

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ МЕТОДОМ ДЫМОВОГО КОПЧЕНИЯ

Бубырь И.В.

**Научный руководитель – Ловкис З.В., д.т.н., профессор, член-корр. НАН Беларуси
Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию,
г. Минск, Республика Беларусь**

Потребительские достоинства копченой пресноводной рыбы в значительной степени зависят от свойств и качества перерабатываемого сырья, несмотря на то, что процессы производства, технология, условия, методы хранения, транспортирования, реализации и др. существенно изменяют его первоначальные свойства и качество. Республика Беларусь по насыщенности пресноводными водоемами занимает одно из первых мест в мире. По ее территории протекает более 20 тысяч рек, количество озёр превышает 10 тысяч. Последнее время большое внимание уделяется развитию прудового и индустриального рыбоводства. Имея такое количество водных ресурсов, проблема наличия пресноводной рыбы, как сырья для переработки не стоит. Химический состав рыбы не постоянен и зависит от её вида, времени и места вылова, возраста, пола, физиологического состояния, кормной характеристики водоема, а в случае выращивания в аквакультуре – от количества и качества кормов, их химического состава, наличия естественной кормовой базы. Пищевую ценность рыбы как продукта питания можно определить по наличию в ней значительного количества полноценных белков, которые содержат все незаменимые аминокислоты, не синтезирующиеся в организме человека. Также для организма важное значение имеют липиды, витамины и минеральные вещества, присутствующие в рыбе. Среди рыбной продукции устойчивая позиция принадлежит копчёным рыбным продуктам. Население отдаёт им своё предпочтение, поскольку они обладают высокими гастрономическими свойствами, а также уникальной пищевой и биологической ценностью. Несмотря на то, что в копильном дыме содержатся канцерогенные вещества, производство продукции методом бездымного копчения не нашло широкого распространения в нашей стране, хотя по своим органолептическим показателям данная продукция близка к продукции обычного дымового копчения, но по вкусовым качествам уступает – имеет специфический, несколько смолистый оттенок вкуса и запаха. Пищевая ценность копченой пресноводной рыбы напрямую зависит и от качества дыма, поэтому подбор древесины, создание различных композиций, с заданными параметрами для формирования вкуса, аромата, цвета является актуальным и обладает научной новизной.

В настоящее время изучение этапов формирования потребительских качеств в процессе производства копченой пресноводной рыбы является актуальным.

Выполнение основных этапов исследований позволит определить социальный и экономический эффект производства копченой продукции из пресноводной рыбы с использованием оптимального сочетания смесей различных видов древесины, провести анализ пищевой ценности готового продукта, с учетом балансировки химического состава входящего сырья.