

УДК 664.933.8

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ РИБО-РОСЛИННИХ КОНСЕРВІВ

Булгаков І.В., магістр 2-го року навчання,
Науковий керівник: Кулик А.С., к.т.н., ст. викладач
Таврійський державний агротехнологічний університет
e-mail: tpzpsg@tsatu.edu.ua

Постановка проблеми. Запорізька область на Півдні омивається водами Азовського моря, основною промисловою рибою якого є Бичок Азовський. Вилов і переробка котрого так само провадиться підприємствами розташованими в цьому регіоні.

Моніторинг ринку виявив обмежений асортимент продуктів переробки Азовського бичка: консерви, рибний фарш, рибні снеки. Тому існує гостра необхідність його розширення.

Мета статті. Мета – наукове обґрунтування показників якості бичка азовського та гливи звичайної та перспективних способів їх використання у виробництві інноваційних рибо-рослинних пресервів та консервів підвищеної біологічної цінності.

Основні матеріали дослідження. Встановлено, що рибо-рослинні консерви та пресерви у маринаді можуть бути рекомендовані для споживання у раціонах дієтичного та оздоровчого призначення, як високобілковий продукт ($9,94 \pm 0,08 \dots 10,43 \pm 0,06$, зольність - $3,85 \pm 0,02 \dots 3,9 \pm 0,03$) г/100 г, низькокалорійний продукт (близько 77 ккал/100 г).

Встановлено, що для отримання продукту який буде задовольняти вимоги чинних стандартів норма закладки шматочків сирової риби або філе для продукції у маринаді – 60 % від маси нетто банки; солоної риби для отримання консервів та пресервів у олії – 54 %.

Таблиця 1 – Рецептури рибо-рослинних консервів та пресервів

Сировина	Варіант рецептури	
	В олії	В маринаді
	Кількість сировини, %	
М'ясо бичка азовського	54	60
Маринована глива	23	17
Морква подрібнена:		
маринована	4*	4*
свіжа	4**	4**
Цибуля подрібнена:		
маринована	4*	4*
свіжа	4**	4**
Олія соняшникова	15	-
Маринад		15
Лист лавровий	0,02	-
Перець чорний горошком	3 шт	-
Коріандр	0,012	-
Кріп сушений	0,012	0,012

Примітка. * пресерви ** консерви

Висновки. Таким чином, розроблено рецептури дієтичних продуктів функціонального призначення із м'яса бичка та плодкових тіл гливи звичайної – пресерви та консерви риборослинні у маринаді та риборослинні консерви у олії. Проведено мікробіологічний, органолептичний та фізико-хімічний контроль готових виробів підвищеної біологічної цінності. Встановлено, що розроблені зразки є абсолютно безпечними.

За фізико-хімічними показниками усі зразки відповідали вимогам стандартів.