

5. Удосконалення рибних рублених напівфабрикатів з карася

Олександра Лукіянік, Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

На сьогоднішній день рибна продукція: напівфабрикати, тефтелі, рублені, пресерви, консерви, паштети є поширеними у харчовій промисловості. Особливо в даний час, коли ритм життя людей дуже швидкий, данні продукти дозволяють зменшити витрати часу на приготування їжі та задовольнити потреби організму. У зв'язку з цим, виникає попит на розроблення технології рибних рублених напівфабрикатів підвищеної харчової цінності. Прісноводна риба містить повноцінні білки, біологічно цінні жири, жиророзчинні вітаміни і фактично не містить такі мікроелементи як йод, бром, селен, які є важливими складовими для рецептур функціональних продуктів харчування.

Оскільки соняшник дуже поширена технічна і сільськогосподарська та основна олійна культура України. Тому було прийнято рішення удосконалити технології рибних рублених напівфабрикатів насінням соняшника. Біологічна цінність насіння вище, ніж цінність яєць або м'яса але засвоюються вони легше. Вітаміну D в них більше ніж в жирі печінки тріски. У білках насіння міститься безліч незамінних амінокислот, ненасичених жирних кислот, дубильні речовини, каротиноїди, вуглеводи, лимонна і винна кислоти, вітаміни A, E і D.

Для виготовлення рибних рублених напівфабрикату рекомендується переробляти карася, зважаючи на анатомічну особливість тобто наявність великої хребтної кістки, яке передбачає його оброблення на тушку з подальшим відділенням кісткової тканини. Але невисокий вихід їстівної частини карася (не більше 26,6 %) підвищує собівартість продукції з нього.

З метою підвищення виходу їстівної частини з карася застосовують біотехнологічні прийоми, у тому числі гідроліз під дією власних ферментів, що суттєво полегшить відділення кісток з м'язової тканини. Виробництво рибних рублених продуктів дозволяє розширити асортимент заморожених напівфабрикатів, у тому числі, підвищеної харчової цінності і певної фізіологічної спрямованості для широких верств населення.

Перспективність переробки карася на продукти фаршів підтверджується даними мікро- і макроелементного складу, згідно з якими харчові продукти з нього можуть задовольнити фізіологічну потребу дорослого населення у віці від 18 до 59 років на (%), у фосфорі –87, калії –52, залізі 32, магнії – 24, натрії – на, кальції – 7.

Висновки. З метою підвищення виходу їстівної частини з карася необхідно застосовувати біотехнологічні прийоми, у тому числі гідроліз під дією власних ферментів, що суттєво полегшить відділення кісток з м'язової тканини. Однією з перспективних технологій виробництва рибних рублених напівфабрикатів насінням соняшника.

Література.

1. Гордієнко, О.В. Сучасний стан ринку рибної продукції в Україні / О.В. Гордієнко, В.В. Шутюк, В.П. Василів // Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Зб. праць за підсум. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. вчен., асп. і студ. (17 – 18 квітня 2019 р.). – К. : РВВ НУБіП, 2019.– С .240.