

## ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС ІЗ ПРІСНОВОДНИХ ТА МОРСЬКИХ ГІДРОБІОНТІВ

**Шелегеда О.О., гр. ТПР-1**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Лебська Т.К.**

Національний університет біоресурсів та природокористування України

Виробництво ковбас з рибної сировини є одним із актуальних і перспективних напрямів сучасної технології рибних продуктів. Цей продукт користується великим попитом в Україні та інших країнах світу. Традиційно для виготовлення рибних ковбас використовують головним чином рибний фарш або шматочки філе морських риб з мороженої сировини.

Відомо, що власний ринок рибної сировини України представлений домінуванням обсягу прісноводних риб. У той час, прісноводні риби характеризуються більш низькими показниками біологічної цінності білка та ефективності ліпідів. У зв'язку з цим, нами розглянуті питання формування композиції рибних ковбас з використанням м'яса прісноводної риби коропа, морської риби – скумбрії, а також рослинних компонентів – ріпчастої цибулі, моркви.. Внесення до рецептури ковбас морської риби скумбрії збагачує композицію поліненасиченими жирними кислотами сімейства омега три, омега шість (ейкозапентаєнова і докозагексаєнова кислоти, які відсутні в прісноводній рибі). Рослинні компоненти – ріпчаста цибуля, морква покращують смакові якості продукту, а також вносять до його складу комплекс функціональних інгредієнтів-фітонцидів, харчові волокна, каротиноїди, макро-, мікроелементи.

Технологічний процес виготовлення рибних ковбас включав попередню підготовку сировини: подрібнення м'язової тканини риб і рослинних компонентів, пасеровку ріпчастої цибулі та моркви, формування ковбасного фаршу, просочення коптильною рідиною, витримання для дозрівання, виготовлення ковбасного виробу, осадження, термічну обробку, охолодження та упаковку.

У роботі обговорюються особливості технології рибних ковбас, питання показників їх якості, та безпеки, умови та строки зберігання.