

42. Риба білого амура як промислова сировина

Цигоняко Анна, Коваль Ольга

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Концепція державної політики в галузі харчування населення України передбачає доступність харчових продуктів в достатній кількості і в широкому асортименті для всіх верств населення. Одним з цінних продуктів харчування та джерелом тваринного білка є риба та рибопродукти. Світове споживання риби складає не менше 20 кг на людину, у той час як в Україні це 13-14 кг. Перспективи росту вилову риби внутрішніх вод вимагає ретельного вивчення шляхів її комплексної переробки. Білий амур є перспективною сировиною для переробки, його визначено одним з 24 основних промислових риб внутрішніх вод України.

Матеріали та методи: У процесі підготовки роботи були проведені аналітичні дослідження перспектив вирощування ставкової риби на прикладі промислової риби білого амура, цінності білого амура як харчового продукту. Виконано експериментальні дослідження з визначення основних складових білого амура вирощеного в Україні, вивчено можливості використання даної сировини для виробництва готових до вжитку харчових продуктів та шляхів повного використання рибної нехарчової сировини.

Результати. Білий Амур (лат. *Stenopharyngodon idella*) — риба сімейства коропових, єдиний вид роду *Stenopharyngodon*. В 1960-1970-ті роки з метою акліматизації мальки попередньо вирощеної в воді риби при температурі 16-18 ° С випускали у водойми України. Темпи росту білого амура, отримані з літературних джерел, наступні: однорічки мають довжину тіла 7-8 см, масу 15-25 г, дворічна риба відповідно: 15-16 см, 450 г, трирічна – 35-36 см, 900 г, 4 річна – 45 см, 1600 г. Аналіз показників росту білого амура говорить про збільшення довжини риби в середньому на 10 см, подвоєння маси за один рік.

Харчові властивості білого амура високі: м'ясо у риби біле, солодкувате на смак, містить набагато менше кісток, ніж короп, хоча може вирощуватися поряд з ним. Містить білка до 18 %, вітаміни як жиророзчинні, так і водорозчинні: А, В, С, Е, в риб'ячій печінці високий вміст вітаміну А. Крім того багато мікроелементів кальцію, особливо фосфору, калію, натрію магнію, цинку. Як харчовий продукт білий амур представляє велику цінність: його м'ясо містить від 5,2 до 6,7% жиру, до складу якого входять велика кількість поліненасичених жирних кислот омега-6, омега-3 та бета-

каротин. М'ясо білого амура характеризується природними антиоксидантними властивостями, регулює роботу серцево-судинної системи, мозку, допомагає у метаболізмі жирів, рівень глюкози в крові, забезпечувати надходження кисню до клітин, підтримуючи тим самим і стан шкіри; налагоджувати роботу травної та нервової системи у зв'язку з невеликим вмістом калорій. Рибу включають в харчування здорових людей, дієтичне, доросле та дитяче меню.

Риба перетравлюється в шлунку за 1,5-2 години, наприклад, яловичина за 5 годин. Відсоток засвоюваності риби людським організмом становить 94-98%, у той час як м'ясо засвоюється тільки на 85-89%.

Експериментально визначали масову частку харчової сировини у вигляді м'язової безкісткової частини і нехарчових відходів риби - голови, нутроці, плавники, луску. Дані внесено до таблиці 1.

Таблиця 1

Харчова та нехарчова сировина тушки амура білого

Дослід №	Маса тушки, г	Харчова сировина		Нехарчова сировина	
		Маса в г	% до маси риби	Маса в г	% до маси риби
1	715	440	61,5	275	38,5
2	650	390	60	260	39,3
3	375	220	58,6	155	41,2

За даними дослідженнями встановили, що вирощену у природних умовах рибу білого амура за масою відносять до 2-3 річного віку, цінної харчової сировини – м'язового безкісткового м'яса в ній близько 60%, що більше ніж у свійської худоби, м'язова частка якої у перерахунку до м'яса складає 42-45%. Зі збільшенням маси риби частка відходів зменшується, але відсоток складає близько 40. Тому доцільним є переробка риби на місці вилову з подальшим виготовленням напівфабрикатів або готових до вжитку харчових продуктів, а з метою отримання кормів для риб та тварин переробляти нехарчові відходи в кормове борошно та жир, що є раціональною, економічно вигідною, необхідною потребою і для зменшення шкідливого впливу відходів на оточуюче природне середовище.

Висновки. Білий амур - повноцінна промислова харчова сировина, яка може бути отримана за умови використання біопродуційного потенціалу внутрішніх водоемів України. Вихід м'язової сировини з тушки білого амура високий, м'ясо повноцінне, дозволяє отримати шинкові, ковбасні вироби, напівфабрикати. Комплексна переробка відходів – джерело додаткових резервів для годівлі тварин, риби.

Література

1. Журнал «Зерно» [Электронный ресурс] -Режим доступа: [http://www.zerno-ua.com/?p=9880](http://www.zerno.ua.com/?p=9880) (Рыбное хозяйство. И рыбку съест, и пруды почистит. Ф. Корчевой, директор лаборатории Государственного комитета рыбного хозяйства Украины)

2. Научно- производственное предприятие «Эльф 4М» » [Электронный ресурс] -Режим доступа: http://www.elf4m.ru/info.html?parent_id=100&ide=671&tab=1