

УДК 66.664.8/9

О. Лукіянік, студент

В.В. Шутюк, д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

РУБЛЕНІ РИБНІ НАПІВФАБРИКАТИ З КАРАСЯ

На сьогоднішній день рибна продукція: напівфабрикати, тефтелі, рублені, пресерви, консерви, паштети є поширеними у харчовій промисловості. У зв'язку з цим, виникає попит на розроблення технології рибних рублених напівфабрикатів підвищеної харчової цінності.

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 А, Е і D.

Для виготовлення рибних рублених напівфабрикату рекомендується переробляти карася, зважаючи на анатомічну особливість, тобто наявність великої хребтної кістки, яка 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 полегшує 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.