

ДОСЛІДЖЕННЯ ВИХОДУ АНАТОМІЧНИХ ЧАСТИН СТАВКОВОЇ РИБИ

Золотухіна І.В., д.т.н., доц., Кононикін В.Д.

(Державний біотехнологічний університет)

Червоний В.М., к.т.н., доц.

(Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна)

Ставкова риба може бути використана для приготування великої кількості різноманітних виробів, отже, різним буде підхід до розробки схем обробки риби на анатомічні частини [1].

Аналіз технологій переробки риби на рибопереробних підприємствах і в ресторанному господарстві, а також асортименту напівфабрикатів і кулінарних виробів, що виробляються з риби, свідчить, що існуючі технологічні схеми мають суттєві недоліки, усунути які можливо на основі нових методологічних принципів, що полягають в розробці комплексної технології переробки риби і її відходів.

Так, наприклад, частка м'язової тканини для товстолобика масою 0,3...0,66 кг знаходиться в межах 30...35%, а для великого товстолобика масою 5...10 кг – 60...65%. У першому випадку, оброблення на філе ускладнене навіть ручним способом, у другому – філе легко знімається за допомогою філетувальних машин. Таким чином, оброблення дрібної риби не передбачає зняття філе, оброблення проводиться на тушку, фарш, м'ясо-кісткову масу або використовується в нерозібраному вигляді.

Схеми оброблення великої риби обов'язково передбачають виділення філе без шкіри і кістки, подальше приготування з нього натуральних кулінарних виробів. У процесі дослідження використовувалися тушки ставкової риби (короп, товстолобик) масою 1...3 кг. Дана розмірна група характеризується значною часткою м'язової тканини і призначена для приготування натуральних кулінарних виробів.

На підставі теоретичних і експериментальних досліджень була розроблена схема комплексної переробки риби. Оброблення здійснюється з виділенням всіх анатомічних частин риби, диференціювання їх в залежності від харчової цінності та використання цих частин для приготування напівфабрикатів, напівфабрикатів високого ступеня готовності та готових кулінарних виробів.

Під час розробки схем комплексної переробки риби ставилося за мету дотримання принципів безвідходності виробництва, тому передбачено використання всіх анатомічних частин риби для виробництва харчової, технічної та кормової продукції (рис. 1).

