

38. КОМБІНОВАНІ М'ЯСО-РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ

В.М. Пасічний, Т. О. Хорунжі, О.С. Рамік

Національний університет харчових технологій

В.І.Тищенко, В.Л. Горбач

Сумський національний аграрний університет

О.П. Суховій

Науково-дослідний інститут продуктивності АПК

Однією з помітних тенденцій останніх років, стало збільшення споживання напівфабрикатів. В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення конкурентоспроможною харчовою продукцією. М'ясні товари займають вагову частку у структурі роздрібного товарообігу серед інших товарних груп.

Харчова цінність м'яса характеризується кількістю і співвідношенням білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин і ступенем засвоєння цих з'єднань організмом людини.

Для розширення асортименту якісної продукції широке застосування набуває нетрадиційна сировина. Яскравим прикладом є додавання риби до м'ясної сировини. Рибна сировина багата на білки, вітаміни А, Е, С, РР и групи В, а також макро- та мікроелементи, як фосфор, магній, кальцій, натрій, залізо, цинк та інші, які мають високий рівень засвоєння. Ці корисні елементи регулюють обмін речовин та цукру в крові, допомагають виводити з організму токсини, а також запобігають виникненню ракових захворювань і поєднання таких продуктів з сировиною теплокровних тварин є доцільним, бо при правильному комбінуванні їх можливо створити повноцінні продукти з новими функціонально-технологічними показниками.

В якості сировини для м'ясо-рибних напівфабрикатів можна застосовувати куряче м'ясо чи м'ясо індички, промислове виробництво якої в нашій країні займає вагому сировинну нішу.. Дана сировина сировини є біологічно повноцінною, легко засвоюється, багатий білками, ПНЖК, вітамінами А, В1, В2 та мікроелементами.

У якості рибної сировини доцільно було б використовувати рибні ресурси промислового рівня до яких може бути віднесений короп, білий амур, товстолобик, інші види прісноводної риби, що отримують у вітчизняних аквакультурах.

Дослідження щодо можливості використання рибної сировини з продуктами тваринного походження в сучасних умовах економічного стану м'ясопереробної галузі, а також розвитку підприємств по вирощуванню риби у прісноводних водоймах вказує на перспективність і економічну доцільність розроблення технологій нових видів продуктів на основі комбінування тваринної сировини і продукції аквакультури, доступної на для України.

Найпоширенішим з видів прісноводної риби в Україні є короп. Короп служить сировиною для виробництва кулінарних напівфабрикатів, що пояснюється тим, що він є одним з масових об'єктів розведення річкової риби.

М'язова тканина коропа містить приблизно 75,9% вологи, 15,3 % білка , 5,7 % жиру і 1,2% мінеральних речовин. Крім того дана сировина багата на мідь, цинк, залізо, фосфор, йод, та інші макро- та мікроелементи. Крім того, у коропа є деякі переваги перед іншими різновидами риби. Перетравлювання їжі у коропа відбувається в досить короткому кишечнику, і тому короп має потужну ферментативну систему. Споживання коропа сприятливо впливає на шлунково-кишковий тракт людини, допомагає уникнути зашлакованості кишечника. В цілому при приготуванні риба втрачає зовсім невелику кількість води – менше 20%. Ось чому рибна продукція м'яка і соковита, що є важливим фактором для людей, які страждають захворюваннями шлунково-кишкового тракту.

М'ясо-рибний напівфабрикат, це не тільки новий конкурентоспроможний продукт, але й продукт, що містить корисні й навіть лікувальні властивості.

Література

1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство м'яса. Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2011. – С.125-128.

2. Аналіз ринку м'яса птиці в Україні / М. Бублик, С. Катеринець // Економічний аналіз. – 2012. - № 10. - Ч. 1.

3. <http://uapatents.com/> [Електронний ресурс]

4. <http://buklib.net/> [Електронний ресурс]