

ВПЛИВ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ НА ВОДОУТРИМУЮЧУ ЗДАТНІСТЬ РЕСТРУКТУРИЗОВАНИХ ВИРОБІВ З ТОВСТОЛОБА

Хоменко Р.В., гр. ТПР-1

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

Актуальність вдосконалення технології реструктурованих рибних продуктів з залученням у виробництво гідробіонтів сировинної бази України, обумовлена високими споживчими властивостями цих продуктів, а також необхідністю розширення асортименту і підвищення її цінності.

Мета цієї роботи полягала у визначенні впливу хімічного складу рибного сировини на водоутримуючу здатність реструктурованих продуктів.

У роботі вивчено вплив хімічного складу сировини (вмісту білка, співвідношення водо- і солерозчинних фракцій білка, жиру) на водоутримуючу здатність фаршу, а також співвідношення міюфібрлярного і саркоплазматичного білків після трьох кратного промивання фаршу.

Встановлено, що на відміну від традиційних видів риб, які використовуються для отримання сурімі, вміст білка в м'ясі товстолобів міститься 18, проти 20 у путасу, жиру – 3...5%, проти 1% у путасу, % відповідно. Хімічний склад м'яса товстолоба, а також більш низький порівняно з путасу вміст солерозчинних білків, при однаковому 3-х кратному промиванні фаршу, визначає більш низьку водоутримуючу здатність фаршу з прісноводної риби. Тим не менш, промитий фарш з товстолобів мав білий колір і після додавання криозахисних компонентів (цукру, поліфосфатів, сорбіту харчового, яєчного білку) виявляв функціональні властивості, що не відрізняються від фаршу з путасу.

Визначені хімічні показники якості реструктурованого фаршу, із товсто лоба, доведено біологічна цінність білку, якій містить усі незамінні амінокислоти, однак їх кількість не відповідає ідеальному білку згідно шкали ФАО/ВОЗ. Проведені дослідження змін волого утримуючої здатності реструктурованого фаршу у період зберігання у замороженому вигляді.