



Левківська Т.М.,

к.т.н., доцент кафедри технологій консервування, доцент,
*Національний університет харчових технологій,
м. Київ, Україна*

ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЩІВ У ВИРОБНИЦТВІ РИБНИХ СНЕКІВ

Снеками вважають повністю готові до вживання, поживні сухі продукти, якими можна швидко перекусити. Снеки користуються великою популярністю серед молоді. До снекової продукції відносять чіпси, сухарики, горішки, насіння, пластівці, екструзійні вироби, попкорн, фріпси, джерки та ін. Особливу ланку займають снеки з риби та морепродуктів. Риба та морепродукти забезпечують потребу в білках тваринного походження, також вони містять широкий спектр мінеральних речовин та вітамінів.

Український ринок рибних снеків дуже стрімко розвивався і ріс, у жовтні 2004 року була випущена перша партія рибних снеків. Найбільш популярними продуктами споживання залишаються сушені тушки риби, анчоуси, стружка та кільця кальмара. Виробники снекової продукції конкурують між собою за допомогою розширення асортиментної лінійки, нестандартних методів просування і різних маркетингових заходів. Для того, щоб конкурувати підприємствам необхідно постійно досліджувати даний ринок і мати повне уявлення про поточний стан і перспективи його розвитку в Україні.

Аналіз результатів досліджень стану і перспектив ринку рибної сировини в Україні свідчить про стрімку зміну обсягів вилову морської риби і незначне збільшення масової частки прісноводних об'єктів аквакультури. Це призвело до того, що норма споживання рибних продуктів в Україні далека від рекомендованих значень. Більшість українців не можуть собі дозволити покупку дорогої риби і морепродуктів. За останні три роки істотно скоротився імпорт в Україну форелі, лосося і тунця. Водночас більшу частину імпорту складають бюджетні сорти - мерлуза, скумбрія, сардина, кілька, хек, минтай, мойва. Тому розширення асортименту з недорогих видів риб є актуальним [1].

Особливістю снекової продукції з риби та морепродуктів є використання різноманітних харчових добавок – барвників, ароматизаторів та підсилювачів смаку та аромату. Аналіз складу такої продукції показав, що виробниками застосовуються, переважно штучні смакоароматичні добавки, що не тільки знижують харчову цінність продукту, але й негативно



впливають на організм людини. А при частому вживанні – можуть призвести до захворювань.

Одними з найбільш популярних харчових добавок є прянощі — свіжі або висушені частини пряно-ароматичних рослин, які містять пекучі (пряні) й різного роду леткі ароматні речовини. Часто прянощі надають не тільки приємного смаку та аромату, а ще забарвлюють харчові продукти [1].

Для отримання снекової продукції було використано рибу хек, яка є порівняно недорогою сировиною. Рибу після розморожування мили, видаляли плавці, нарізали на шматочки, розміром 5x1x1 см та витримували в розчині солі концентрацією 10% протягом 10 хв. З метою покращення органолептичних показників готового продукту та розширення асортименту, перед сушінням шматочки обробляли сумішшю прянощів. Для створення ароматичних композицій використовували коріандр, базилік, перець червоний чилі, хмелі-сунелі, майоран сушений часник та ін, А з метою надання забарвлення використовували паприку різних видів, карі та куркуму, що позитивно вплинуло на кінцевий продукт. Підготовленні таким чином зразки висушували одним із способів (конвективним та НВЧ) за оптимальними режимами.

Висушені зразки було досліджено за органолептичними показниками. Отримані рибні снеки вигідно відрізнялися від аналогічних продуктів, мали приємний зовнішній вигляд та аромат.

Список використаних джерел

1. Романів, В. Я. Розширення асортименту сушеної продукції з хеку / В. Я. Романів, Т. М. Левківська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 242.