

## ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ ІЗ ВІТЧИЗНЯНОЇ СИРОВИНИ

**Победаш М.М., асп.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Сидоренко О.В.**

Чернігівський національний технологічний університет

Дослідивши український ринок рибних товарів та проаналізувавши статистичні дані, можна зробити висновок, що асортимент рибних пресервів, виготовлених з вітчизняної сировини та натуральних консервантів, дуже обмежений. Переважну частину рибних пресервів в Україні виготовляють з оселедця, що імпортується в замороженому стані. Відповідно, постає проблема якості та доступності сировини для виробництва рибних пресервів.

Необхідно зазначити, що протягом років незалежності України об'єми вилову риби та добування інших водних живих ресурсів незмінно зменшувались. Однак, незважаючи на це, запаси дрібних оселедцевих риб, зокрема тюльки та кільки, не використовувались в повній мірі.

Зазначені види риб раціонально використовувати для виробництва рибних пресервів, оскільки дрібні оселедцеві характеризуються комплексом позитивних властивостей та є дешевою вітчизняною сировиною.

Розроблений і запатентований спосіб виробництва нових рибних пресервів на основі дрібних оселедцевих риб із додаванням каротиновмісної сировини. Основним рецептурним інгредієнтом нових рибних пресервів є дрібні оселедцеві риби Азово-Чорноморського та Дніпровського басейнів – тюлька (*Clupeonella cultriventris*), кілька (*Sprattus sprattus*).

Стабілізація якості та гарантія безпечності рибних пресервів на основі дрібних оселедцевих риб досягається за допомогою рослинної сировини (обліпихи, журавлини), яка використовується в якості натуральних консервуючих компонентів. Ягоди обліпихи і журавлини володіють високим вмістом вітаміну С, каротину, цукрів, органічних кислот, поліфенольних сполук, заліза, мають виражені антиоксидантні властивості.

Рибні пресерви на основі дрібних оселедцевих риб та природного консерванту з високим вмістом каротину та сорбінової кислоти, відрізняються привабливим зовнішнім виглядом, високими смаковими та ароматичними властивостями, збалансованим вмістом мінеральних елементів та інших біологічно активних речовин.