

ВЛИЯНИЕ ЭКСТРАКТОВ ЯГОДЫ РЯБИНЫ НА ВКУС И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРЕСЕРВОВ

Н.С. Салтанова (Камчат ГТУ)

Тихоокеанская сельдь широко используется для производства пресервов с пониженной массовой долей хлористого натрия. Т.к. скорость созревания солёной продукции зависит от содержания соли в ней, то целесообразно применение технологии, при которой созревание может происходить в процессе холодильного хранения без внесения соли в продукт. В результате скорость созревания увеличивается, а продолжительность технологического процесса сокращается, что было доказано в результате исследований. Этот способ созревания можно использовать для производства солёной рыбной продукции по известным технологическим инструкциям, в частности для производства пресервов в различных соусах и заливках.

Для расширения ассортимента пресервов применялись в заливках экстракты плодов рябины. Кислоты, входящие в состав рябины, обладают антимикробным действием по отношению к плесневым грибам, дрожжам, бактериям и проявляют антиокислительные свойства. Кроме того, ягоды рябины обладают приятным ароматом и кисловатым вкусом, что придаёт специфический вкус готовому продукту, а также повышает его пищевую ценность.

Мороженая сельдь подвергалась размораживанию, которое совмещалось с предварительным созреванием, для чего рыба хранилась при температуре 0 – плюс 2 °С в течение 4 сут. После этого сельдь разделявали на филе, солили смешанным способом до содержания соли 2,8 – 3,6 %, ополаскивали 3%-ным солевым раствором температурой 5 – 10 °С, порционировали, укладывали в полимерную тару ёмкостью 150 см³ и добавляли заливку, в состав которой входили экстракты плодов рябины.

Затем пресервы оставляли для перераспределения компонентов на 1 сут., и продукт приобретал нежную консистенцию, приятный вкус и запах. Таким образом, продолжительность технологического процесса составила 5 сут.

Для определения сроков хранения продукта исследовались показатели, характеризующие изменения в липидах (кислотное и перекисное число) и белках (азот концевых аминокислот) в пресервах из сельди предварительного созревания без добавления экстракта рябины (контрольном образце) и в пресервах из сельди предварительного созревания с добавлением экстракта ягоды (опытном образце). Кроме этого, исследовались изменения микробиологических (мезофильные аэробные и факультативные анаэробные микроорганизмы (МАФАНМ), бактерии группы кишечной палочки (*E.coli*), плесени, дрожжи, стафилококки) и органолептических (вкус, запах, консистенция) показателей. В результате установлено, что сроки хранения пресервов без экстракта рябины составляют при температуре 0 – плюс 3 °С не более 10 сут, в то время как пресервов с добавлением экстракта ягод – не более 14 сут, а при температуре минус 4 – минус 6 °С без экстракта рябины – не более 60 сут, с добавлением экстракта – не более 90 сут.

Таким образом, использование плодов рябины в заливках и соусах позволяет расширить ассортимент пресервов, получить продукцию с высокими органолептическими показателями, пищевой ценностью и увеличить сроки хранения пресервов.