

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СУШЕНОГО ФІЛЕ ХЕКА

Романів В.Я., гр.ТК-4-9

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Левківська**
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Україна забезпечена достатньою кількістю заводів з перероблення риби та морепродуктів. Велику частку рибної продукції складає в'ялена, сушена та снекова продукція. Сушена продукція виготовляється з дорогих видів риб та нерибної сировини, мало уваги приділяється таким видам, як хек та мінтай, які є недорогою сировиною.

Риба хек відноситься до родини Мерлуз та включає 11 видів риб. Найбільш важливими промисловими видами хека є: європейський, сріблястий, тихоокеанський, аргентинський, капський.

Філе хека містить в собі найцінніший білок, вітаміни (РР, В₉, В₆, В₂, В₁, А, С, Е), мінеральні речовини (кальцій, фтор, калій, натрій, фосфор, магній, йод, залізо та ін.). При цьому калорійність становить всього 82 ккал на 100 грам продукту. У філе хека міститься зовсім мало жиру, воно підходить для дієтичного харчування.

Риба хек досить популярна і цінується за смаковими якостями, корисними властивостями та ціною доступністю. Філе хека не містить кісток, що набагато зручніше в приготуванні. З нього можна приготувати безліч найрізноманітніших страв. В роботі запропоновано технологію отримання сушених шматочків з філе хека.

З метою отримання продукту з відповідним вмістом солі, філе хека нарізали на шматочки, розміром 5х1х1 см, витримували в розчині солі концентрацією 10% протягом 10–15 хв, що приводить до відповідності нормативним документам за вмістом солі в рибі. Для покращення органолептичних показників готового продукту та розширення асортименту, були проведені дослідження, в яких під час попереднього соління в розчин, окрім кухонної солі додавали прянощі (коріандр, базилік, перець червоний чилі та хмелі-сунелі), що позитивно вплинуло на кінцевий продукт.

Сушіння обробленого філе хеку шматочками проводили конвективним способом при температурі 60 °С. Процес сушіння здійснювали до вмісту вологи 24%, що забезпечує високу якість продукту та невеликі її зміни при зберіганні. Після сушіння зразки упаковували та направляли на зберігання у герметичній упаковці.