

## СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КОНСЕРВІВ

**Григорова Н.А., гр. ТЕМС-11А**

Науковий керівник – канд. хім. наук, доц. **Дітріх І.В.**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

Технологія виробництва відіграє провідну роль при формуванні якості рибних консервів: покращення споживних властивостей малоцінної сировини відбувається шляхом підвищення харчової цінності (внесення до рецептури томатного соусу, прянощів, олії соняшникової рафінованої тощо), поліпшення органолептичних і мікробіологічних показників.

Виробництво рибних консервів, які пройшли попередню теплову обробку займає більше 40% загального ринку консервів, але важливо зазначити, що вони у значній мірі містять речовини шкідливі для організму людини (канцерогени). У зв'язку з цим перспективним є заміна традиційної теплової обробки напівфабрикату на новий енергозберігаючий спосіб. Поліпшення якісних показників готових консервів відбуваються за рахунок виключення попередньої теплової обробки та збагачення біологічно активними речовинами.

Підвищенню харчової цінності консервів сприяє додавання до рецептур природних біологічно-активних речовин, продуктів метаболізму молочнокислих бактерій, які є антагоністами гнильної мікрофлори. Перспективним напрямком також є використання мікроорганізмів симбіотичних до гнильних бактерій для регулювання вологовмісту та активної кислотності сировини як запоруки стабілізації мікробіологічних показників якості готової продукції.

В сучасних умовах виробництва рибних консервів застосовується біотехнологічний спосіб – лактоферментування. Наприклад, розроблено технологію рибних консервів у томатному соусі з використанням зазначеного методу попереднього кислотного зневоднювання риб при тепловому консервуванні, що дозволяє знизити температуру технологічної обробки до 25° С.

Підсумовуючи викладений матеріал важливо зазначити, що використання кислотно-ферментативної обробки риб при виробництві консервів приводить до підвищення харчової та біологічної цінності готової продукції. Ефективною є технологія збагачення рибних консервів біологічно-активними речовинами та продуктами метаболізму молочнокислих бактерій.