

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ДОБАВОК ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРЯНОЙ РЫБЫ

САК Юлия Игоревна, *магистрант*
 ПОПКО Юлия Игоревна, *магистрант*
 ЦВИРКО Лидия Сергеевна, *д.б.н., профессор*
 БУБЫРЬ Ирина Валерьевна, *старший преподаватель*
Полесский государственный университет

Сегодня на продовольственном рынке Республики Беларусь присутствует большое разнообразие рыбы пряного посола. Для расширения ассортимента и улучшения потребительских характеристик готовой продукции была разработана пряно-солёная смесь, по трем рецептурам, представленным в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептуры пряно-солёной смеси на 1 л воды

Добавка, г	Рецептура № 1	Рецептура № 2	Рецептура № 3
Соль	200	200	200
Сахар, г	100	100	100
Перец душистый	1,5	1,5	1,5
Гвоздика	1,5	1,5	1,5
Лавровый лист	1,5	1,5	1,5
Корица	1,5	-	--
Мускатный орех	-	1,5	-
Кардамон	-	-	1,5

В воду, нагретую до кипения, загружали помещённые в холщовый мешок пряности, согласно рецептуре, и варили при температуре 90-95 °С в течение 15-20 мин, затем мешок вынимали и закладывали сахар. После растворения сахара заливку охлаждали до 15-20 °С.

Осуществляли пряный посол рыбы, после которого были отобраны образцы, причем образцам форели № 1, 2, 3 соответствует рыба, посоленная с использованием пряно-солёной смеси рецептур № 1, 2, 3, соответственно.

После созревания рыбы, в течение двух недель были проверены органолептические показатели качества пряной форели. По результатам исследования составлена сводная таблица оценки качества образцов (таблица 2).

Анализируя данные таблицы 2 можно сделать вывод, что в среднем, по всем органолептическим показателям образец № 2 имеет высшее качество, затем следует образец № 1, уступая по

вкусу, запаху и консистенции образцу № 2. На третьем месте расположился образец № 3, уступая по всем показателям образцам № 1, 2.

Таблица 2 – Дегустационная оценка образцов форели пряного посола

Показатели	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Внешний вид	5	5	4
Вкус	4	5	3
Запах	4	5	3
Интенсивность вкуса за счёт введения пряности	4	5	3
Консистенция мяса рыбы	4	5	3
Средний оценочный балл	4,3	5	3,3

Образец № 2 готовили по рецептуре пряно-солёной смеси, в которую входил мускатный орех, благодаря его присутствию рыба приобрела жгуче-пряный вкус и своеобразный аромат.

Кроме органолептических были исследованы физико-химические показатели, характеризующие качество пресервов: массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, кислотность мяса.

Исследования проводились в соответствии с ГОСТ 7453-86, ГОСТ 31339-2006 [1, 2].

Химические показатели определялись в соответствии с НТПА:

- содержание соли – ГОСТ 27207-87 [3];
- массовая доля жира – ГОСТ 26829-86 [4];
- общая кислотность – ГОСТ 27082-2014 [5].

Результаты исследования качественных показателей образцов пряной форели представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Физико-химические показатели образцов пряной форели

Показатели	Норма	Образец пресервов		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Содержание соли, %	6,0-9,0	7,1	7,7	8,5
Содержание жира, %	9,0	9,7	9	8,1
Общая кислотность, %	0,6-1,0	0,8	0,7	1,2

Следует отметить, что образец № 3 превышает норму по содержанию общей кислотности. По содержанию соли исследуемые образцы различаются между собой незначительно и соответствуют норме.

По содержанию жира лишь образец № 2 соответствуют норме, а образцы № 1, 3 незначительно отклоняются от неё.

В целом, почти все рассмотренные физико-химические показатели (общая кислотность, содержание соли и жира) форели пряного посола соответствуют ГОСТ 3945-78 [6].

Исследовав органолептические и физико-химические показатели образцов форели пряного посола можно утверждать, что по совокупности свойств лидирует второй образец, который был изготовлен с добавлением мускатного ореха, благодаря этой пряности образец рыбы приобрёл жгуче-пряный вкус и своеобразный аромат, плотную, сочную, нежную консистенцию.

На втором месте образец № 1 с добавлением корицы, со слабо выраженным ароматом и сладким вкусом, консистенция которого оказалась плотной, сочной.

Образец № 3 (3 место) имел в своей рецептуре кардамон и обладал слабо выраженным запахом, слегка кисловатым вкусом, и имел ослабленную консистенцию.

Таким образом, при пряном посоле форели предпочтение необходимо отдавать рецептуре № 2, в состав которой входит такая пряность, как мускатный орех.

Использование всевозможных пряно-соленых смесей позволит рыбоперерабатывающим предприятиям расширить ассортимент пряной продукции, разнообразить вкусовую гамму, тем самым способствуя удовлетворению различных предпочтений потребителей.

Список использованных источников

1. ГОСТ 7453-86 Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия. Введ. 01.01.1988 г. – М.: Изд-во стандартов, 1988
2. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. Введ.30.06.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2010г.- 16 с.
3. ГОСТ 27207-87. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли. Введ.01.01.1988. –М.: Изд-во стандартов, 2010 г.
4. ГОСТ 26829-86. Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира. Введ. 01.07.1987 г. – М.: Изд-во стандартов, 1987 г.
5. ГОСТ 27082-2014. Консервы и пресервы из рыбы, беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности. Введ. 29.07.2014 г. – М.: Изд-во стандартов, 2014 г. – 8 с.
6. Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия: ГОСТ 3945-78. – Взамен ГОСТ 10980-64, ГОСТ 3945-68 ; введ. РБ 01.01.1979. – Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 1979. – 12 с.