**ТЕЗИС**

**Тушенка из мяса жеребятины, говядины и свинины**

*Авторы проекта: Матвеев Н.А., Нохсорова Т.У., Стручкова Т.С., Николаева А.Е., Алексеева М.В.*

В нашей республике остро стоит задача о сохранении национального продукта "Жеребятины" т.к. мясо этого вида животного имеет очень короткий срок хранения. В весеннее время, когда температура воздуха достигает -20С мясо начинает окисляться. Окисляется из-за содержания в жирной прослойке Омега 3 и 5. При окислении теряется вкусовые качества, и внешний вид покрывается пленкой. Поэтому нами было принято решение использовать в качестве упаковки реторт пакет. Реторт пакет - это конечно же герметичность, прочный материал, термостабильность, возможность утилизации. Плюс, за счет меньшего времени температурного воздействия в продукте сохраняется больше полезных веществ и витаминов. Продукт становится более вкусным, сохраняя натуральный вид. Продукт в реторт-пакете более эффективно занимает полочное пространство. Четкое изображение и разборчивый текст, то есть это легкое восприятие товара на полке. Это удобное размещение информационных блоков для покупателя. И, конечно же, современный товарный вид. Поэтому наша продукция является актуальной на сегодняшний день.

Сегодня мы готовы предложить не только тушенку из жеребятины, но и говяжий и свиной. Визитной карточкой села Хатассы всегда являлось наличие Совхоза и Свинокомплекса и мы готовы предложить продукт, которого ранее не было на рынке.

В 2017г. создана сельскохозяйственная производственная кооперация «Хатасская школа агробизнеса» (СХПК «ХШАБ»), учредители работники школы. Проект создан как проектная деятельность учащихся с 2018 года, реализовано на сегодня более 20000 штук тушенки из жеребятины высшего сорта. Декларацию соответствия продукции получено в 2020г. и обновлена в 2022г. Продукт является визитной карточкой школы, имеет спрос местного населения. Мясо жеребятины является ценнейшим национальным богатством для рационального питания Якутии, который стало основой для начала нашего проекта. Для сохранения исконно традиционной кухни Якутии началась реализация данного проекта. В дальнейшем по технологии изготовления тушенки в реторт пакетах будет основой для создания и хранения мясо говядины, оленины, курицы и свинины.

С. Хатассы, 2024 г.