

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРЕСЕРВІВ ІЗ ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ

Голембовська Н.В., співроб.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Лебська Т.К.**
Національний університет біоресурсів і природокористування України

Розширення асортименту рибної продукції з із прісноводних прісноводних риб є однією з актуальних проблем в Україні. Обумовлено це тим, що прісноводні прісноводні риби в Україні є з'являються домінуючими об'єктами рибного промислу. В той же час, особливості хімічного складу м'язової тканини прісноводних прісноводних риб (низький вміст жиру, слабка слаба активність ферментів шлунково-кишкового тракту і м'язової тканини) свідчать про необхідність використання біотехнологічних способів для виготовлення з із них пресервів високої якості.

Перспективним на даний час є виробництво пресервів на основі прісноводної риби внутрішніх водойм – її традиційно вирощують в Україні. Харчову та біологічну цінність їх можна підвищити внесенням рослинних добавок.

У даній даній роботі вивчені особливості дозрівання пресервів з із товстолаба при використанні різних концентрацій органічних кислот та ферментів, виділених з із шлунково-кишкового тракту деяких прісноводних прісноводних, морських риб, а також ферментів мікробіологічного синтезу. Встановлена можливість отримання пресервів високої якості з прісноводних риб. Показано, що на процес дозрівання роблять вплив температура дозрівання, концентрація ферменту.

З ціллю визначення смакових властивостей пресервів була проведена органолептична оцінка якості дослідних зразків упродовж усіх етапів виробництва від дозрівання до зберігання. Оцінювання проводили за власною розробленою 5 бальною шкалою.

За органолептичною оцінкою найкращі результати отримали пресерви з додаванням ламінарію та цибулі. Найменшу оцінку отримав контрольний зразок.

Отже, згідно проведеної органолептичної оцінки було встановлено, що найбільш оптимальний термін дозрівання і зберігання для пресервів складає від 7 до 10 днів. Протягом цього періоду відбувається формування смакових властивостей продукту, а при зберіганні пресервів більше 14 днів спостерігається зниження органолептичних властивостей та показників якості за рахунок пом'якшення м'язової тканини м'яса риби.