

ДОСЛІДЖЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ МОЛЮСКА ПРІСНОВОДНОГО

М.П. Головка, д-р техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

Т.М. Головка, канд. техн. наук. (*ХДУХТ, Харків*)

А.О. Геліх, асистент (*СНАУ, Суми*)

Одним з найбільш важливих факторів, які впливають на якість продуктів є здатність зберігати якісні характеристики під час всього терміну зберігання. Враховуючи, що заморожені напівфабрикати є виробами з тривалим терміном зберігання, необхідно було встановити комплекс можливих змін в процесі зберігання, а також дослідження харчової та біологічної цінності. Для проведення експерименту були виготовлені зразки напівфабрикатів по розробленій технологічній схемі (у попередніх дослідженнях).

Аналізуючи отримані дані, можемо констатувати, що перед закладанням на зберігання масова частка вологи в зразках напівфабрикату склала - 67,4%, білка - 6,3%. При зберіганні напівфабрикату повітряним способом і упакованого в поліетиленову плівку, відбувалася зміна масової частки вологи, а кількість білка не змінювалась в силу його денатурації під час варіння. Масова частки втрат вологи у напівфабрикаті до кінця терміну зберігання склала 11,275%. Кількісний показник білка після 6-ти місяців спостережень не змінився, але по відношенню до загальної маси збільшився на 7,6%. Концентрація ліпідів та золи у напівфабрикаті після 6-ти місяців зберігання збільшилась на 7,9% та 7,2% відповідно у показниках ліпідів та мінеральних речовин.

Оцінюючи вплив зберігання на зовнішній вигляд, колір, смак і аромат, можна зазначити, що показники якості в процесі зберігання незначно відрізняються від початкових зразків навіть після 6-ти місяців зберігання.

Після розморожування напівфабрикати мали правильну форму, яка повністю відповідала зовнішньому вигляду напівфабрикату, що пройшов теплову обробку до заморожування. Дегустаційна оцінка напівфабрикату після розморожування і теплової обробки виявила, що протягом усього терміну зберігання вони мають запах і смак, властивий даному виду напівфабрикату з прісноводних моллюсків.

Дослідження мікробіологічних показників напівфабрикату з прісноводних моллюсків в процесі зберігання показало, що бактерії групи кишкових паличок (коліформи), а також умовно-патогенна і патогенна мікрофлора в напівфабрикаті відсутні. Концентрація токсичних елементів варено-замороженого напівфабрикату з моллюсків роду *Anodonta* 6-місячного терміну зберігання залишалися на тому ж рівні, що і в тканинах живого охолодженого моллюска.

Таким чином, на підставі показників безпеки та якості напівфабрикату варено-замороженого з моллюсків прісноводних встановлено, що моллюски роду *Anodonta* можна заморожувати в обробленому вигляді (м'яке тіло) і зберігати при температурі мінус -18 °С протягом 6 місяців.