



ТИГРАНЯН АРМЕН РАЗМІКОВИЧ

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи:


Керівник: к.т.н., доц. Іванюта Анастасія Олександрівна





ПУБЛІКАЦІЇ

Тигранян А.Р., Іванюта А.О. Удосконалення технології пресервів з молок лососевих. Збірник праць за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу присвяченої 125-річчю Національного університету біоресурсів і природокористування України К.: РВВ НУБіП України, 2023. – С.578-579.

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Удосконалення технології пресервів з молок лососевих
Виконав: Армен Тигранян
Керівник: к.т.н., доцент Анастасія Іванюта

Анотація роботи

У виробництві пресервів в різних заливках використовується незначний об'єм молок лососевих. Технологія їх виробництва передбачає попередню теплову обробку сировини, що призводить до часткової денатурації білка, руйнування біологічно активних інгредієнтів та вітамінів, що знижує харчову та біологічну цінність готового продукту [1].

Відомо, перспективним є використання молок лососевих риб для виробництва пресервів з попереднім спеціальним посолом. Це забезпечить формування органолептичних характеристик готової продукції, власне соленої рибної продукції та максимального збереження корисних властивостей сировини. Однак молока лососевих риб характеризуються низькою активністю власних ферментів, які не забезпечують дозрівання соленої продукції [2-3]. Тому доцільним є використання в технології пресервів з молок лососевих риб ферментних препаратів.

Отже, актуальним є наукове обґрунтування технології пресервів з молок лососевих риб з використанням попереднього спеціального засолу із застосуванням ферментного препарату, що дозволить розширити асортимент делікатесної рибної продукції та дозволить залучити в переробку вторинну сировину.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології технології пресервів з молок лососевих.

Об'єкт дослідження – пресерви з молок горбуші з додаванням різних видів заливок.

Предмет дослідження – показники якості і безпеки пресервів з молок горбуші та їх зміни упродовж зберігання

Хімічний склад пресервів із молок горбуші, %

Показники	Контроль	Зразок № 1	Зразок № 2
Вода	72,2±0,22	74,6±0,23	76,9 ± 0,28
Білок	15,9 ±0,12	17,1 ± 0,13	15,8 ± 0,13
Ліпіди	9,6 ±0,06	5,7 ± 0,06	4,9 ± 0,07
Мінеральні речовини	2,4 ±0,04	2,6 ± 0,03	2,4 ± 0,05

Рецептури пресервів із молок лососевих риб, %

Назва компоненту	Контроль	Зразок № 1	Зразок № 2
Молоки напівфабрикат	70,0	70,0	70,0
Морська капуста маринована	-	5	5
Заливка	30	25	25
Всього	100	100	100

Рецептури заливок

Компоненти	Контроль	Номер рецептури	
		№ 1 Олія	№ 2 Лимонно-олійна заливка
Олія рослинна	99,36	65,86	57,93
Цибуля пасерована	-	32,0	32,0
Перець чорний	0,2	0,2	0,1
Перець духмянний	0,02	0,02	0,1
Коріандр	-	-	0,01
Імбир	-	-	0,17
Лавровий лист	-	0,2	-
Кардамон	-	-	0,04
Цукор-пісок	-	1,3	5,5
Сіль	0,4	0,2	0,4
Оцтова кислота 80 %	-	-	1,6
Лимонна цедра	-	-	2,1
Кріп сушений	-	0,01	-
БКН	0,02	0,2	0,05
Загальна сума	100	100	100



РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему: «Удосконалення технології пресервів з молок лососевих» містить 80 сторінок, 23 таблиці, 12 рисунків та 55 літературних джерел.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології пресервів з молок лососевих.

Об'єкт дослідження – пресерви з молок горбуші з додаванням різних видів заливки.

Предмет дослідження – показники якості і безпеки пресервів з молок горбуші та їх зміни упродовж зберігання.

В кваліфікаційній магістерській роботі розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій рибних пресервів. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність та актуальність її використання при удосконаленні технології рибних пресервів.

Розроблено рецептури нових видів рибних пресервів та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення рибних пресервів.

Ключові слова: технологія, пресерви, соління, ферменти, показники якості.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ
