### **УДК 637.4**

## РОЛЬ ПИЩЕВОЙ ЯИЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ

Бузаев С.В., студент 2 курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств Научный руководитель-Никонова Н.А., старший преподаватель ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

**Ключевые слова:** яичная продукция, потребление, увеличение спроса, безопасность производства, контроль качества, цвет желтка, каратиноиды

В статье рассматриваются вопросы потребления яичной продукции во всём мире, её характеристики, качество и безопасносность производства, а так же факторы повышения спроса на данную продукцию, такие как насыщенный жёлтый цвет в яйцах и яичных продуктах.

Во всем мире куриные яйца относятся к продуктам питания первой необходимости и входят в потребительскую корзину практически каждого человека. Масштабы мирового производства продукции птицеводства динамично растут на протяжении нескольких десятилетий. Крупнейшими производителями в последние годы были Китай, где производство составило около 40 % мирового производства, США около 8%, Индия – около 5% и Мексика – около 4%. Торговля яйцом в настоящее время составляет более миллиона тонн в год. Глобальный масштаб поставок значительно увеличивается благодаря Бразилии, экспортирующей яйца не только в соседние страны Южной Америки, но также в Японию, Африку и на Ближний Восток. Наибольшая продажа яиц, однако, наблюдается пока на территории ЕС. Лидерами же потребления яиц считаются Япония, Мексика. У мексиканцев куриное яйцо пользуется громадным спросом, так как находит применение практически в каждом блюде, немаловажным фактором является и его невысокая цена.

По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО) разнообразие рациона питания зависит от общего

уровня подушевого дохода. В отношении яичного производства на опыте США и западноевропейских стран можно утверждать, что по мере роста уровня благосостояния домохозяйств, рост потребления натурального яйца замедляется, а в дальнейшем сокращается. В то же время рост уровня жизни сопровождается увеличением потребления яичных продуктов, то есть увеличением спроса на удобную продукцию, позволяющую затрачивать меньше времени на приготовление еды на своих кухнях. В результате больше яиц продаются и транспортируются в жидкой или порошковой формах в соответствии с требованиями переработчиков.

Пищевые яичные продукты подразделяются на продукты для промышленного потребления в кондитерской, масложировой и других отраслях. Это может быть меланж, белок и желток в сухом, жидком или замороженном состоянии. Яичные продукты для домашних хозяйств и общественного питания включает полуфабрикаты - специально упакованные и обработанные жидкие целые яйца с длительным сроком хранения при комнатной температуре, замороженные целые яйца в специальной упаковке, сухие омлеты и др., а также охлажденные или замороженные готовые продукты. В связи с увеличением мирового потребления яиц возрос и контроль качества используемого продукта, начиная от проверки кормов для птицы, условий ее выращивания, производственных операций и до сбыта продукции. При промышленном изготовлении на специализированных заводах яичная продукция обеспечивается строгим гигиеническим контролем, правилами техники безопасности производства пищевых продуктов, такие как ИСО(ISO) и ХАССП(НАССР). В зависимости от потребностей рынка происходит также дифференциация спроса на яичную продукцию. Обширные исследования показали, что на рынке более востребована продукция с ярко выраженным цветом желтка. Для большинства потребителей цвет желтка ассоциируется, прежде всего, с его свежестью и качеством, признаком здоровья птицы. Цвет происходит от каратиноидов, группы природных соединений, которые птицы находят в своем корме. Каратиноиды способствуют здоровому росту, обмену веществ и размножению. Домашние птицы получают каротиноиды вместе с кормом типа кукурузы и продуктов её переработки, а также в муке люцерны. Однако, добиться отвечающей потребительскому спросу окраски желтков на уровне 12-14 баллов по цветовой системе DSM только с помощью этих природных красителей не удаётся. Поэтому в корм добавляют чистые каротиноиды

высокого качества и из безопасных источников, что гарантирует однородный, насыщенный цвет продукции на основе яиц и способствует ее успешной реализации.

#### Библиографический список

- Adding value to egg products [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.worldpoultry.net/Layers/Eggs/2009/12/Adding-value-to-egg-products-WP006967W/
- 2. Никонова, Н.А. Английский язык: учебное пособие для студентов биотехнологического факультета, направлений «Зоотехния», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Н.А. Никонова. Ульяновск: ГСХА им .П.А.Столыпина, 2015.-149с.
- 3. Improving the Safety and Quality of Eggs and Egg Products [Электронный ресурс]. Режим доступа: sciencedirect.com>science/article/pii/...
- 4. Guidelines for measuring household and individual dietary diversity / Food and Agriculture Organization of the United Nations [Электронный ресурс]. Rome 2012. 53 р. Режим доступа: fao.org>docrep/014/i1983e/i1983e00.htm

# ROLE OF EGGS PRODUCTS IN THE HUMEN CONSAMTION

#### Buzaev S.V.

**Key words:** egg products, consumption, increase in demand, production safety, quality control, yolk colour, carotenoids

The article are examined questions of human consumption of egg products in the world, their characteristics, quality and production safety, as well as the factors increase the demand for these products. Extensive surveys have emphasized consumer preference for a deep yellow colour in eggs and eggs products.