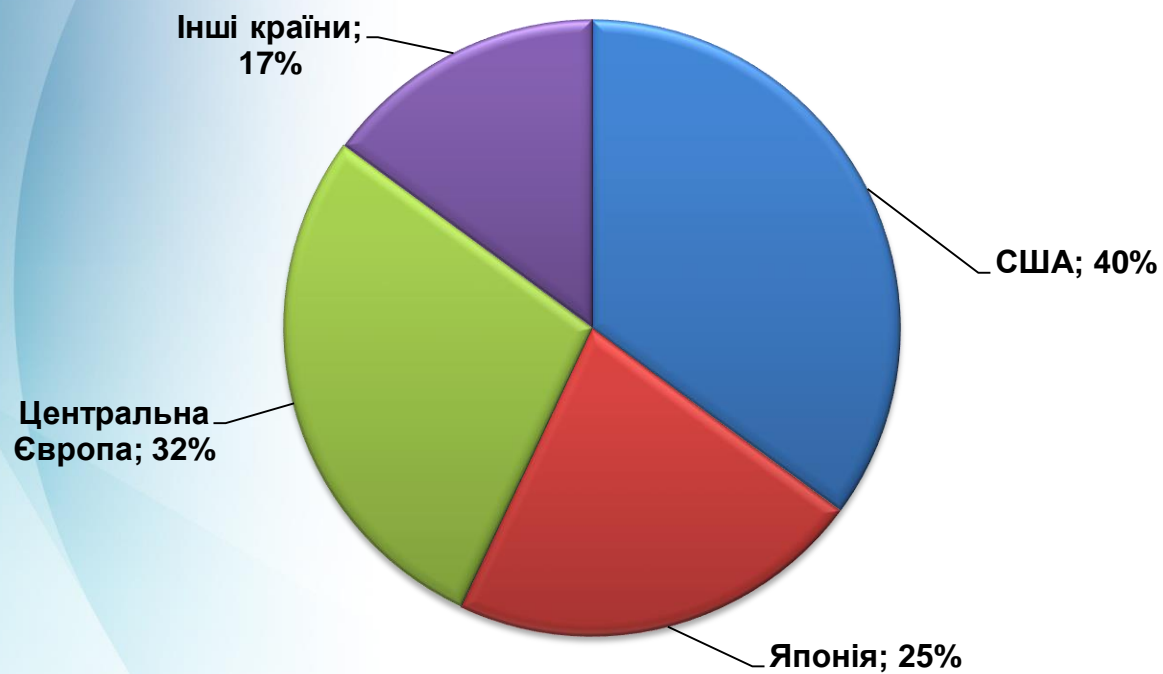
## ВИРОБНИЦТВО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПО ВІДНОШЕННЮ ДО ВСІХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ЄВРОПА	→	Від 20 %
США	→	до 30 %
АВСТРАЛІЯ	→	До 25 %
ЯПОНІЯ	→	До 50 %

## АСОРТИМЕНТ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ТА МОЛОЧНІ ВИРОБИ	→	72,9 %
НАПОЇ	→	(3-5) %
ІНШІ ПРОДУКТИ	→	(20-25) %

# СВІТОВИЙ РИНОК ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



# ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НУТРИЄНТНОГО СКЛАДУ ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ В ДИТЯЧИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ

Показник	Фізіологічна норма, г	Фактичне споживання, г	Відхилення від норми, %
Білки, г	68	64,92	95,47
Жири, г	71	93,52	131,70
Вуглеводи, г	239	291,04	121,77
Харчові волокна, г	20	8,41	42,05
<b>МІНЕРАЛЬНІ РЕЧОВИНИ</b>			
Кальцій, мг	800	778,22	97,27
Фосфор, мг	800	1006,50	125,82
Цинк, мг	10	7,07	70,7
Магній, мг	120	243,21	202,67
Залізо, мг	10	12,77	127,74
Йод, мкг	90	15,46	17,18
<b>ВІТАМІНИ</b>			
β-каротин, мкг	600	209,51	34,91
Аскорбінова кислота, мг	50	40,16	80,33
Вітамін D, мг	10	1,28	12,88

# **АСОРТИМЕНТ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ**

## **ПАШТЕТ «ЛАКОМКА»**

**Борошно кукурудзяне + Купаж рослинних олій (соняшникова та лляна)**

## **ПАШТЕТ «СМАКОТА»**

**Борошно лляне + Купаж рослинних олій (соняшникова та лляна)**

## **ПАШТЕТ «СОНЕЧКО»**

**Борошняна суміш (кукурудзяне та лляне) + Купаж рослинних олій (кукурудзяна та лляна)**

# **АСОРТИМЕНТ ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС**

**БАКТЕРІАЛЬНІ ПРЕПАРАТИ “ЛРР”, “ЛАКМІК”**



**ОСОБЛИВА ВИЩОГО СОРТУ**

**ПІКАНТНА ВИЩОГО СОРТУ**

**ОРИГІНАЛЬНА ВИЩОГО СОРТУ**

**СЛОВ'ЯНСЬКА ПЕРШОГО СОРТУ**

## **НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ**

**Технологічна інструкція з виробництва  
консервів м'ясних Паштети до ДСТУ 7050:2009  
«Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови»**

**Технологічна інструкція з виробництва  
варено-копчених ковбас до ДСТУ 4591:2006  
«Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови»**



# ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

**Тел. (044) 517-12-01**  
**[meatipr@ukr.net](mailto:meatipr@ukr.net)**