

ОБҐРУНТУВАННЯ РОЗРОБКИ БЕЗВІДХОДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ПРІСНОВОДНИХ ГІДРОБІОНТІВ

Старков В.О., гр. М-15м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.М. Червоний**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Виконання кваліфікаційної роботи магістра присвячене вирішенню проблеми комплексної безвідходної переробки риби прісноводних водойм та гідробіонтів, що дасть змогу інтенсифікувати процеси переробки, мінімізувати кількість відходів виробництв, покращити якість існуючих продуктів харчування, збільшити асортимент продукції, що випускаються сьогодні, що сприятиме вирішенню проблему дефіциту білка в Україні та світі.

Дослідження дасть змогу забезпечити отримання продукції з сталими показниками якості, покращити екологічний стан водойм, збільшити обсяг вироблення харчової продукції високої якості, розробити технології переробки нестандартної у напівфабрикати, у тому числі напівфабрикати високого ступеня готовності.

Об'єктами дослідження є апаратурне оформлення та технології продуктів з риби прісноводних водойм та гідробіонтів, а також процеси очищення тушок прісноводних водойм від луски, соління риби, отримання смакоароматичних та пігментних екстрактів з риби прісноводних водойм та гідробіонтів, які проходять під впливом електрофізичних методів.

Ґрунтуючись на використанні ультразвуку, заснованого на властивостях і специфічності впливу ультразвукових коливань на масообмінні процеси, можна висунути гіпотезу, що як основу ультразвукової обробки риби можна використати енергетичний вплив ультразвукових коливань на клітинну структуру риби, за якого відбуваються як змінні процеси у м'язових волокнах, так і активація ферментного комплексу, що інтенсифікує соління і зменшує витрати енергетичних ресурсів.

Розробка полягає в створенні технологій та апаратурних рішень комплексної та безвідходної переробки ставкової риби, а також розробки технологій харчових продуктів на їх основі, розширення асортименту відповідних напівфабрикатів та кулінарних виробів.

Метою роботи є удосконалення процесів очищення тушок, соління риби прісноводних водойм та технологій виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.