

ФОРМИРОВАНИЕ ВЫСОКИХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ РЫБЫ В ПРОЦЕССЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Т.И. Белевич, У.В. Меньковская, Д.Ю. Монич, 3 курс
Научный руководитель – И.В. Бубырь, старший преподаватель
Полесский государственный университет

Целью исследования является изучение основных факторов, участвующих в формировании потребительских свойств рыбы холодного копчения.

Копчение – способ обработки предварительно посоленного продукта многокомпонентной средой, содержащей коптильные компоненты и образующейся при неполном сгорании древесины.

На формирование потребительских качеств готового продукта влияют процессы производства, особенности технологии, условия, методы хранения, транспортирования и реализации, но в большей степени – первоначальные свойства и качество перерабатываемого сырья.

Проанализировав потребительский рынок копченой рыбной продукции, установлено, что покупатели предпочитают рыбу холодного копчения, преимущественно морскую. Также, в ходе опроса были выявлены характеристики копченого продукта, на которые в большей степени респонденты обращают внимание при покупке (рисунок 1) [1, с. 142].

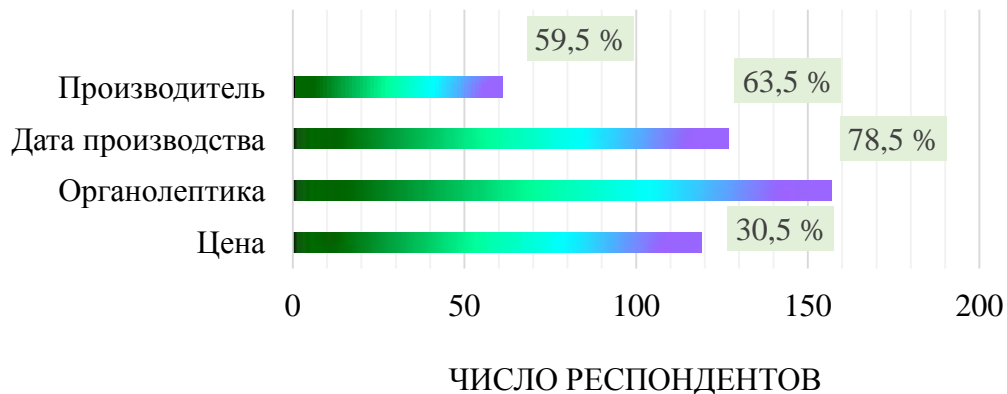


Рисунок 1 – Предпочтения респондентов при покупке копченой рыбы

Анализируя данные, полученные в ходе исследования, можно сделать вывод, что потребители с готовностью попробуют рыбу отечественного производителя, изготовленную по новым технологиям, если это будет продукт высокого качества, не смотря на его цену.

Пищевые достоинства копченой рыбопродукции зависят от:

- химического состава исходного сырья, вида кормов, использованных в процессе выращивания рыбы, её места обитания;
- качественного коптильного дыма, полученного как из отдельных видов древесины, так и в смесях пород деревьев;
- условий осаждения отдельных компонентов коптильной среды на поверхность рыбы с образованием специфических свойств копченого продукта;
- изменения различных технологических параметров и приемов в процессе производства;
- условий и продолжительности хранения готового продукта [2, с. 72].

Проведены экспериментальные исследования по химическому составу сырья, с учетом разной кормовой базы, которые свидетельствуют о возможности его корректировки за счет использования кормов при выращивании товарной рыбы, что позволит повысить качество производимых рыбных изделий и конкурентоспособность отечественной продукции.

Экспериментально исследованы образцы коптильного дыма, полученного из разных видов лиственных деревьев, в том числе плодовой древесины на содержание компонентов, обеспечивающих высокое качество и безопасность готовой продукции.

На рисунке 2 представлены хроматограммы компонентов дыма из опилок разных деревьев.

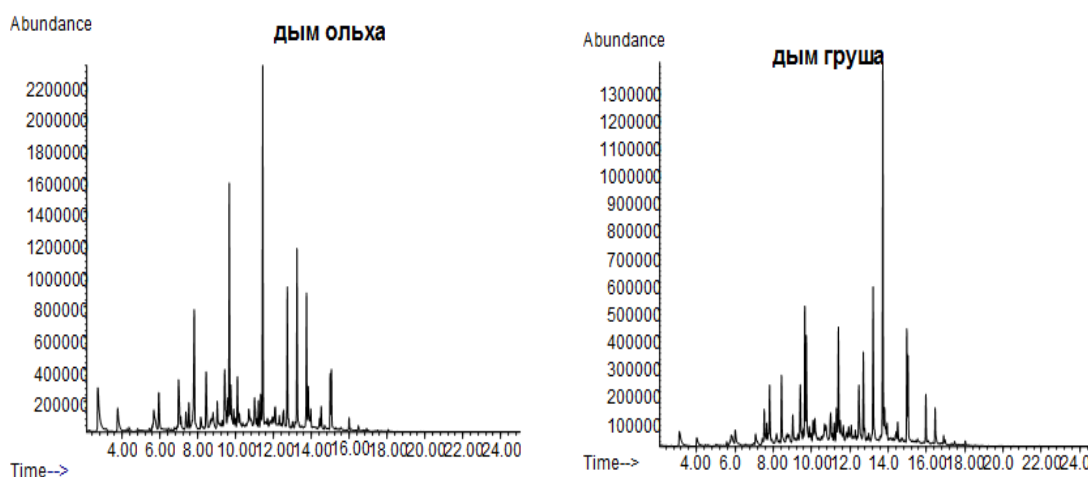


Рисунок 2 - Хроматограммы компонентов дыма из опилок лиственных деревьев

Установлено содержание основных соединений, обеспечивающих коптильный эффект в зависимости от вида древесины.

Эффект копчения достигается осаждением на поверхности обрабатываемого продукта компонентов дыма, которые вступают в специфические реакции с химическими соединениями исходного сырья. Образующиеся продукты взаимодействия компонентов дыма и сырья придают готовому продукту специфическую окраску поверхности, аромат копчености, стойкость при хранении.

В ходе проведенных исследований были идентифицированы более 125 различных соединений, играющие как основную, так и второстепенную роль при формировании потребительских качеств копченой рыбы.

Начаты исследования по подбору оптимальных смесей плодовых лиственных деревьев для получения качественной коптильной среды, с максимальным количеством фенольных и фурановых соединений.

На основе экспериментальных исследований определено новое направление формирования потребительских качеств рыбы холодного копчения, что позволит определить социальный и экономический эффект производства пресноводной рыбы холодного копчения с использованием оптимального сочетания смесей различных видов древесины, провести анализ пищевой ценности готового продукта, с учетом корректировки химического состава входящего сырья.

Список использованных источников

1. Бубырь, И. В. Исследование потребительских предпочтений при выборе и покупке копченой рыбы/ И. В. Бубырь, Е. С. Гвоздь, В. Ю. Лихота // Молодой ученый: вызовы и перспективы ; ответственный редактор : Н. Р. Красовская. – Москва, 2016. – С. 137–143.
2. Ловкис З.В., Бубырь И.В., Основные этапы формирования потребительских свойств пресноводной рыбы методом дымового копчения. //Техника и технология пищевых производств: Материалы X международной научной конференции студентов и аспирантов. УО «МГУП» – Могилев 2016г.–С.72-74.