**Разработка методик полуколичественной оценки содержания мясных ингредиентов в пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | Разработка методик полуколичественной оценки содержания мясных ингредиентов в пищевой продукции |
| **Период выполнения** | 2020-2021 гг. |
| **Актуальность** | В последние годы на рынках и торговых предприятиях нашей страны заметно увеличился сбыт фальсифицированных продовольственных, в том числе мясных товаров как отечественного, так и импортного производства. В том числе особенно остро стоит вопрос о необходимости более достоверного определения, как видовой принадлежности блочного мясного сырья, так и состава мясных мелкоизмельченных продуктов. Это обусловлено тем, что из-за фальсификации мясного сырья по видовому составу не только изменяются потребительские свойства готовых изделий, но и возникает опасность для здоровья потребителей.В рамках выполнения прикладных научных исследований по теме «Разработка методик полуколичественной оценки содержания мясных ингредиентов в пищевой продукции» в 2020 году была разработана и валидирована методика полуколичественной оценки содержания мясных ингредиентов курицы в продукции животного происхождения, сырье и полуфабрикатах. |
| **Цель исследования** | Целью второго этапа является разработка методик полуколичественной оценки содержания мясных ингредиентов говядины, конины, свинины в продукции животного происхождения, сырье и полуфабрикатах.  |
| **Планируемые результаты** | Будут разработаны методики полуколичественной оценки содержания мясных ингредиентов говядины, конины, свинины в продукции животного происхождения, сырье и полуфабрикатах. |