

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КОНЦЕНТРАЦІЇ СОЛІ ТА ТЕМПЕРАТУРИ ТУЗЛУКУ НА ШВИДКІСТЬ ПРОСОЛЮВАННЯ РИБИ

**Явдокименко М.В., гр. ТЕ-49**

Науковий керівник – асист. **Хоменко О.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сучасних умовах зусилено розвивається й удосконалюється переробна галузь рибного господарства.

Все більше значення набуває випуск солоної й копченої продукції. Консервування риби кухонною сіллю називають посолом. Цей спосіб значно подовжує термін зберігання риби, продукт здобуває нові харчові і смакові властивості.

Метою даної курсової роботи є дослідження впливу різних факторів (концентрація солі у тузлуці, температура тузлука) на швидкість просолоювання риби.

Вимірювання солі проводилися, доки у товщі м'яса риби концентрація солі досягне 6-9%, що згідно вимог ГОСТ 7448 «Риба солена. Технічні умови» відповідає слабосолоній рибі.

Об'єктом дослідження стала чорноморська скумбрія. Скумбрія – промислова риба Азовського і Чорного морів, виловлюється також в Балтійському, Баренцовому, Білому і Японському морях.

При проведенні досліджень щодо впливу різних чинників на швидкість просолоювання чорноморської скумбрії слід підкреслити, що для досягнення у товщі риби 6-9% солі при охоложеному посолі риба солиться в середньому 3-6 діб, а при теплому – 2-4 діб.

З підвищенням температури тузлука тривалість посолу зменшується. При посолі чорноморської скумбрії до вмісту солі 6% з підвищенням температури тузлука від 5 до 15°C тривалість посолу скорочується в 1,5 рази.

З підвищенням концентрації солі в тузлуці швидкість просолоювання м'яса риби зростає.

При проведенні органолептичної оцінки якості зразку слабосолоної чорноморської скумбрії з концентрацією солі 6,5%, яку отримали у процесі посолу протягом 4 діб у тузлуці з концентрацією солі 30% при температурі 5 °C отримали наступні результати. Даний зразок чорноморської скумбрії за органолептичними показниками, а саме зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах відповідає вимогам слабосолоної риби першого сорту згідно вимог ГОСТ 7448 «Риба солена. Технічні умови».