

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ КОПЧЕННЯ РИБНИХ ТОВАРІВ

**Біжик І.Е., гр. ТКДП-10**

Науковий керівник – асист. **Литвин Я.С.**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

Копчення риби прогресувало від своєї першочергової мети збереження продукту до виробництва популярного товару на міжнародному ринку, пропонуючи різноманітні смаки, які задовольняють високі потреби та інтерес споживачів.

Першочерговою метою копчення є збереження продукту. Різноманітні компоненти диму попереджують розвиток на поверхні копченого продукту бактерій, дріжджів і плісень, вторгнення чи проникнення патогенних мікроорганізмів.

Смак, запах і колір продукту залежать від наявності або відсутності обробки продукту перед копченням і характеру копчення. При цьому достатньо важко контролювати однорідність якісних характеристик продукції навіть в межах однієї партії.

В сучасній промисловості розробляється нове обладнання, що робить процес виробництва копчених товарів більш легким і контрольованим. Автоматизовані камери копчення дають виробникам можливість отримання однакового за якістю продукту завдяки чітким підконтрольним процесам.

Сучасні системи копчення представляють з себе камери з хромонікелевої сталі і відрізняються високою точністю вимірювальних приборів і обладнані мікропроцесорами. Мікропроцесор, у свою чергу, контролює кожний етап виробничого процесу і забезпечення умов, таких, як температура, відносна вологість повітря і тривалість, які залишаються оптимальними протягом усього процесу для досягнення стабільної якості продукту. Всі камери з мікропроцесорами можна підключити до персонального комп'ютера, з якого можна спостерігати всі дані процесу, які зберігаються, роблячи можливим подальшу їх перевірку відповідно НАССР.

Таким чином, копчення в промислових камерах потребує додаткових навичок, окрім тих, які необхідні при роботі з ручним устаткуванням. Завдяки оптимізації протікання процесу в камері копчення, виробничий процес стає коротшим. Можливість управляти процесами при використанні сучасних камер копчення, дозволяє виробникам підтримувати стабільно високу якість продукції з меншими витратами ресурсів.