

ШЛЯХИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ І ПЕРЕРОБКИ РИБНОЇ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ

Кастигов К.В., гр. ТХ-11

Наукові керівники: асист. **Панікарова Б.О.**,
ст. викл. **Антоненко С.П.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні проблема раціонального використання та утилізації рибної вторинної сировини стоїть досить гостро. В багатьох країнах створювались цілі школи та наукові напрямки, які займались вирішенням саме цієї проблеми, яка включає не тільки економічно вигідне виділення колагену із вторинної сировини, але й розробку нових галузей його застосування.

Найширше рибний колаген використовується в харчовій промисловості: при виробництві желатини, для освітлення вин, для отримання їстівних оболонки, харчових плівок і покриттів, при виробництві штучної ікри, бульйонів, соусів, напоїв, коктейлів і як добавки в хлібопекарному та кондитерському виробництві.

Останнім часом актуальним вважається переробка рибної колагеномісткої сировини та створення на її основі різноманітних добавок та дисперсій з метою їх подальшого використання у технологіях рибних кулінарних виробів. На сьогодні існує багато способів переробки рибної вторинної сировини, зокрема, кислотний гідроліз, екструдування, ферментативний протеоліз та ін.

В основі кислотного гідролізу лежить обробка рибної сировини кислотою з подальшою тривалою тепловою обробкою та визріванням. Недоліками цього способу є значна тривалість процесу на низька біологічна цінність кінцевого продукту.

Спосіб переробки рибної колагеномісткої сировини, який передбачає екструдування включає також операції тонкого подрібнення та сушіння і вимагає тривалого часу виробництва та спеціалізованої лінії обладнання.

На наш погляд, одним з перспективних напрямків розширення ресурсного потенціалу даної сировини є ферментативний протеоліз, оскільки він дозволяє підвищувати біологічну цінність рибної вторинної колагеномісткої сировини. Використання ферментних препаратів, зокрема, колагенази, бромеліну, протомегатерину, дозволяє отримати колагенові емульсії, білкові ізоляти та концентрати для використання у технології низки рибних виробів.