

ВИКОРИСТАННЯ ПАСТ ІЗ БИЧКА АЗОВСЬКОГО У ВИРОБНИЦТВІ ЗДОБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Кузьменко Ю.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Федорова Д.В.**
Київський національний торговельно-економічний університет

У зв'язку з необхідністю розширення доступних джерел вітчизняної сировини – об'єктів технологічної переробки для виробництва кулінарної продукції підвищеної біологічної цінності, визначено актуальність переробки малоцінних порід морської риби, зокрема бичка азовського дрібного, що залишається після калібрування (5–8 см) на рибопереробних підприємствах.

Потенціал технологічного використання у кулінарній продукції дрібного бичка азовського обмежений, що обумовлено, передусім, фізіологічними особливостями (дрібністю, наявністю міжм'язових кісток, труднощів при розбиранні тощо).

Завдяки вмісту повноцінних білків, мінеральних елементів, а також невисокої вартості (середньоринкова оптова ціна – 5 грн/кг) і доступності (обсяг вилову 13,3 тис. т на рік) на ринку бичок азовський є перспективним об'єктом для виробництва структурованої кулінарної продукції у вигляді паст і концентратів (порошків) для використання у технологіях кулінарної продукції, зокрема в кулінарних виробах із здобного тіста.

Відомо, що кулінарні вироби із здобного тіста характеризуються невисоким вмістом харчових волокон, мінеральних речовин, незбалансованим складом амінокислот, їх лімітуючі амінокислоти – лізин і треонін. Зазначені амінокислоти у достатній кількості містяться у бичку азовському. Тому доцільним є комбінування здобного тіста для кулінарних виробів з рибною пастою, котра крім рибної складової містить плоди гарбуза, корінь куркуми, селери тощо. Дана технологія дозволяє одержати кулінарні вироби зі здобного тіста із збалансованим хімічним складом.

Переваги використання паст із бичка азовського у здобних кулінарних виробах полягають у зниженні собівартості борошняних кулінарних виробів з фаршами (у 3,6...4 рази); прискорення технологічного процесу виробництва борошняних кулінарних виробів в умовах доготівельних закладів ресторанного господарства; підвищення біологічної цінності борошняних кулінарних виробів, збалансуванні їх амінокислотного і мінерального складу.