

Назаренко В.О. , к.т.н., доц.,
Панасевич Є. М.
ПУЕТ, Полтава

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКІСТЬ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З ПРІСНОВОДНИХ РИБ

Сучасний асортимент рибних консервів налічує більше 50 найменувань. До напрямів оновлення їх асортименту можна віднести розширення видового складу сировини, виготовлення консервів з нерибної водної сировини та з прісноводних риб, нових видів типу консерви-пудинги, консерви-суфле, дієтичних консервів. Враховуючи імпортозалежність вітчизняної сировинної бази, зростає значення використання прісноводної риби для консервного виробництва. Україна має значний фонд природних та штучних водних об'єктів, потенційна рибопродуктивність яких становить 100 - 350 кілограмів з гектара [1].

Цей напрям отримав значний розвиток і в інших країнах світу, що пов'язано зі збільшенням виробництва культивованої риби. До таких країн належать Данія, Франція, Білорусь, Росія, країни Прибалтики та ін. Наприклад, в Білорусі широко випускаються консерви зі ставкової риби. Серед них найпопулярніша продукція ТМ «Браславриба»: консерви натуральні «Короп з додаванням олії», «Товстолобик з додаванням олії» та в томатному соусі «Товстолобик обсмажений», «Лящ з овочевим гарниром». Інноваційним проектом є випуск консервів лінії «Легкий обід», для виробництва яких частково використовується прісноводна риба.

Консерви латвійського виробництва ТМ «Либава» виготовляються по унікальним технологіям з океанічної, морської, річкової та озерної риби. Лідерами продажу є натуральні консерви з форелі та в желейній заливці з вугра, сома, щуки. В країнах Західної Європи популярними стали фаршеві консерви з прісноводних риб в різноманітних заливках. До них відносяться різні паштети, пасти, пудинги, формовані фаршеві вироби в соусах або з додаванням гарниру з круп, овочів або фруктів.

В Україні виробництво консервів з прісноводної риби розвинене недостатньо, хоч вченими вже розроблені рецептури і технології такої продукції. Асортимент цих консервів також невеликий. Це переважно консерви в томатному соусі з товстолобика, ляща, сазана, щуки та риборослинні.

В роздрібній торговельній мережі м. Полтава консерви з прісноводної риби реалізуються в незначній кількості і споживач ще тільки знайомиться з ними. В магазинах, як правило, одне, рідше – два найменування. Зокрема, в торгових мережах «Провінція» та «Еко-продукт» реалізуються консерви ТМ «Акварин» - «Сазан обсмажений у томатному соусі» та «Лящ обсмажений у томатному соусі», а «Товстолобик обсмажений у томатному соусі» двох торгових марок «Акварин» та «Исток».

Якість консервів з прісноводних риб досліджували на прикладі 4-х зразків: ТМ «Акварин» - «Сазан обсмажений у томатному соусі», «Лящ обсмажений у томатному соусі», «Товстолобик обсмажений у томатному соусі» та ТМ «Исток». «Товстолобик обсмажений у томатному соусі».

Проводилось оцінювання пакування і маркування консервів. Всі зразки упаковані в банки з жерсті покритої харчовим лаком. Етикетки чисті, акуратно наклеєні, чіткий малюнок, без пошкоджень. Банки чисті, без іржі та деформації. На маркуванні всіх консервів вказано вид, виробника та його реквізити, поживну цінність, спосіб використання. За повнотою воно повністю відповідало вимогам [2]. Більш чітким було маркування продукції ТМ «Исток».

З органолептичних показників визначали: запах, смак, консистенцію риби, правильність розбирання, стан риби і соусу, колір соусу, порядок вкладання. При визначенні органолептичних показників керувались стандартом [3]. Результати досліджень перевіряли на відповідність ГОСТ 16978 [4]. Отримані результати показали, що всі консерви відповідали вимогам, за виключенням товстолобика ТМ «Исток», в якому відчувався сторонній присмак металевої банки. Було виявлено наявність одиничних лусочок в усіх консервах, крім продукції з ляща, що допускається стандартом. Консистенція товстолобика ТМ «Акварин» була дещо розварена, риба трохи розпадалась при викладенні з банки (в межах допустимих відхилень). Розбирання риби в усіх досліджених консервах відповідало вимогам. Сторонніх домішок не виявлено.

З фізико-хімічних показників визначали кислотність, масову частку солі, співвідношення риби і заливки, масу нетто, герметичність. Проведені дослідження показали, що консерви ТМ «Акварин» відповідали вимогам стандарту за всіма показниками. У консервів ТМ «Исток», не дотримано співвідношення риби та соусу (риби 60%, соусу - 40%, а за стандартом риби 70-90%, соусу 10-30%), також підвищена кислотність – 0,8% (за стандартом – не більше 0,7%).

Дослідження сенсорних властивостей здійснювали на основі розробленої дегустаційної оцінки. Кожному показникові був присвоєний коефіцієнт вагомості, залежно від його значимості в загальній оцінці. Наочно порівняльні результати балової оцінки з врахуванням коефіцієнтів вагомості показані на рис. 1.

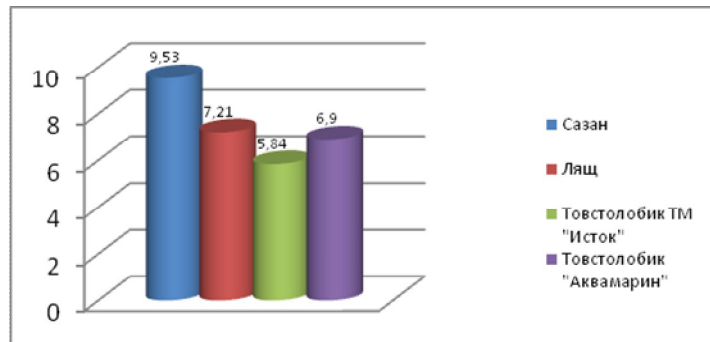


Рис. 1 – Підсумкова балова оцінка якості консервів з обсмаженої прісноводної риби в томатному соусі

Найвищою сумою балів оцінені консерви з сазана ТМ «Аквамарин» - 9,53, консерви з ляца отримали 7,21 бала, на умовному третьому місці за якістю консерви з товстолобика ТМ «Аквамарин», найнижче оцінені консерви ТМ «Исток» - 5,84 бала.

Категорію якості рибних консервів визначали за отриманою сумою балів. Як результат: «Сазан обсмажений в томатному соусі» - категорія якості висока; «Ляц обсмажений в томатному соусі» - середня; «Товстолобик обсмажений в томатному соусі» ТМ «Аквамарин» - задовільно; «Товстолобик обсмажений в томатному соусі» ТМ «Исток» - незадовільно.

Отже, виробництво консервів з прісноводної риби належить до перспективних напрямів формування їх асортименту в Україні та інших країнах світу. Але на вітчизняних підприємствах обмежена кількість їх видів та невеликий обсяг випуску. Якість цих консервів не завжди відповідає стандартним вимогам, а органолептичні властивості більшості з них потребують поліпшення та проведення подальших наукових досліджень.

Список використаних джерел: 1. Сучасний стан рибного господарства України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://inventure.com.ua/analytics/investments/stan_rybnogo_hozyajstva_ukrainy. 2. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила: ДСТУ 4518:2008 / [Чинний з 2010.01.01].- К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 15 с. 3. Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия: ГОСТ 16978-99 / [Действует с 2000.30.09].- М.: ИПК Издательство стандартов. – 1999. – 12с. 4. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей: ГОСТ 7631-2008 / [Действует с 2009.01.01].- М.: Стандартинформ. - 2011. - 12с.