

2. Визначення оптимальних параметрів процесу попередньої обробки риби хек при виробництві сушеної продукції

Сидорук Дмитро, Левківська Тетяна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. При виробництві сушеної продукції з риби хек високої якості, необхідно підібрати оптимальні режими попередньої обробки, а саме просолювання.

Матеріали досліджень - риба хек, сіль та прянощі. Методи досліджень – стандартні, загальноприйняті.

Результати. Для отримання продукту з відповідним вмістом солі, рибу після розморожування нарізали на шматочки, розміром 5×1×1 см та витримували в розчині кухонної солі при різній концентрації 10 %, 15 %, 20 %, 25 % протягом 5-35 хв з інтервалом вимірювання 5 хв, при кімнатній температурі 20 °С. Результати наведені на рисунку 1.

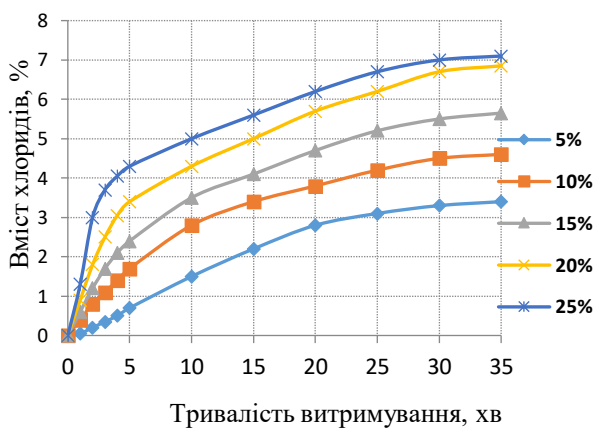


Рис. 1. Зміна вмісту хлоридів в рибі залежно від часу витримування в сольовому розчині

Як видно з рисунку 1, застосування кухонної солі з концентрацією менше 10 % не приводить до істотного прискорення процесу сушіння. Використання розчину з концентрацією солі 10 %, протягом 10-15 хв, приводить до відповідності нормативним документам вмісту солі в рибі, а також до покращення зовнішнього вигляду та відповідності смаку. Що дає в процесі сушіння зберігати свою форму кусочкам хека, не спостерігається виділення солі на поверхні риби. При 15%, 20% та 25% відбувається швидкий процес соління, не продуктивний для виробництва.

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.

Висновок. З метою отримання сушеної риби хек високої якості, доцільно витримувати шматочки у розчині солі концентрацією 10 % з додаванням прянощів протягом 10 хвилин.