



Экологическая химия 2015, 24(3); 181–186.

ПУТИ СНИЖЕНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ НАПРЯЖЕННОСТИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Т. М. Бойцова, С. Б. Ярусова

*Дальневосточный федеральный университет,
Институт химии Дальневосточного отделения Российской академии наук,
пр. 100-летия Владивостока 159, Владивосток, 690022 Россия
e-mail: yarusova_10@mail.ru*

Поступило в редакцию 27 мая 2015 г.

Показана возможность снижения объема пресной воды, используемой при производстве рыбного фарша.

Ключевые слова: пресная и морская вода, ультраструктура, мышечная ткань рыбы

Изменение сырьевой базы морей и океанов влечет за собой с одной стороны освоение и привлечение для пищевого использования новых объектов промысла, с другой – повышение требований к бережному использованию сырья и внедрению экологически безопасных технологий переработки традиционных объектов. Разделку и переработку сырья желателно проводить непосредственно на производственном предприятии с целью максимального использования сырья на пищевые цели и промышленной утилизации остающихся отходов.

Производство рыбного фарша – рациональный способ переработки сырья, при котором обеспечивается высокая степень использования съедобной части, так как выход готового фарша теоретически может быть приближен к общей массе мышечной ткани в рыбе. В технологии готовых продуктов из рыбного фарша легко достижимо применение различных структуро-

образователей, вкусоароматических добавок, красителей, белковых обогатителей, пищевых волокон других компонентов, позволяющих повысить функциональные и органолептические характеристики, пищевую ценность.

Производственный процесс получения фарша можно условно разделить на три основных этапа: разделение рыбы на филе; измельчение мышечной ткани рыбы с одновременным отделением кожи, остатков крупных и мелких костей; доработка измельченного мяса с целью обеспечения его устойчивости при хранении и доведения функциональных свойств до заданных значений. Отходы после разделки – хребтовые кости, брюшную часть, содержащие до 80% мышечной ткани от общей массы, чаще всего направляют на выпуск кормовой муки.

Существующие разновидности фарша с некоторой степенью приближенности делятся на две основные группы – непромытые фарши