

16. Використання фаршу з хеку як основної сировини для снєків

Жвава Марія, Левківська Тетяна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На українському ринку снєків близько 90% всієї продукції вітчизняного виробництва, і близько 10% - імпортного. Дослідження основних виробників на ринку снєкової продукції з гідро біонтів показало, що на сьогодні основними представниками в Україні є компанії: «Снєк Експорт», «Захід» та «Техноком». Дані компанії пропонують споживачам відомі бренди снєкової продукції, широкий асортимент, гарантують стабільно високу якість продукції, співпрацюють з національними мережами, а також розгортають на ринку потужну маркетингову діяльність.

Останнім часом попит споживачів щодо м'яних снєків та снєків з гідробіонтів зростає, тому розширення асортименту такої продукції є актуальним.

Метою роботи було розширення асортименту снєків на основі рибного фаршу.

Матеріали і методи. Для досліджень використовували фарш з хеку. Методи досліджень – стандартні, загальноприйняті.

Результати. Поліпшення якості харчових продуктів є завданням, яке стоїть на першому місці, будь-якого виробництва. Рибні фаршеві вироби не користуються великим попитом, хоча можуть бути основою для отримання високопоживних дієтичних продуктів. Для даного виду виробництва характерний великий асортимент товарів, який продовжує постійно розширюватися, але обсяги продукції обмежені, оскільки мають обмежений термін реалізації [1].

Виробництво снєків з рибного фаршу відкриває нові можливості в галузі раціонального використання морської сировини. При використанні рибного фаршу відпадає необхідність в первинній обробці риби, відсутні відходи і він легко комбінується з різними допоміжними інгредієнтами. Вихід їстівної частини риби в цьому випадку досягає 40-60%, тоді як філейна її частка становить 28-33% [2].

Рибний фарш є пористим, дуже липким і пластичним матеріалом, який схильний до дії повітря, що проникає в фарш головним чином в момент сепарування м'яса і під час його перемішування з стабілізуючими добавками. Для доцільності поєднання риби з іншими компонентами були проведені органолептичні дослідження їх сумісності. Після підбору рецептури, формували соломку товщиною 7-5 мм та направляли на сушіння до вмісту вологи 8-10%.

Отримані снєки являють собою сушені рибні палички з додаванням різних спецій та прянощів.

Висновки. Найбільший інтерес з технологічної та економічної точок зору являє фарш хеку зі стабілізованим складом, який за хімічним складом і властивостями лише незначно відрізняється від подрібненого м'яса риби.

Снєкові продукти на основі фаршу з хеку відрізнялись високими органолептичними показниками та високою харчовою цінністю.

Література.

1. Нечепуренко, К., Шелухіна, І., & Обух, К. (2020, май 28). Технологія рибних снєків на основі рибного фаршу з використанням білкової добавки. ХТЕК КНТЕУ, (1), 104-106.

2. Kovalenko V.A., Panikarova B.A. The rheological characteristics of the protein additive on the base of the fish collagen-contained raw material // Nauka i Studia. Przemysl, 2018. NR 35 (103). P. 88-95.