

ной продукции. Экономического роста можно будет добиться за счет внедрения в производство инновационных технологий. Внедряя в производство достижения научно-технического прогресса, можно обеспечить будущий успех развития АПК, тем самым повысить ее конкурентоспособность на международных продовольственных рынках.

Библиографический список:

1. Шайлиева, М.М. Инновационное развитие отраслей АПК / М.М. Шайлиева, В.В. Рокотянская, О.В. Мощенко // Развитие технологий инноваций в промышленности. – М. – 2014. – 79 с.

2. Иванова, В.В. Инновации как залог решения проблем импортозамещения / В.Н. Иванов, С.Н. Серегин // Инновации: потенциал экономического роста. – М. – 2014. – 81 с.

THE MAIN PRIORITY OF THE STATE POLICY IN THE DEVELOPMENT OF FOOD INDUSTRY IN RUSSIA IN TERMS OF ECONOMIC GROWTH POTENTIAL OF AGRIBUSINESS

Yatmanova A.A.

Key words: *agriculture, agribusiness, economic growth, the population of Russia, sustainable development, development.*

The work is devoted to the priority of the state policy in terms of economic growth potential of agribusiness. One of the priorities of the state is the development of agriculture and its extension, for example the food industry.

УДК 659

ИННОВАЦИИ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ГУММИАРАБИК–ДОБАВКА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Ятманова А.А., магистрантка

ФГБОУ ВПО Поволжский государственный технологический университет

Ключевые слова: *сельское хозяйство, инновации, мясная промышленность, пищевые добавки, инновационный потенциал.*

Работа посвящена одному из сегментов АПК. Мясная промышленность занимает одно из лидирующих позиций в развитии инноваций АПК, при помощи добавления пищевых добавок можно добиться большого успеха в мясной промышленности. Одним из основных при-

ритетных направлений данной отрасли стало внедрение в состав пищевой добавки гуммиарабик.

Рынок мяса и мясопродуктов является самым крупным сегментом отечественного продовольственного рынка как по емкости, так и по числу его участников. Его ведущая роль определяется не только объемами производства и потребления мяса и продуктов его переработки, но и их значимостью как основного источника белка животного происхождения в рационе человек [1, 2].

Стратегия развития мясного животноводства в Российской Федерации на период до 2020 года определяет стратегические цели, задачи по реализации государственной политики и перспективные пути комплексного и устойчивого развития основных подотраслей мясного животноводства. Стратегия направлена на увеличение доли отечественного производства мяса в формировании мясных ресурсов в соответствии с научно обоснованными нормами потребления, повышение конкурентоспособности и инвестиционной привлекательности мясного животноводства.

По последним данным рынок мяса является важнейшим сегментом продовольственного рынка страны. Любое мясо птицы, скота содержит незаменимый для жизни человека белок, которые мы получаем, употребляя мясо в своем рационе.

Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности России в 2015–2016 гг. ставит перед собой задачу исследования и внедрения новых технологий, которые позволяют существенно расширить выпускаемым ассортимент мясных изделий с качественными характеристиками такими как: вкус, цвет, запах, добавленные пищевые добавки, витамины и минералы.

В планах у производителей мясоперерабатывающих комбинатов производство функциональных продуктов из мяса птицы, производство лечебно-профилактических продуктов из мяса птицы, производство продуктов специального назначения из говядины, свинины и мяса птицы, производство продуктов из диких животных.

За последние годы увеличился спрос на потребление продуктов из мяса, но это никак не повлияло на показатель увеличения производства продуктов из мяса. Так, например, в развитых странах потребление мяса на душу населения рассчитывается так: в США на одного человека в год приходится 120 кг мяса и мясных продуктов, в странах ЕС на душу населения приходится 80 кг в год. Наконец 2014 г. – начало 2015 г. в России данная цифра достигла 63 кг на душу населения.

Данные показатели в России в разных регионах страны отличаются. Так на Сахалине, в Калмыкии и Якутии потребление мяса и мясных продуктов относительно других регионов выше и составляет примерно 74 кг в год. Основным источником мяса в нашей стране является мясо птицы. На сегодняшний момент производство мяса птицы поставлено на промышленную основу, это примерно 30% от общего объема производимого мяса.

В структуре производства мяса говядины, данный продукт является одним из самых популярных. Почти 50% населения употребляет в пищу продукты из мяса говядины. Около 5% от общего объема продажи говядины ее получают от стада крупного рогатого скота мясного направления. Остальная часть это туши из молочного стада.

При развитии новых идей разработчики и производители продукции из мяса и мяса птицы сталкиваются с рядом организационных вопросов продвижения своей продукции с использованием инновационных технологий в сфере рынка схожих пищевых продуктов. При разработке инновационных пищевых продуктов, считается, что новый инновационный продукт может представлять определенный риск с финансовой стороны, а также со стороны социального опроса. Под социальным опросом понимают анализ полученных результатов о качестве и восприятии новой продукции из мяса и мяса птицы.

Прогнозы относительно состояния рынка мяса достаточно пессимистичны. Избытка мяса у поставщиков российского и импортного сырья в ближайшее время не будет, продавать его будут по более высокой цене. На рынке же мяса будет наблюдаться дефицит, высокие импортные цены, которые не позволят снизить цены на мясо в России.

