

виробництва цукатів з диких груш – в 1,4 рази більше, з диких яблук – в 2,2 рази; пасти з терену та яблук – в 1,5 рази більше у порівнянні зі стандартними технологіями.

Висновки: Запропоноване технологічне рішення дозволить підвищити енергоефективність виробництва продукції з дикорослої сировини.

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ БЕЗВІДХОДНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ СТАВКОВОЇ РИБИ

Постнов Г.М., к.т.н., проф.,

(Харківській національній технічній університет сільського господарства ім. П. Василенка)

Червоний В.М., к.т.н., Старков В.О., магістрант

(Харківський державний університет харчування та торгівлі)

Мета досліджень. Для розвитку рибопереробної галузі України найбільш важливим є вирішення питання організації комплексної і безвідходної переробки риби з прісноводних водойм та гідробіонтів. Технології, що застосовуються сьогодні, неповністю використовують рибну сировину прісноводних водойм, що призводить до накопичення на підприємствах великої кількості відходів. Вирішити цю проблему можна, використовуючи електрофізичний вплив на сировину, зокрема ультразвук.

Основні матеріалі досліджень. Організація переробки ставкової рибної сировини з використанням низькорівневих технологій безвідходної переробки дозволяє зменшити вартість готових продуктів, розширити їх асортимент і забезпечити повне використання харчового потенціалу рибної сировини прісноводних водойм.

Пріоритетним напрямом розвитку галузі з переробки риби є організація глибокої переробки сировини для максимального виходу їстівної частини. Така переробка супроводжується утворенням значної кількості вторинної сировини (від 38% до 58%), особливо під час виробництва рибного філе та фаршу. Вторинна рибна сировина має високу біологічну цінність, що зумовлює перспективність її використання для отримання різноманітних продуктів, зокрема харчових.

Риба прісноводних водойм може бути використана для приготування великої кількості різноманітних виробів, що зумовлює

дослідження схем розбирання тушок риби на анатомічні частини (рис. 1).

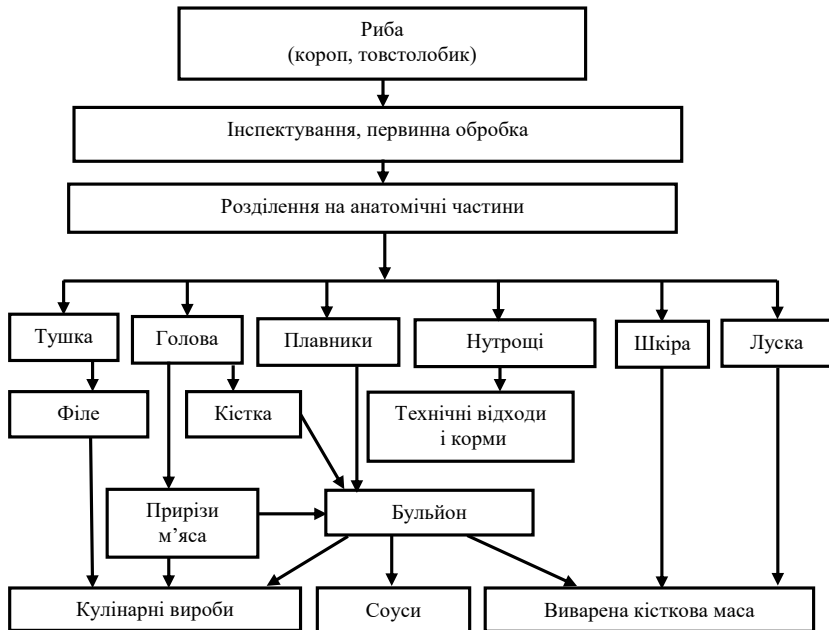


Рис. 1. Технологічна схема розділення ставкової риби (короп, товстолобик)

Для виготовлення рибних напівфабрикатів використовуються м'ясорубки, фаршмішалки, формувальні машини, сковороди, фритюрниці, холодильні камери, пакувальні пристрої тощо.

Для того, щоб гідно конкурувати на світовому ринку, необхідно пропонувати покупцю інноваційний продукт. Інноваційна продукція напівфабрикатів повинна мати наступну характеристику:

1. Висока якість: збереженням вітамінного складу, збереження смаку та кольору, подовжений термін зберігання.
2. Екологічність тари та відходів споживання.
3. Безпека споживання: відсутність ароматизаторів, штучних барвників, консервантів.

Висновки: за результатом дослідження розроблено схему розділення ставкової риби на окремі анатомічні частини та визначено їх раціональне використання.