Определение выхода готовой продукции и коэффициента расхода сырья при низкотемпературном способе посола нерки

Благонравова М.В., КамчатГТУ

Актуальным направлением на данном этапе является разработка технологии низкотемпературного посола, при которой просаливание и хранение при температуре не выше минус 18 ˚С протекают одновременно. Данная технология позволяет обеспечить требуемое нормативными документами санитарно-паразитологическое состояние мороженого продукта, создав при этом необходимую концентрацию хлорида натрия, консервировать сырье с наименьшими качественными и количественными потерями, сократить продолжительность технологического процесса.

Целью данной работы является определение экономической эффективности низкотемпературного способа посола лососевых. Объектом исследования была нерка-сырец (*Oncorhynchus nerka*) соответствующая по качеству требованиям ТУ 15-01 293-97. Для рыбы низкотемпературного посола и контрольного образца, посоленного традиционным способом, рассчитывали отходы и потери в процентах к массе рыбы-сырца, выход готовой продукции, коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции.

Как показывают результаты исследований, коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции при производстве нерки низкотемпературного посола меньше и составляет в опытном образце 1,093, в то время как в контрольном 1,316.

Выход готовой продукции в нерке низкотемпературного посола выше, чем в нерке традиционного посола на 15,5 %: в опытном образце он составляет 91,5 %, а в контрольном – 76 %.

По результатам проведенных исследований можно сделать вывод о том, что низкотемпературный способ посола лососевых позволяет получить больший выход готовой продукции, что может дать значительный экономический эффект.