

Т.М. Головко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
А.О. Геліх, канд. техн. наук, ст. викл. (*СНАУ, Суми*)
М.П. Головко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
В.Г. Применко, канд. техн. наук (*ВП «ДФ МіБ КУК», Дніпро*)

ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ФАРШІВ ІЗ ПРІСНОВОДНИХ ГІДРОБІОНТІВ ІЗ РОСЛИННИМИ КОМПОНЕНТАМИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Досліджуючи актуальність впровадження в обіг виробів на основі фаршів із прісноводних гідробіонтів регіонального розповсюдження, визначався ряд показників якості та їх зміни у процесі зберігання. Важливим аспектом є те, що український ринок морських делікатесів знаходиться в стадії росту, при цьому ринкова кон'юнктура нестійка: велика кількість марок, товаровиробників, різноманіття продукції. Але попит на морські делікатеси постійно збільшується. Існує велика група прісноводної регіональної сировини, а саме прісноводних гідробіонтів – двостулкових молюсків, яка може бути реалізована як самостійний продукт харчування у вигляді цільном'язових та січених виробів. При виготовленні та зберіганні фаршів з гідробіонтів з рослинними компонентами спостерігаються зміни ліпідів, реологічних, органолептичних, мікробіологічних та інших змін, що впливають на їх якість. Під час заморожування та зберігання використовуються оптимальні режими, що і формують характер мікробіологічних змін фаршів із прісноводних гідробіонтів з рослинними компонентами, тому необхідно дослідити особливості зміни мікробіологічних показників під час зберігання фаршів із прісноводних гідробіонтів з рослинними компонентами.

Введення додаткових компонентів в полідисперсну систему фаршів, зокрема клітковини, у вигляді порошку гінґо-білоба, впливає на вологоутримувальну здатність та стійкість виробів при зберіганні. Дослідження фаршів із прісноводних гідробіонтів з додаванням порошку гінґо-білоба у кількості 1%, 3% та 5% сприятливо впливає на стійкість при зберіганні. Мікробіологічні показники є визначними при комплексній оцінці якості та безпечності продуктів харчування, а також при встановленні термінів їх зберігання.

Дослідження мікробіологічних показників фаршу з молюска прісноводного з рослинними компонентами в процесі зберігання показало, що БГКП (коліформи), а також умовно-патогенна і патогенна мікрофлора знаходяться в межах ГДК. Кількість МАФАМ в фарші в міру зберігання підвищувалася, але за рівнем цього показника

після 6 місяців зберігання відповідала санітарно–епідеміологічним і гігієнічним вимогам стандартів для рибної продукції і узгоджувалася з показниками контрольних зразків (табл. 1).

Таблиця 1

Зміна мікробіологічних показників фаршу із прісноводних гідробіонтів із рослинними компонентами під час зберігання
(n=5, P≥0,95)

Показник	Вид фаршу	Допустимі рівні	Термін зберігання, місяців	
			Свіжовиг.	6
БГКП (коліформи) в 0,1 г	Фарш із прісновод. моллюска (Контроль)	Не виявл.	Не виявл.	Не виявл.
	Фарш із гінкго–білоба 1%, 3%, 5%			
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Фарш із прісновод. моллюска (Контроль)	Не дозвол.	Не дозвол.	Не дозвол.
	Фарш із гінкго–білоба 1%, 3%, 5%			
Плісеневі гриби та дріжджі, КУО в 1 г, не більше	Фарш із прісновод. моллюска (Контроль)	1×10 ²	Не виявл.	Не виявл.
	Фарш із гінкго–білоба 1%, 3%, 5%			

Таким чином, встановлено, що на підставі показників безпечності та якості фаршу із прісноводних гідробіонтів з рослинними компонентами його можна реалізовувати як у свіжовиготовленому вигляді за температури 2...4 °С протягом 12 год, а також заморожувати і зберігати за температури мінус 18 °С протягом 6 місяців.