ЯСТЫЧНАЯ ИКРА ЩУКИ КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕСЕРВОВ В МАСЛЕ

Е.А. Романовский, 4 курс

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

Полесский государственный университет

Ястычная икра щуки является малоиспользуемым, но перспективным сырьем для производства рыбных пресервов. Несмотря на высокую пищевую ценность, данный продукт часто утилизируется или перерабатывается в низкосортные кормовые добавки. В то же время, правильная технологическая обработка позволяет создать на его основе качественные пресервы с высокой потребительской привлекательностью [1, с. 137].

Ястычная икра щуки – это незрелая икра, находящаяся в ястыках (плёнчатых мешочках). Её химический состав и биологическая ценность отличаются от зрелой икры (таблица).

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

Нутриент	Количество
Калорийность	87,1 ккал
Белки	17,3 г
Жиры	2,0 г
Пищевые волокна	2,0 г
Вода	69,3 г
Органические кислоты	76,7 г

Источник – [2]

Белки ястычной икры щуки представлены полным набором незаменимых аминокислот, необходимых для построения тканей и синтеза ферментов в организме человека. Высокая концентрация лизина, метионина и треонина обуславливает высокую усвояемость белка и его участие в метаболических процессах.

Липидная фракция представлена преимущественно триглицеридами, фосфолипидами и холестерином. Характерным является высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот, в частности эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот. Кроме того, ястычная икра щуки содержит витамины (А, D, E, группы В) и минеральные вещества (кальций, фосфор, железо, йод), необходимые для нормального функционирования организма [3, с. 137].

Технология производства пресервов из ястычной икры щуки предполагает предварительную обработку ястыков, включающую промывку, посол и, при необходимости, кратковременную тепловую обработку для улучшения текстуры и микробиологической стабильности. Масло, используемое в качестве консервирующей среды, способствует сохранению органолептических свойств икры и обогащает продукт дополнительными питательными веществами.

Оптимальное содержание соли в пресервах из ястычной икры щуки составляет 3-5%, а использование растительных масел с высоким содержанием олеиновой кислоты (например, оливкового масла) положительно влияет на сроки хранения и вкусовые качества продукта.

Перспективы использования ястычной икры щуки в пищевой промышленности связаны с разработкой инновационных рецептур и технологий, направленных на максимизацию сохранения ее ценных нутриентов и придание продукту привлекательных органолептических характеристик.

Необходимо отметить, что безопасность пресервов из ястычной икры щуки требует особого внимания, учитывая риск развития *Clostridium botulinum*. Поэтому, при разработке технологических режимов необходимо строго соблюдать требования, обеспечивающие предотвращение роста и токсинообразования данного микроорганизма. В частности, рекомендуется использование комбинированных методов консервирования, включающих посол, тепловую обработку и добавление консервантов, разрешенных к применению в пищевой промышленности [4, с. 27].

В дальнейшем, целесообразно проведение комплексных исследований, направленных на изучение влияния различных факторов (состав масла, концентрация соли, режим тепловой обработки, вид упаковки) на сроки хранения и качество пресервов из ястычной икры щуки. Результаты этих исследований позволят оптимизировать технологические процессы и обеспечить выпуск безопасной и качественной продукции, отвечающей требованиям потребителей.

Экономическая эффективность переработки ястычной икры щуки будет зависеть от объемов производства, стоимости сырья и отпускной цены готовой продукции. Однако, учитывая растущий спрос на деликатесные рыбные продукты и потенциал использования отходов производства, можно прогнозировать, что данное направление будет рентабельным для рыбоперерабатывающих предприятий.

Заключение. Пресервы из ястычной икры щуки в масле могут быть востребованы как деликатесный продукт, обладающий высокой пищевой ценностью и оригинальным вкусом. Разработка и внедрение технологий переработки ястычной икры позволит расширить ассортимент рыбной продукции и повысить рентабельность рыбоперерабатывающих предприятий.

Список использованных источников

1. Свиридова, Ю.Ю. Изучение качественных характеристик икры пресноводных рыб центрально-черноземного региона / Ю.Ю. Свиридова, М.М. Данылиев, О.П. Дворянинова // Успехи современного естествознания. – 2012. – № 6. – 137 с.
2. Икра щуки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://health-diet.ru>. – Дата доступа: 04.04.2025.
3. Смирных, Н.И. Изучение качественных характеристик икры полученной от пресноводных рыб центрально-черноземного региона / Н.И. Смирных, М.М. Данылиев, О.П. Дворянинова // Успехи современного естествознания. – 2012. – № 6. – 137 с.
4. Андреева Э.А., Особенности технологии приготовления икры минтая пробойной соленой / Э.А. Андреева, В.А. Григорьева // Природные ресурсы, их современное состояние, охрана, промысловое и техническое использование. – 2014. – №5. – 26-29 с.