

Криволап А.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КОВБАСОК ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Забезпечення населення білковими продуктами високої якості - одна з головних і актуальних задач, що стоять перед переробною промисловістю. Велике значення має усунення втрат сировини на всіх стадіях виробництва і реалізації, а також широке упровадження безвідходних технологій. Більш привабливими показниками, що характеризують харчову цінність продуктів, є біологічна та енергетична цінність. Проблема підвищення біологічної цінності продуктів харчування є предметом серйозних наукових досліджень. Риба і рибопродукти займають значну питому вагу в харчовому балансі населення нашої країни. Використання рибної сировини відкриває нові можливості у галузі раціонального харчування. Територію України омивають Чорне і Азовське моря, рибна сировина Чорного моря налічує майже 170 видів і підвидів тільки морських риб, а з урахуванням риб - річок, яких теж іноді знаходять в морі, їх кількість досягає 180-190, в Азовському морі трохи менше - близько 115. Тому виробництво різноманітних страв з рибної сировини знайшли широке розповсюдження в нашій країні. Розроблені технології приготування рибних фаршів з використанням різних добавок, що збагачують мінеральний і вітамінний склад рибної продукції і підвищують їх харчову цінність. Проте використання цих технологій було направлене в основному на приготування традиційних страв рибних котлет, тефтелів. Тому розробка рецептур і технології отримання формованої рибної продукції з додаванням добавок є актуальною задачею.

Мета наших досліджень - розробка науково-обґрунтованої технології приготування ковбасок рибних підвищеної харчової цінності; визначення закономірностей впливу технологічних чинників на якість продукції з високими споживацькими властивостями, безпечної для здоров'я людей і призначеної для масового і лікувально-профілактичного вживання. В якості контрольного зразка використовували рибний фарш, який готували за традиційною рецептурою. В якості добавки використовували коріння фенхелю та клітковину насіння гарбуза. Коріння фенхелю є цінним харчовим продуктом, містить вітаміни рутин (вітамін Р), аскорбінової кислоти (50-120 мг на сирій речовини), каротину (6-10 мг), вітамінів В, Е, Д, пантотенової кислоти, солей калія, кальцію, магнію. У фенхелі є ефірні масла (5-6%), які

містять анетол (до 60%), фенхон (15-20%), метілхавікол, анісовий альдегід, пінен, камфен, лімонен, кемпфен, діпентен і ін. Окрім ефірних масел, плоди містять жирні масла (12-18%), білкові речовини (2,2%), слизи, кумаріни, флавоноїди, яблучну і янтарну кислоти. Коріння фенхель сортували, мили, очищали та подрібнювали, додавали у рибний фарш у кількості від 5% до 15% від маси рибного фаршу. Клітковину насіння гарбуза додавали у кількості 2% від маси рибного фаршу. Експериментальні дані показали покращення функціонально – технологічних та органолептичних показників готових виробів.

Робота виконана під керівництвом доц. каф. ТХП Лазаревої Т.А.,
ас. Демидової Н.В.