

БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ СТАВКОВОЇ РИБИ

Постнов Г.М., канд. техн. наук, проф.,

Червоний В.М., канд. техн. наук, доц.,

Максименко М.М., студ.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Багаторічні наукові дослідження вчених усього світу і виробничий досвід із переробки будь-яких видів харчової сировини свідчать про те, що найкращого ефекту можна досягти тільки за умов переходу на маловідходні та безвідходні технології переробки сировини в кулінарну продукцію або напівфабрикати високого ступеня готовності. При цьому вихід харчової, кормової та технічної продукції буде максимальним.

Серед найбільш цінних видів риби для виробництва в ставкових господарствах основним є короп і його різновиди. З огляду на сформовану тенденцію до зниження вилову океанічних видів риби та зростання значення ставкової риби для населення України, стає очевидною необхідність розширення досліджень у галузі технології переробки і створення апаратів для розділення і переробки ставкової риби. Пошук нових технологій обробки риби проводиться на основі комплексного використання сировини, що надходить.

Велика частина риби обробляється за традиційними технологіями, відомими людству вже кілька тисячоліть. Особливо це характерно для ставкової риби. На частку коропа і білого товстолобика в Україні припадає понад 90% усієї штучно вирощуваної риби. Ставкова риба реалізується переважно в живому вигляді. Це свідчить про те, що харчовий потенціал тушок використовується нерационально, а кормовий і технічний не використовуються зовсім. Мізерно мала кількість риби від загального обсягу піддається обробленню для приготування кулінарної та консервної продукції. Оскільки вихід їстівної частини для ставкової риби становить близько 50%, то переробка основної маси сировини за маловідходними технологіями дозволить додатково отримати значну кількість цінного харчового, кормового і технічного продукту.

Отже, традиційні технології обробки ставкової риби раціональними назвати не можна. Основна частина ставкової риби реалізується населенню в цілому вигляді, що призводить до втрати частин тушки, що мають кормове або технічне значення. З іншого боку, активно створюються нові технології, спрямовані на випуск кулінарної продукції, напівфабрикатів різного ступеня готовності й

аналогової продукції. Ці технології передбачають глибоке оброблення ставкової риби і комплексне використання сировини.

Використання ставкової риби в промисловості, для приготування кулінарних виробів, вивчено дуже слабо і розробок у цьому напрямі недостатньо. Є нормативна документація на печену ставкову рибу. Отже, виробництво кулінарних продуктів із риби вважається найбільш перспективним напрямом, хоча йому притаманні свої недоліки: висока трудомісткість і невеликі терміни реалізації. У цей час триває пошук і розробка промислових технологій для виробництва рибної кулінарії.

Нами проведено експериментальні дослідження та розроблено схему розділення ставкової риби (короп і товстолобик) на окремі анатомічні частини. Аналіз експериментальних даних дозволив визначити питому вагу різних анатомічних частин коропа і товстолобика. Отримані дані подано в табл.

Таблиця

Вихід анатомічних частин коропа і товстолоба під час оброблення, % до загальної маси тушки риби

Анатомічні частини риби	Короп			Товстолобик		
	350г	900г	1500г	350г	900г	1500г
Луска	2,9	2,8	2,7	2,3	2,2	2,0
Плавці	8,4	6,5	5,2	7,4	6,2	4,9
Голови без зябер	22,0	21,1	19,8	28,5	25,1	23,4
Нутрощі	8,0	8,4	8,9	6,8	7,2	7,7
Філе зі шкірою	14,6	25,0	32,4	15,1	27,7	34,5
Кістка з прирізками м'яса	33,2	27,1	23,5	28,8	23,2	20,7
Зябра	3,5	3,6	3,7	3,2	3,3	3,4
Очі	0,9	0,7	0,6	0,8	0,6	0,5
Втрати під час розподілу	6,5	4,8	3,2	7,1	4,5	2,9

Найбільш проблемними є питання раціонального використання всіх анатомічних частин риби в процесі її переробки. Тому, у плані майбутніх досліджень, необхідно розглянути всі анатомічні частини риби під час її оброблення, розробити їх класифікацію та напрями технологічного використання для виробництва рибної продукції.