

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОЇ ДОБАВКИ НА ОСНОВІ ФЕРМЕНТОВАНОЇ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Бондар А.Ю., гр. ДТ-Х12-МГ

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. **Коваленко В.О.,**

Панікарова Б.О.

Українська інженерно-педагогічна академія

В сучасних умовах загостреної економічної ситуації виникає необхідність раціонального використання всіх наявних сировинних ресурсів, зокрема тих, що містять білок. Риба і рибопродукти є стратегічно важливими продуктами харчування. Вони посідають вагомe місце в біологічно повноцінному білковому раціоні населення, який сприяє покращенню здоров'я та збільшенню тривалості життя. Риба містить незамінні амінокислоти, незамінні жирні кислоти, жиророзчинні вітаміни, мікро- та макроелементи у сприятливих для організму людини співвідношеннях

Традиційно, в раціоні харчування значну питому вагу становлять вироби з риби та продуктів її переробки. Останнім часом спостерігається тенденція до підвищення попиту на дешеві сорти риб та вироби на основі рибного фаршу, зростає попит споживачів на швидкозаморожені напівфабрикати кулінарних виробів – рибні котлети, биточки, фрикадельки, тюфтелі та ін., оскільки вони дозволяють скорочувати тривалість приготування, не утворюють відходів та повністю споживаються у їжу. На наш погляд, одним з перспективних напрямків розробки нових видів рибної продукції високої якості є використання в технологіях білкових добавок на основі рибної колагеномісткої сировини (КС).

Метою наших досліджень, наведених в даних тезах, є експериментальне обґрунтування доцільності введення білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини, ферментованої колагеназою, яка розроблена на кафедрі гігієни харчування та мікробіології, до складу рибних кулінарних виробів.

Експериментально встановлено, що введення білкової добавки до складу рибних кулінарних виробів (на прикладі фрикадельки та тюфтелей рибних) у кількості 5, 10 та 15 % від маси вихідної сировини дозволяє покращити органолептичні показники, біологічну та харчову цінність продукції (за рахунок вологозв'язуючої на гелеутворюючої здатності добавки), а також збагатити її такими амінокислотами як оксипролін та оксилізін.