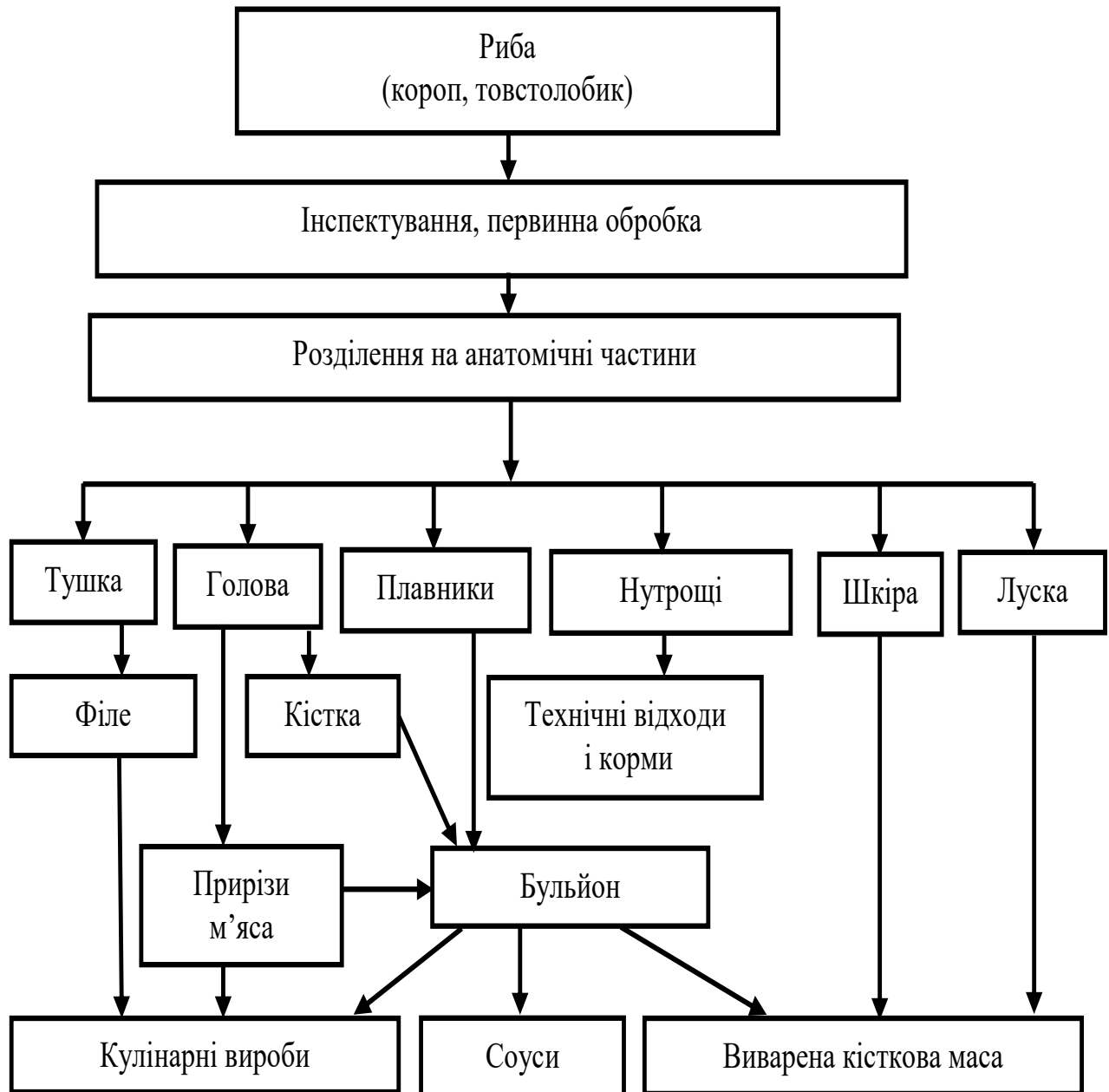


Рисунок 1 – Технологічна схема розділення ставкової риби (короп, товстолобик)

Вихід окремих анатомічних частин для коропа і товстолобика, отриманий за результатами експериментальних досліджень, наведені в табл. 1.

Аналіз даних таблиці свідчить, що зі зменшенням маси риби змінюється зміст кісткової і м'язової тканини. При цьому частка м'язової тканини знижується, а кісткової – зростає. Крім того, трудомісткість обробки дрібної риби значно вище, ніж великої. Таким чином, проводити обробку дрібної ставкової риби за наведеною схемою нераціонально.

Таблиця 1 – Вихід анатомічних частин ставкової риби

Анатомічні частини ставкової риби	Види ставкової риби		
	Товстолобик, 1...3 кг	Короп, 1...3 кг	Товстолобик, короп, до 0,350 кг
Луска	2,5 ± 0,2	3,4 ± 0,2	2,4 ± 0,2
Плавники	6,2 ± 0,3	6,5 ± 0,3	6,4 ± 0,3
Голови	25,1 ± 0,5	21,1 ± 0,5	22,0 ± 0,5
Нутроці	7,3 ± 0,3	8,8 ± 0,3	8,0 ± 0,3
Прирізи м'яса	16,0 ± 0,4	15,1 ± 0,4	14,7 ± 0,4
Філе	20,7 ± 0,5	19,0 ± 0,5	14,6 ± 0,5
Кістка	12,9 ± 0,4	15,0 ± 0,4	17,5 ± 0,4
Зябра	3,3 ± 0,3	3,6 ± 0,3	4,0 ± 0,3
Очі	0,6 ± 0,1	0,7 ± 0,1	0,9 ± 0,1
Втрати під час розподілу	5,6 ± 0,3	6,8 ± 0,3	7,5 ± 0,3

Список літератури

1. Проблеми впровадження безвідходної технології переробки ставкової риби та способи їх вирішення / В.М. Червоний, В.Д. Кононикін, В.В. Перекрест та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 118-126.