

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РИБНИХ СНЕКІВ

Ринок снєків в Україні можна вважати насиченим, оскільки представлений, як вітчизняними, так і зарубіжними виробниками, які повністю задовольняють попит з боку споживачів. Було проведено дослідження ринку снєків України, який включає: горіхи, насіння, сухарики (з білого і житнього хліба), чіпси, сушено-в'ялені морепродукти (в основному з невеликих видів риби і кальмарів). Стрімкий розвиток цього ринку призводить до того, що до звичайних видів снєків додаються нові, нетрадиційні, такі як креветки, сухофрукти (в тому числі і екзотичні), горіхи в йогурті і ін. [1].

Оскільки українці не можуть собі дозволити купівлю 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, кільки, хек, минтай, мойва. Смаки українців доволі консервативні. Майже 40 % припадає на оселедець, 10 % – на хек, по 5 % – на мойву, салаку, кільки і скумбрію; решта – на палтус, тріску, сьомгу, осетра, форель та інші [2].

Проаналізувавши асортимент рибних снєків (філе тріски, бички, путасу шматочками, ікра тріски, риба у вигляді метелика, янтарна з перцем-шматочками та ін.) та цінову політику, можна зробити висновок, що сушена продукція виготовляється з дорогих видів риб та нерибної сировини, за виключенням річкової риби, бичків та путасу. В цей же час мало уваги приділяється таким видам, як хек та минтай, які є недорогою сировиною.

Серед широкого асортименту риби для подальших досліджень було обрано саме хек, який відноситься до найдешевшої цінової категорії.

Для виробництва снєків використовували філе хеку, яке нарізали на смужки 10×1,5 см паралельно хребтовій лінії. Отримані шматочки витримували в 10%-му розчині кухонної солі протягом 10 хв при кімнатній температурі 20°C для досягнення відповідного смаку продукту.

Після цього шматочки висушували конвективним способом та в полі НВЧ при температурі 60°C.

З метою покращення органолептичних показників готового продукту та розширення асортименту, були проведені дослідження, в яких під час попереднього соління в розчин, окрім кухонної солі додавали прянощі (коріандр, базилік, перець червоний чилі та хмелі-сунелі), що позитивно вплинуло на кінцевий продукт. Органолептичні показники готових снєків наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. Органолептичні показники снєків з хеку

Показник	Характеристика продукту висушеного з прянощами			
	Хмелі-сунелі	Коріандр	Перець червоний чилі	Базилік
Зовнішній вигляд	Шматочки правильної форми, шкірка темніша за м'якоть, що є нормою			
Колір	З вкрапленнями зелених часточок	Світло-жовтий з жовтими вкрапленнями	Світло-рожевий	Світло-жовтий з вкрапленнями зеленого
Смак	Солоний, властивий рибі, без стороннього смаку, відповідає даному виду прянощів			
Запах	Властивий сушеній рибі та даному виду прянощів			
Консистенція	Щільна			

Одержані снєки з хеку мали приємний зовнішній вигляд, гармонійний смак та аромат.

Отже, на підставі теоретичних, узагальнених аналітичних та експериментальних досліджень була розроблена технологія виробництва снєків з риби хек шматочками з відмінними органолептичними показниками для широких верств населення.

Список використаних джерел

1. Страшинська Л. В., Ніколаєнко І. В. Маркетингові аспекти розвитку ринку снєків в Україні // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23, № 1. С. 75–84.
2. Ярошова В., Кацевич Р., Левківська Т. Аналіз стану рибопереробної галузі в Україні // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. / НУХТ. Київ, 2019. Ч. 1. С. 306.