

А.М. Одарченко, д-р техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
К.В. Сподар, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)
А.О. Сергієнко, асист. (*ХДУХТ, Харків*)
О.О. Тищенко, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ РИБИ ЧОРНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ ПІД ЧАС ХОЛОДИЛЬНОГО ЗБЕРІГАННЯ

Завдяки високій харчовій та біологічній цінності, смаковим якостям риба широко застосовується в повсякденному раціоні, а також у дитячому та дієтичному харчуванні. За харчовою цінністю м'ясо риби не поступається м'ясу теплокровних тварин, інколи навіть перевершує його. Риба сировина, особливо морського та океанічного походження, містить протеїну дещо більше, ніж м'ясо наземних тварин.

Питання збереження якості продукції протягом певного часу пов'язано з вибором раціонального способу консервування. Заморожування особливо широко застосовують для збереження якості морських риб, що становлять близько 85% світового видобутку. Заморожування такої рибної сировини дозволяє обмежити наслідки несприятливого розташування районів, багатих рибою, і сезонності улову. Створюються також можливості для накопичення резервів риби. Народногосподарське значення риби, що видобувається у внутрішніх водоймах, менше народногосподарського значення морської риби. адже її зазвичай вживають у свіжому вигляді або у вигляді консервів, а на заморожування направляють незначну частину.

Якість морської риби залежить не тільки від тривалості та умов зберігання, але і від фізіологічного стану риби в момент вилову, способу вилову та обробки. Значне коливання стійкості риби залежить не тільки від її виду, але і від пори року та району промислу.

Крім цього, актуальною проблемою також є розморожування і повторне заморожування риби. Вплив дворазового заморожування на якість продуктів з риби стало предметом численних досліджень, результати яких суперечливі. Деякі джерела свідчать, що в рибному філе, виготовленому з двічі замороженої риби, що зберігалася протягом 10 місяців при -18°C , втрати соку при розморожуванні у 2 рази більше, ніж при розморожуванні контрольних зразків одноразового заморожування. При цьому не встановлено відмінностей у смаку продукту. Інші дані підтверджують незначні смакові відмінності, однак виявлено деяке зниження придатності до

зберігання, що обумовлене денатурацією білкових речовин риби, яка протікає найбільш інтенсивно в температурному інтервалі нижче криоскопічної точки.

Також при консервуванні риби заморожуванням принципове значення має проблема збереження якості сировини та готових продуктів. Зміна якості риби обумовлена низкою її характерних властивостей, зокрема, високим вмістом вологи, нещільною структурою м'язової тканини, високим вмістом жирів з великою кількістю ненасичених жирних кислот, різноманітної ферментної системи, а також типовою для риби психрофільною мікрофлорою.

Тому пошук шляхів формування та збереження якості риби протягом всього життєвого циклу в межах холодильного ланцюга є важливою та актуальною задачею.

Метою роботи є формування якості риби Чорноморського басейну під час холодильного зберігання шляхом підбору оптимальних способів та режимів заморожування, холодильного зберігання та розморожування.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- визначити види риб Чорноморського басейну, що найбільш підходять для заморожування;

- встановити недоліки існуючих способів заморожування рибної сировини;

- визначити фактори, що впливають на якість замороженої рибної сировини;

- дослідити органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, теплофізичні властивості, а також показники безпечності замороженої риби;

- удосконалити способи заморожування рибної сировини;

- обрати оптимальні умови холодильного зберігання замороженої риби та дослідити зміни її основних споживних властивостей;

- розрахувати економічну ефективність удосконалених способів заморожування та розморожування риби;

- здійснити комплекс заходів із впровадження розробки на підприємствах харчової промисловості.

У результаті роботи буде досліджено основні споживні властивості замороженої риби, їх зміни під час холодильного заморожування та розморожування; встановлено оптимальні умови холодильного зберігання.