

ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА СКЛАДУ РИБИ Й РИБНИХ ПРОДУКТІВ

Сизонова К.С., гр.ТХ-23

Науковий керівник – канд. пед. наук, доц. **Воронцова Ж.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значимість рибної галузі на сьогодні в Україні досить висока, оскільки риба – це джерело харчових, кормових, технічних і медичних продуктів. Нині на долю рибної продукції припадає близько 25...30% білка тваринного походження, яких споживає людина. М'ясо риби містить 16...21% білка, який за біологічною цінністю не поступається білку теплокровних тварин, але і за деякими показниками перевищує його. Рибна продукція за своїми якістьми відноситься до дієтичних продуктів. Для того, щоб перевірити якість риби та рибних продуктів користуються багатьма фізичними методами: визначення розміру і маси риби (промислова довжина риби повинна вимірюватися вздовж прямої лінії від початку (вершини) голови до початку середніх променів хвостового плавника); потенціометричний метод визначення рН середовища (вимір електрорушійної сили електрода, зануреного в досліджуваний розчин); визначення електроопору тканин живої та охолодженої риби (метод заснований на зміні величини електроопору тканин риби при зміні її якості). Електропровідність тканин риби (наприклад, тріски) в різних ділянках тіла неоднакова і залежить від температури. З підвищенням температури електропровідність знижується. Якість риби можна визначити за величиною відношення (коефіцієнта) електроопору, визначеного при низькій частоті, до електроопору, визначеного при високій частоті. Не менш важливим є визначення вологоутримуючої здатності (метод Грау і Хамма) ваговим методом та визначення загальної деформації м'яса риби методом центрифугування.

Фізичні методи дослідження риби та рибних продуктів є найбільш об'єктивними і прогресивними методи, які передбачають використання у процесі контролю різних вимірювальних приладів (спектрофотометр, фотоелектроколометр, віскозиметр та ін.). Методи широко застосовуються як для контролю режимів технологічних процесів, так і для визначення складу і забезпечення якості сировини, рибних напівфабрикатів, консервів та готовою рибної продукції.