

М.П. Головко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Т.М. Головко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.О. Крикуненко, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ПРІСНОВОДНИХ ВОДОЙМ

Забезпечення населення повноцінними збалансованими харчовими продуктами є визначальним напрямом державної політики будь-якої розвиненої країни. Повноцінними і стратегічно важливими продуктами є риба і рибні продукти.

За даними науково-дослідного інституту «Держводекологія» близько 94% замороженої риби, з якої виробляється більшість рибної продукції в Україні, є імпортною, і якість цієї риби часто край неадекватна. Основною причиною низької якості рибної продукції в країні є неефективність роботи контролюючих органів, відсутність адекватних стандартів, якими вони мають керуватися, а також слабка законодавча база, яка регулює це питання. Як результат, здоров'я українського споживача наражається на серйозну небезпеку. Україна сама здатна забезпечити себе рибою кращої якості, адже країна посідає перше місце в Європі за площею водоймищ. Ріст американської валюти також сприяв подорожчання рибних морських продуктів для українців на 50...70%. Споживання риби й морепродуктів в Україні різко зменшилось, споживачі стали звертати увагу на більш доступну за ціною рибну продукцію, але в той же час якісну та корисну. Зараз акценти споживчих переваг поступово будуть змішатися вбік купівлі рибної продукції напівфабрикатів, приготування яких буде обмежуватися розігрівом у мікрохвильовій печі. Технологія виробництва рибних напівфабрикатів низького ступеня готовності досить проста, але ринок заморожених рибних напівфабрикатів (фаршу, бургерів, паличок і т.п.) найменш розвинений.

Саме тому останнім часом виробництво рибної продукції з прісноводних водоймищ стає одним із перспективних напрямів використання рибної сировини для випуску цінної продукції, в тому числі й делікатесної.

Якщо раніше рибна продукція вживалися як доступна та смачна, то на сучасному етапі розвитку людства обґрунтована цінність цього харчового продукту, визначено кількісну та якісну оцінку білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів та інших речовин, що містить ця продукція, розроблені технології її виготовлення із збереженням природних властивостей та підвищенням якості. Адже

відомо, що риба та рибопродукти є цінним і часто незамінними продуктами харчування, що забезпечує потребу людини насамперед у білках тваринного походження, широку гаму вітамінів, різноманіття мікроелементів та біологічно активних речовин.

Як харчовий продукт риба містить цінні для живлення людини компоненти, насамперед – повноцінні білки, що включають майже всі незамінні амінокислоти, ліпіди, ферменти, біологічно активні речовини, значну кількість мікроелементів. У рибних продуктах дуже низький вміст холестерину, вони мають здатність регулювати холестериновий обмін в організмі людини і підвищувати стійкість його до серцево-судинних захворювань.

Порівняно з м'ясом тварин у рибі майже в 5 разів менше сполучної тканини, що забезпечує швидке розварювання і ніжну консистенцію риби після теплової обробки та легке перетравлювання.

На сьогодні в торговельних мережах України (зокрема Черкащини) представлений досить вузький асортимент рибної продукції з прісноводних водоймищ. За даними Головного управління статистики у Черкаській області у виробництві харчових продуктів, зокрема рибної продукції (солоні, копчені, перероблені чи консервовані) за 2014 р. проти 2013 р. відбулося скорочення випуску в середньому на 55%. У той же час, рибні господарства Черкащини можуть запропонувати достатній обсяг прісноводної риби для безпосереднього споживання та переробки. Основними видами риб, які інтенсивно вирощуються у водних господарствах Черкащини, є рослиноїдні риби, зокрема білий амур та товстолобик. Але в той же час мало уваги звертають на такі види риб, як плітка, лящ, сріблястий карась, плоскирка, короп. Ці види прісноводних риб містять біологічно цінні білки та жири, жиророзчинні вітаміни, фактично не має таких дефіцитних мікроелементів, як йод, бром, селен, що є необхідними складовими рецептур продуктів харчування в сучасних екологічних умовах. Об'єми їх виробництва збільшуються, і, відповідно, постає проблема переробки рибної сировини з внутрішніх прісноводних водойм.

Крім того, дослідження смакових характеристик прісноводної риби вказують на необхідність їх гармонізації. Поліпшити сенсорні показники та функціональні властивості продукції з прісноводної риби можливо за рахунок додавання рослинної сировини, продуктів їх переробки, що сприятиме вирішенню актуальної проблеми – формування якості продукції з рибної сировини прісноводних водойм України, з додавання різноманітних збагачувачів на есенціальні нутрієнти.