

**Б.О. Старостенко**, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

**К.Б. Нечепуренко**, канд. техн. наук (*ХТЕК КНТЕУ, Харків*)

**О.О. Зологухіна**, спец. вищ. кат. (*ХТЕК КНТЕУ, Харків*)

## **ОЗДОРОВЧІ НАПРЯМИ ВИХОВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УМОВАХ ЗАГОСТРЕНОЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ СИТУАЦІЇ**

В умовах загостреної екологічної ситуації особливо гостро стоїть питання здоров'я суспільства. Відомо, що здоров'я людини практично на 40% залежить від якості продуктів харчування, зокрема, їх харчової, енергетичної та біологічної цінності. Людство протягом кількох десятиліть страждає від нестачі повноцінного білка, джерелом якого, як відомо, є переважно сировина тваринного походження, зокрема, м'ясо, риба, молоко та яйця.

Дослідження багатьох вчених показали, що раціональне використання рибної сировини передбачає її безвідходну переробку. Відходи рибопереробної промисловості, які представлені переважно колагеновмісною сировиною, можуть бути джерелом цінних білків.

Дослідження ряду вчених сформували кілька шляхів виходу із сьогоденної ситуації:

- збільшення обсягів вирощування риби та виробництва рибопродукції;
- залучення у технологічний процес малорентабельних видів риб;
- використання у технологіях рибної продукції білкових концентратів, ізолятів, емульсій та білкових добавок на основі рибної колагеновмісної сировини.

На сьогодні існує проблема недостатньої реалізації вискоєфективних сучасних технологій переробки низькоцінної вторинної сировини і відходів рибної промисловості, що мають істотний потенціал при створенні харчових продуктів і добавок. Крім того, переробка такої сировини має екологічний та економічний аспект, оскільки використання вторинних ресурсів є одним з умов екологічно безпечного розвитку економіки.

У рибопереробній галузі спостерігаються деякі тенденції: збільшення попиту на делікатесні морепродукти, в тому числі, заморожену креветку; звуження ринку натуральних рибних продуктів за причиною їх високої вартості; збільшення асортименту напівфабрикатів високого ступеня готовності та готових кулінарної

продукції з риби; а також бурхливий розвиток структурованої та формованої продукції на основі фаршу сурімі та рибних фаршів (рибні січені вироби, сосиски, рибні снеки).

Одним із нових і перспективних напрямів переробки рибної сировини є виробництво на її основі рибних фаршів з метою одержання на їх основі рибних снеків.

Таким чином, актуальні завдання рибної галузі України визначають такі перспективні напрями технології гідробіонтів:

- наукове обґрунтування і розробка комплексних технологій сировини водного походження, які передбачають глибоку переробку сировини для отримання традиційної харчової продукції, продукції максимально підготовленої до вживання;

- розробка енергозберігаючих новітніх технологій, що забезпечують високу економічну ефективність їх використання, якість і безпеку продуктів.

Можливість отримання широкого асортименту продукції з рибної сировини визначається її хімічним складом. До важливих показників відносять вміст жиру, білка, активність ферментів, якісний склад ліпідів. Враховуючи білково-водний коефіцієнт та жирність риби, усю сировину класифікують на групи, які рекомендують використовувати для певного виду продукції. Так, жирні, високожирні та високобілкові сорти риб доцільно використовувати на заморожування, в'ялення та копчення; низькобілкові, маложирні риби доцільно перероблювати на кормове борошно, а маложирні білкові риби – на випуск мороженої та сушеної продукції.

В останні десятиліття активно ведуться пошуки та розробки нових напрямів використання низькоцінної рибної сировини для отримання сушених продуктів, що обумовлено можливістю подовження терміну зберігання харчової продукції, а також популярністю цієї продукції на ринку України. Обмежуючим фактором використання білкової добавки можна вважати кількісний фактор, адже при додаванні більше ніж 25%, що призводить до погіршення органолептичних показників готової продукції через ярко виражений присмак застарілого жиру та риби.

Плануються дослідження готових рибних снеків *in vitro* у модельній системі кішківника для підтвердження гіпотези профілактичної дії збагаченою білковою сировиною продукції, надалі доцільно визначити функціонально-технологічних, фізико-хімічних показників та показників безпечності рибних снеків.