Экономисты считают, что пищевая промышленность, а именно мясная, являются нестабильным звеном промышленного комплекса. По их мнению, данная ситуация обусловлена нестабильностью таких элементов как: цена на сырье, сырьевая база, высокий риск инвестиций и другие.

Создание функциональных продуктов различного социализированного назначения позволяет путем комплексного использования различных белков растительного и животного происхождения, а также пищевых волокон, которые используются в таких видах питания, как: диетического; лечебного; лечебно-профилактического позволяет добиться превосходных результатов в инновационной мясной промышленности.

Перспектива развития функциональных мясных продуктов с использованием современных бионанотехнологических методов обработки сырья и использованием пищевых добавок в продукте, является

одним из самых популярных направлений в мясной промышленности. Разработка данного вида продукции является востребованным товаром, поскольку разрабатываемые продукты являются функциональными, а также обогащёнными пищевыми волокнами продукты.

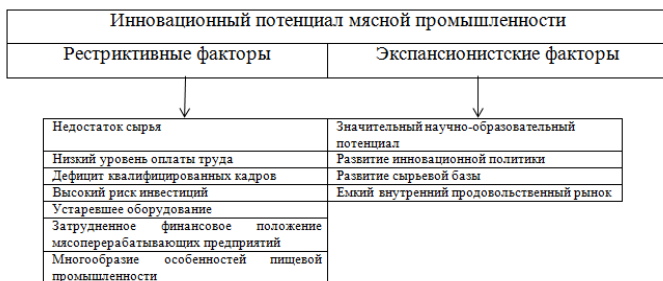


Рисунок 1 – Основные факторы развития иновационной промышленности

Особую роль в питании человека играет растворимые пищевые волокна. К одному из самых главных растворимых волокон относят гуммиарабик. Гуммиарабик это растворимое диетическое пищевое волокно, которое вырабатывается на основе смолы акации, состоящей из смеси высокомолекулярных полисахаридов и их солей. Гуммиарабик как технологический ингредиент выполняет основные функции, такие как структурообразователь в сахарной среде, образователь структурной оболочки (предотвращает миграцию жира, воды), связующее вещество для сахарных и полиольных компрессионных продуктов, эмульгатор для масляной фазы в водной эмульсии, стабилизатор.

Гуммиарабик это природное соединение, используемое в пищевой промышленности как пищевой ингредиент и пищевая добавка. Данная добавка является отличной добавкой, которая оказывает положительное влияние на желудочно-кишечный тракт. К основным заболеваниям, с которыми борется гуммиарабик относят пониженное содержание глюкозы, холестерина; стимулирует микрофлору (при помощи бифидобактерии и лактобациллы).

В ходе проводимых исследований, связанных с внедрением в мясную промышленность гуммиарабика, решают основные задачи:

- произвести исследования по выбору гуммиарабики для дальнейшего использования в мясной промышленности;
- выработать систему внедрения гуммиарабика в производство мясных изделий;
- разработать рецептуры с добавлением гуммиарабики;

- изучить влияние на организм продуктов мясной промышленности с добавлением гуммиарабики;

- разработать оптимальную рецептуру продукта с использованием гуммиарабики.

Объектом данного исследования являлась модель фаршевых систем, которые содержат гуммиарабик. Использование в мясном фарше добавки гуммиарабики проходит процесс производства в несколько этапов. Полуфабрикаты изготавливают из охлажденного мяса говядины 2-го сорта. Рассмотрим кратко все этапы производства.

Этап I. Проведение лабораторных исследований гуммиарабики, выбирают контрольные образцы разных марок добавки. Выбранный образец гуммиарабики вводят в мясной фарш, причем оптимальная доза составляет 10% от общего мясного сырья.

Этап II. Данный этап является началом внедрения в контрольные образцы гуммиарабики, для продажи продукции.

Этап III. Исследования рецептуры мясных диетических котлет из мяса с учетом взаимодействия всех компонентов.

Этап IV. Разработка технологии мясных диетических котлет с использованием гуммиарабики. Выход готовой продукции.

Таким образом, применение гуммиарабики дает возможность отнести разработанные мясные изделия (котлеты) к разряду функциональных продуктов питания, направленных на нормализацию деятельности желудочно-кишечного тракта.

Библиографический список:

1. Информационно-правовой портал Гарант.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>

2. Шайлиева, М.М. Инновационное развитие отраслей АПК / М.М. Шайлиева, В.В. Рокотяская, О.В. Мощенко // Развитие технологических инноваций в промышленности. – М. – 2014. – 79 с.

INNOVATION IN THE MEAT INDUSTRY. GUMARABIC-IS INTENDED TO SLOBOVIA

Yatmanov AA.

Key words: *agriculture, innovation, meat industry, food additives, innovative potential.*

The work is dedicated to one of the segments of agribusiness. The meat industry is one of the leading positions in the development of innovations APK, by adding food additives, you can achieve great success in the meat industry. One of the main priorities of the industry was the introduction in the composition of the food additive gumarabic.