

БЕЗПЕЧНІСТЬ КОПЧЕНОЇ РИБИ, ВИГОТОВЛЕНОЇ ЗА ДОПОМОГОЮ ТРАДИЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ «РІДКОГО ДИМУ»

Соколова А.С., гр. ТЕ-49

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Карбівнича Т.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Копчення - розповсюджений спосіб консервування риби шляхом засолу, висушування і обробки продуктами неповного згорання деревини. У результаті виходить продукт, готовий до вживання в їжу зі специфічними смаком і запахом.

Залежно від способу застосування продуктів розкладання деревини розрізняють димове, бездимове і змішане копчення.

У рибних виробах, що виготовляються за традиційною технологією з використанням коптільного диму, містяться поліароматичні вуглеводні, зокрема пірен та бензопірен, а також нітрозаміни, що в свою чергу не є бажаним для організму людини.

Під час застосування «рідкого диму» завдяки простій і надійній технології, гарантується отримання стандартної високоякісної копченої рибної продукції. За складом основних компонентів рідкий дим практично ідентичний натуральному диму, тому, виготовлена за їх допомогою продукція за якістю аналогічна продукції традиційного димового копчення, але не містить канцерогенних сполук.

Істотною перевагою бездимного копчення є можливість отримання копченої продукції, прийнятної в санітарно-гігієнічному відношенні, тобто не містить потенційно шкідливих для людини хімічних речовин. У коптільному димі такі речовини містяться в досить відчутних кількостях, і з цієї причини копчення традиційними способами приводить до забруднення ними оброблюваних виробів в тій чи іншій мірі. Насамперед це стосується таких складових деревинного диму, як поліциклічні ароматичні вуглеводні, серед яких виділяється 3,4-бензпірен, канцерогенна активність якого більше, ніж у інших представників цієї групи сполук, і який з цієї причини є індикатором канцерогенності коптільного диму.

Перевагою бездимного копчення є й те, що якщо при традиційному димовому способі в результаті контакту копчених продуктів з нітрогазами, що містяться в коптільному димі, виникає небезпека забруднення продуктів нітросолями, то при бездимних способах копчення це вкрай небажане явище повністю виключається.