

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗІ СТАВКОВОЇ РИБИ

**Старков В.О., гр. ПМ-15**

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

Рибні напівфабрикати є одними з найбільш поширених харчових продуктів завдяки можливості їх швидкого приготування, особливо в даний час, коли прискорюється ритм життя сучасної людини. У той же час ринок України представлений, в основному, котлетами із м'ясної сировини. У зв'язку з цим, набуває особливої необхідності обґрунтування і удосконалення технічних рішень з виробництва заморожених напівфабрикатів зі ставкової риби.

Прісноводна риба містить повноцінні білки, біологічно цінні жири, жиророзчинні вітаміни і фактично не містить такі дефіцитні, на сьогоднішній день, мікроелементи як йод, бром, селен, які є необхідними складовими рецептур функціональних продуктів харчування в екологічних умовах розвитку суспільства. Тому поліпшення сенсорних показників і функціональних властивостей продукції з прісноводної риби можливо за рахунок додавання рослинної сировини, які є джерелом клітковини, мінеральних речовин та вітамінів.

Основна частина ставкової риби реалізується населенню в цілому вигляді. Традиційні технології переробки ставкової риби не є раціональними, тому що в процесі обробки на підприємстві накопичується велика кількість відходів, а саме шкіра, голови, плавці, кістка, що призводить до значної втрати частин тушок риби. Це сприяє активній розробці нових технологій безвідходної переробки ставкової риби.

Для виготовлення рибних напівфабрикатів використовуються м'ясорубки, фаршмішалки, формувальні машини, сковороди, фритюрниці, холодильні камери, пакувальні пристрої тощо.

Для того, щоб гідно конкурувати на світовому ринку, необхідно пропонувати покупцю інноваційний продукт. Інноваційна продукція напівфабрикатів повинна мати наступну характеристику:

1. Висока якість: збереженням вітамінного складу, збереження смаку та кольору, подовжений термін зберігання.
2. Екологічність тари та відходів споживання.
3. Безпека споживання: відсутність ароматизаторів, штучних барвників, консервантів.