

ТРИСКОВА ПЕЧІНКА В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА

Шульга І.В., канд. с.-г. наук, доц.,

Габрисюк О.А., магістр,

Мельник Л.В., бакалавр

Поліський національний університет, м. Житомир, Україна

Серед значної кількості продуктів з гідробіонтів заслуженою повагою користуються делікатесні продукти – ікра різних видів осетрових, лососевих та інших риб, краби, моллюски та печінка окремих видів риб, передусім – атлантичної тріски. Печінка не тільки дуже смачний та поживний продукт, а й надзвичайно корисний для людей різних статево-вікових груп та станів. Печінка тріски багата риб'ячим жиром, містить поліненасичені жирні кислоти: омега-3 (α -ліноленова) і омега-6 (лінолева), амінокислоти триптофан і лізин, а також мікроелементи фтор, кальцій, молібден, йод, магній і фосфор. Вітаміни та поліненасичені жирні кислоти, що містяться у печінці тріски, забезпечують нормальну роботу всіх систем у нашому організмі – імунної, статевої та гормональної, корисні для здоров'я судин, клітинних мембран мозку, нормалізують артеріальний тиск, полегшують симптоми депресії тощо. Вживання тріскової печінки рекомендована практично всім – від дітей до літніх людей та вагітний жінок, особливо в зимовий період, коли спостерігається нестача вітамінів та жирних кислот, особливо тих, які надходять з рослинною їжею.

Харчова цінність 100 г печінки тріски складає: білки – 4,2%; жири – 65,7%; вуглеводи – 1,2%. Калорійність печінки тріски на 100 грам становить 400 ккал для натурального продукту, проте при її консервуванні в олії (оливкова) цей показник зростає до 613 ккал. Основний корисний компонент – риб'ячий жир. До складу продукту також входять вітаміни у кількостях: К – 110 мг; А – 4,4 мг; D – 0,1 мг. Кількість мікроелементів наступна: натрій – 720 мг; фосфор – 230 мг; кальцій – 35 мг; мідь – 12,5 мг; кобальт – 65 мг. Вміст води становить приблизно 26% від загальної маси. Звичайно, є певні коливання у вказаних цифрах вмісту поживних речовин, що залежить від багатьох факторів, а саме: місця вилову та виду тріски, способів приготування (консервування) тощо.

В Україні сьогодні тріскова печінка реалізується виключно у консервованому вигляді, переважно з замороженої сировини (рис. 1). Країною походження печінки тріски найчастіше є Ісландія та Норвегія.



Рис. 1. Види консервів тріскової печінки в торговій мережі м. Житомира протягом 2022-2023 рр.

Асортимент тріскової печінки в торговельних закладах м. Житомира був обмеженим (до 5-7 найменувань) та не користувався особливим попитом весною-літом 2022 р., з осені він почав розширюватись і на сьогодні складає більше 15 найменувань різноманітних виробників та імпортерів (як готових консервів, так і сировини для їх виготовлення), серед яких переважають закордонні: Ісландія, Литва, Норвегія, Латвія. Реалізується вона в металевих або зрідка скляних банках вагою нетто від 100 до 250 г. До початку військових дій у 2022 році в магазинах преміум-класу зрідка зустрічалась тріскова печінка виробництва РФ в банках значної ємкості – до 0,5 г, проте зараз у торговельній мережі будь-які консервовані рибні товари цієї країни практично відсутні. В деяких торгових закладах зустрічається крем з печінки тріски (торгова марка Royal Fish), відсутній в інших торговельних закладах.

Характерною особливістю тріскової печінки в консервах є те, що вміст банки на 90 і більше відсотків складається саме з основного продукту, досягаючи в більшості випадків 98-99%. Вага одного грама основного продукту (печінка тріски) від різних виробників суттєво відрізняється: від 0,43-0,46 до 0,88 грн. Завдяки вмісту печінки в банці більше 90%, ціна одного грама загального продукту (вмісту банки: печінка + олія + спеції) не значно відрізняється від ціни самої печінки, тобто споживач платить гроші практично лише за тріскову печінку, що вигідно відрізняє цей продукт від риборослинних або консервів в томаті.

З зими 2022-2023 рр. реалізується печінка тріски відносно добре, проте періодично в окремих торгових закладах вона уціняється – до 10-15%. Найнижчою її ціна є в торгових точках на ринку, проте там асортимент обмежений – від 2-3 до 5-8 видів даного товару. Термін зберігання складає від 2-3 до 4-5 років.