**Романенко Олена Валеріївна. Споживні властивості нових пресервів на основі прісноводної риби : дис... канд. техн. наук: 05.18.15 / Київський національний торговельно-економічний ун-т. — К., 2006. — 204арк. — Бібліогр.: арк. 161-172.**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Романенко О.В. Споживні властивості нових пресервів на основі прісноводної риби. – Рукопис.Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів. – Київський національний торговельно-економічний університет Міністерства освіти і науки України, Київ, 2007.Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці рецептур нових видів пресервів на основі прісноводної риби з рослинними добавками та їх товарознавчій характеристиці. Доведено доцільність використання рибної сировини: білого амуру та товстолобика, а також рослинної сировини: ягід калини, журавлини, барбарису, бузини; моркви, буряку; морських водоростей при виробництві рибних пресервів.Оптимізацію рецептур пресервів здійснено шляхом математичного моделювання із застосуванням багатофакторного експерименту.Розроблено оригінальні 5-балові шкали оцінки органолептичних показників для солоних напівфабрикатів пресервів і для готових виробів з урахуванням коефіцієнтів вагомості.Досліджено органолептичні,фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні показники, показники безпечності нових продуктів та їх зміни під час зберігання**.**Розроблено та запатентовано новий метод визначення консистенції харчових продуктів.Результати дослідженьхімічного складу виробів свідчать про високий вміст незамінних амінокислот, есенціальних жирних кислот, вітамінів, збалансований мінеральний склад нових пресервів**.**Визначено соціальний та економічний ефект від виробництва та реалізації нових видів пресервів, розраховано їх конкурентоспроможність. На нові продукти розроблено і затверджено нормативну документацію. |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. На основі системного аналізу літературних джерел, вивчення сучасного стану ринку пресервів встановлено, що попит споживачів на рибні пресерви зростає, однак асортимент даної групи товарів представлений в основному пресервами із риб родини оселедцевих в різноманітних соусах і заливках. Актуальною стає проблема розширення асортименту пресервів високої поживної цінності шляхом використання риби внутрішніх водойм України.
2. За результатами досліджень технохімічних властивостей (масового, загального хімічного, амінокислотного, жирнокислотного складів) та показників безпечності рибної і рослинної сировини встановлено їх високу харчову цінність; доведено, що обрана сировина є придатною за показниками безпечності для виробництва рибних пресервів.
3. Результати проведених досліджень засвідчили, що використання маринованого засолу при виготовленні солоних напівфабрикатів рибних пресервів дозволяє отримати продукт, який характеризується більш високими органолептичними та структурно-механічними показниками порівняно із напівфабрикатами, виготовленими за допомогою простого засолу.
4. Шляхом багатофакторного експерименту та математичного моделювання встановлено оптимальні концентрації рецептурних компонентів пресервів: вміст солі – 5,08%, оцту – 0,97%, вміст ягід – 5%, вміст овочів – 10%, час дозрівання – 7 діб.
5. Розроблено нові рецептури рибних пресервів на основі прісноводної риби із використанням рослинних добавок та морських водоростей. Встановлено, що додавання рослинних інгредієнтів: ягід калини, журавлини, барбарису, бузини; моркви, буряку дозволяє не лише гармонізувати органолептичні властивості пресервів, але й підвищити поживну цінність виробів за рахунок оптимізації їх мінерального та вітамінного складів.
6. За комплексом показників якості встановлено гарантійні терміни зберігання нових пресервів: при температурі від 0 до 4 С – 14 діб; при температурі від мінус 2 до мінус 4 С –1 місяць, при температурі від мінус 4 до мінус 8 С – 2 місяці.
7. Доведена висока біологічна цінність пресервів. Дослідні зразки пресервів відрізняються високим ступенем задоволення потреб людини у рибофлавіні, аскорбіновій та фолієвій кислотах, макро- та мікроелементах. При споживанні 250 г пресервів з барбарисом потреба у зазначених вітамінах задовольняється відповідно на 32,6%, 61,9% та 45,9%. Ступінь забезпечення кальцієм при вживанні пресервів із журавлиною та пресервів з морквою складає відповідно 41,7 та 35,0% його добової потреби. Потреба у калії задовольняється більше, ніж на 40% при споживанні пресервів з барбарисом, журавлиною та морквою.
8. Визначення ступеня задоволення потреб у мікроелементах засвідчило, що споживання пресервів з журавлиною дозволяє забезпечити 75% добової потреби у марганці, 57,1% у бромі, 49% у залізі та 22,4% у міді. Найбільший ступінь забезпечення бромом та марганцем характерний для пресервів з бузиною.
9. На основі визначення мікробіологічних показників, вмісту важких металів доведена харчова безпечність пресервів протягом усього терміну їх зберігання за умови дотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва.

10. Проведено комплекс організаційно-технологічних робіт із впровадження нових пресервів у виробництво. Отримано два деклараційні патенти на корисну модель, розроблено та затверджено нормативну документацію на пресерви риборослинні із риби внутрішніх водойм. Виготовлено дослідно-промислові партії пресервів на ТОВ “Дисконт”, ТОВ “Прод Імпекс”та ДП “Підсобне господарство СБ України”. Розраховано річну суму чистого прибутку від виробництва і реалізації пресервів, яка складає 431,88 тис. грн. Соціальний ефект від впровадження розробок полягає у забезпеченні споживачів продукцією з високою харчовою цінністю, що дозволить поліпшити раціон харчування населення України. Виробництво нових пресервів сприятиме розширенню асортименту рибних товарів, доступних для масового споживання за ціновими та якісними характеристиками. |

 |