

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНОЙ ПАСТЫ ИЗ МЯСА СКУМБРИИ С ДОБАВЛЕНИЕМ КРЕВЕТОЧНОГО МАСЛА

К.В. Шимко, 3 курс

*Научный руководитель – И.В. Бубырь, к.т.н., доцент
Полесский государственный университет*

Введение. В соответствии с ГОСТ 34063-2017, пасты из рыбы представляют собой пресервы в виде однородной тонко измельченной массы, которая подверглась химическому и физическому разрушению в процессе ферментации до консистенции пюре [1].

В альтернативном варианте рыбная паста может представлять собой приготовленную рыбу, которая была физически измельчена путем растирания, прессования, шинкования либо смешивания.

В качестве основного сырья чаще используется скумбрия, она положительно влияет на работу сердечнососудистой и нервной системы. Белок, содержащийся в этой рыбе, усваивается организмом человека быстрее, чем мясной. Химический состав скумбрии также представлен разнообразными жирными кислотами, йодом, микро и макроэлементами в сочетании с витаминами. Основным преимуществом является полное отсутствие в ней углеводов.

Главным показателем актуальности исследований служит увеличение ассортимента рыбных паст, что может удовлетворить имеющийся потребительский спрос.

Целью данной работы является разработка технологии приготовления рыбной пасты как кулинарного продукта, с добавлением креветочного масла.

Объект исследования: основное сырье – скумбрия атлантическая, креветки; дополнительное сырье – масло сливочное, перец, соль.

Если используется мороженный продукт (скумбрия, креветки), то необходимо провести постепенное размораживание при температуре 10-15 °С. Скумбрию разделявают на филе, промывают, удаляют излишки влаги, используя сухие полотенца. У креветок отделяют голову, ножки, панцирь, удаляют влагу.

При приготовлении креветочного масла, сливочное масло нагревают (40-60 °С), вводят измельченные панцири отварных креветок, все тщательно перетирают, затем опять слегка нагревают, выдерживают 5-10 мин и пропускают через сито, отфильтровывая грубые частицы. Процеженное масло взбивают над водой с температурой 3 °С, чтобы оно остыло.

Технология приготовления пасты из скумбрии с использованием термической обработки – варки на пару.

Готовое филе делят на мелкие куски, кладут в тару, добавляют соль, перец. В пароварку наливают 250 мл воды, в чашу пароварки ровным слоем выкладывают филе, закрывают крышку пароварки. Время приготовления 12-15 минут. Готовое филе слегка охлаждают, перекладывают в блендер, измельчают до консистенции пюре.

Креветочное масло размягчают, соединяют с пюре из скумбрии, перемешивают до однородной массы и формируют, затем охлаждают, так, чтобы паста имела мажущую консистенцию (рисунок).



Рисунок – Внешний вид рыбной пасты

Органолептическая оценка разработанной рыбной пасты представлена в таблице.

Таблица – Органолептическая оценка рыбной пасты

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Однородная, тонкоизмельченная масса, без волокнистости и нерастертых костей, остатков панциря.
Запах	Ярко выраженный, рыбный, слегка креветочный. Без посторонних запахов.
Вкус	Ярко выраженный скумбриевый, чувствуется привкус перца и креветок. Без посторонних привкусов.
Консистенция	Нежная, однородная по всей массе, пастообразная.
Цвет	От бледно розового до светло-розового.

Таким образом, разработанную рыбную пасту из мяса скумбрии с добавлением креветочного масла можно использовать при приготовлении бутербродов, салатов, как самостоятельную холодную закуску, отпуске вторых блюд и т.д.

В дальнейшем необходимо провести исследования физико-химических и микробиологических показателей рыбной пасты, ее хранимоспособности, безопасности и многое другое.

Список использованных источников

1. Пресервы-пасты из рыбы, икры рыб и мяса криля. Технические условия: ГОСТ 34063-2017. – Минск: Гос. комитет по стандартизации Республики Беларусь, 2017. – 12 с.