

ЯСТЫЧНАЯ ИКРА СЕЛЬДИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРЯНЫХ МАРИНОВАННЫХ ПРЕСЕРВОВ

А.А. Климович, 4 курс

Научный руководитель – А.В. Астренков, к.сх.н., доцент

Полесский государственный университет

К одному из наиболее развивающихся направлений современной рыбной отрасли можно отнести производство соленых рыбопродуктов, в частности, расширение ассортимента рыбных пресервов.

В настоящее время целью новых разработок в области пищевых технологий является создание продуктов, содержащих в своем составе набор дефицитных для организма человека нутриентов в сочетании с необходимыми органолептическими показателями. Сырьем для их производства может служить икра, которая является самой ценной в пищевом отношении частью рыбы.

В то же время для рыбоперерабатывающей отрасли актуальна комплексная переработка икры разных видов рыб, и, в частности, использование икры, которая не может быть направлена на производство высшего и первого сорта, перезрелых, недозрелых и мороженных ястыков, а также использование икры рыб, в частности, сельди тихоокеанской, уступающей по органолептическим показателям лососевой и осетровой [1, с. 68].

Ястычная икра сельди – ценный пищевой продукт, богатый белками, полиненасыщенными жирными кислотами и микроэлементами. В отличие от зернистой икры, она остается в естественной оболочке (ястыке), что требует особых подходов при переработке. Она является самой ценной в пищевом отношении к части рыбы и характеризуется большей усвояемостью по сравнению с мышечной тканью, богатой витаминами, минеральными и биологически активными веществами [2, с. 589].

Пресервы из ястычной икры в пряном маринаде – перспективное направление пищевой промышленности, сочетающее удобство хранения и насыщенный вкус.

По калорийности икру сельди относят к группе высококалорийных продуктов, но находится она ближе к продуктам умеренной калорийности (таблица).

Таблица – Химический состав и энергетическая ценность ястычной икры сельди (на 100 г)

Компонент	Содержание (%)
Белки	22–25 %
Жиры	2–5 %
Углеводы	1–2 %
Вода	71 %
Калорийность	222 ккал

Источник – [2, с. 591]

Белки ястычной икры сельди содержат полноценный аминокислотный профиль, включая незаменимые аминокислоты (лизин, метионин, триптофан). Они легкоусвояемые за счет низкого содержания соединительной ткани.

В икре преобладают полиненасыщенные жирные кислоты, особенно омега-3 – до 2–3 г на 100 г продукта. Также в жирах икры сельди содержится низкий уровень холестерина и не превышает 200–300 мг/100 г.

Икра богата минеральными веществами, такими как фосфор (350–500 мг), кальций (50–100 мг), железо (1,5–3,0 мг), йод (30–50 мкг) и селен (20–40 мкг).

Также в ней содержатся такие витамины как витамин А (100–200 мкг), витамины группы В (В₁₂, В₂, тиамин), витамин D (10–15 мкг), витамин Е (1–2 мг) [3].

При производстве пряных маринованных пресервов в икре происходят следующие изменения:

- снижение жирности из-за частичного перехода липидов в маринад;
- увеличение углеводов за счет добавления сахара в маринад;
- рост содержания натрия (до 5% при мариновании);
- икра становится более плотной и менее хрупкой благодаря удалению влаги и воздействию соли;
- соление и маринование придают икре соленый, кисловатый и пряный вкус;
- цвет может стать более насыщенным из-за действия специй и маринада;
- икра приобретает более длительный срок хранения за счет удаления влаги и действия консервантов.

Эти изменения делают ястычную икру сельди в пряном маринаде вкусным и долговечным продуктом, который можно использовать в различных блюдах.

Перспективность использования ястычной икры сельди при производстве пряных маринованных пресервов:

1. Ястычная икра сельди является универсальным продуктом, который идеально подойдет для приготовления пряных маринованных пресервов. Её текстура и вкус хорошо будут сочетаться с различными специями и маринадами.

2. Икра сельди богата белками, жирными кислотами и витаминами, что делает её ценным продуктом для здорового питания.

3. Использование ястычной икры позволит расширить ассортимент пряных маринованных пресервов с разнообразием вкусов, что привлекает потребителей.

4. Существующие технологии переработки икры позволяют сохранять её полезные свойства и обеспечивать долгий срок хранения.

5. Маринованные пресервы из ястычной икры сельди пользуются устойчивым спросом на рынке, особенно среди гурманов и тех, кто предпочитает натуральные и полезные продукты.

6. Производство пряных маринованных пресервов из ястычной икры сельди может быть экономически выгодным, так как этот вид икры доступен и широко распространён.

Заключение. Создание поликомпонентных продуктов питания с использованием икры сельди тихоокеанской, например, пресервов в различных маринадах даст возможность обеспечить икорной продукцией большее количество населения, решить проблему комплексного использования икорного сырья, а также расширить ассортимент рыбных продуктов.

Подбор оптимального состава маринада и соблюдение технологических режимов обеспечат стабильное качество продукта. Таким образом, использование ястычной икры сельди при производстве пряных маринованных пресервов актуально и перспективно, как с точки зрения вкуса и питательной ценности, так и с точки зрения рыночных и экономических показателей.

Список использованных источников

1. Дементьева, Н.В. Технология и качество пресервов из икры сельди тихоокеанской / Н.В. Дементьева, В. Д. Богданов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания. – 2017. – № 1. – 67–73 с.

2. Дементьева, Н.В. Исследование технологических показателей в сельди тихоокеанской / Н.В. Дементьева, В. Д. Богданов // Вестник МГТУ. – 2017. – № 3. – 589–599 с.

3. Икра сельди [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://calorizator.ru>. – Дата доступа: 04.04.2025.