

ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ

Блинова Я.В., гр. ТУМЗ

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Є.Б. Соколова,**

ст. викл. **З. П. Карпенко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Рибна галузь в наш час в Україні стала розвиватися більш інтенсивно. Це обумовлено тим, що рибні продукти, в тому числі рибні консерви і пресерви, користуються значним попитом у наших споживачів тому, що з точки зору харчової і біологічної цінності рибні товари являються найціннішими продуктами харчування.

Як відомо, проблема харчування є однією з найважливіших соціальних проблем життя людини, його здоров'я і праця неможливі без повноцінної їжі. В організації правильного харчування однією із першочергових є рибна сировина, яка включена в перелік стратегічних важливих товарів України, яка за даними Всесвітньої продовольчої організації – ФАО, по об'єму використання повинна займати в раціоні харчування в середньому 23–25 кг/рік.

Рибні продукти, в тому числі і пресерви, слугують людині джерелом повноцінних білків, легкозасвоюваних жирів, до складу його входять есенціальні жирні кислоти, а саме лінолевої, ліноленової, арахідонової, вітамінів, особливо жиророзчинних А і D, добре збалансованого комплексу макро- і мікроелементів. Риба є джерелом омега-3, вітамінів групи А, D, Е, фосфору, мінеральних речовин (йод, мідь, марганець, цинк), мікро- і макроелементів (залізо, фтор, бром), що сприяє нормалізації обміну речовин, виведенню токсинів із організму, що робить рибу незамінним продуктом харчування.

Рибні пресерви мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво стає все більш поширеним методом переробки риби у рибній промисловості. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. При виготовленні рибних пресервів додають бензойноокислий натрій, який є сильним антисептиком.

На формування споживних властивостей пресервів впливають вид і якість риби, рецептура засольної суміші, технологія виготовлення. Високі споживні властивості мають пресерви, які виготовлені з доброякісних жирних соледозріваючих риб.

На даний час рибні пресерви користуються досить великим попитом у населення, тому актуальним є проведення товарознавчої оцінки якості цієї групи товарів.