

Напрям 3. ХАРЧОВА БЕЗПЕКА ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ РИБИ, ОБРОБЛЕНОЇ ФЛАВОНОЇДОМ КВЕРЦЕТИНОМ ПІСЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ

Бакоцький Е.Р., гр. 181-ДХ-13м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**,
канд. екон. наук, асист. **С.В. Степаненко**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Основні рибні напівфабрикати – це філе та тушка потрошена, які використовують для приготування порційних та дрібнокускових напівфабрикатів. Згідно з ДСТУ 814-96 «Риба охолоджена. Технічні умови» охолоджену рибу зберігають за температури 0...-2 °С у I і IV кв. – 12 діб; у II і III кв. – 10 діб. Можливий термін зберігання ставкової риби, упакованої без льоду, за температури +4...+6 °С – не більше 2 діб. Згідно з літературними даними флавоноїди використовуються у якості консервантів для подовження термінів зберігання продуктів рибної промисловості. З метою збільшення терміну придатності напівфабрикатів з риби в умовах зберігання в охолодженому стані, нами було удосконалено схему виробництва цієї продукції, шляхом попередньої обробки філе риби в розчинах кверцетину концентрацією 2,0 та кверцетину клатрату концентрацією 0,4 г/л.

До основних органолептичних показників напівфабрикатів з риби відносять: колір продукту, його зовнішній вигляд та стан шкірного покриву; консистенцію риби та рибних продуктів; запах риби та рибних продуктів; смак риби та інших продуктів. Отримані результати зразків напівфабрикатів з риби, обробленої флавоноїдом кверцетином в зазначених концентраціях показали, що обробка свіжої риби (контроль) кверцетином не впливає на такі показники як смак, запах та консистенція. Колір зразків напівфабрикатів з риби, обробленої кверцетином клатрат (0,4 г/л) незначно відрізняються від необроблених зразків (контроль), а ось колір напівфабрикатів зразків, оброблених кверцетином (2,0 г/л) фарбує зразки в лимонно-жовтий колір, що пов'язано з тим, що кверцетин забарвлює вироби в лимонно-жовтий колір, який переходить частково при варці в бульйон. При жарінні колір скоринки обох зразків набуває привабливий золотавий відтінок, що покращує зовнішній вигляд готового виробу.