**Соколовська С.М.,** студентка ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ДОСЛІДЖЕННЯ ВОЛОГОЗВЯЗУЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ РИБНОГО ФАРШУ З ДОДАВАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ.**

Ефективність створення нових продуктів з риби полягає не тільки в їх повній безпеці, високих органолептичних показниках, але також в біодоступності, легкої засвоюваності, можливості постійного забезпечення організму вітамінами і мінеральними речовинами, а також в оцінці впливу їх хімічного складу на показники здоров'я людини.

Одним із шляхів підвищення харчової цінності продуктів харчування є створення нових видів комбінованих виробів на основі поєднання рибного фаршу і рослинної сировини, що дозволяє створити продукцію підвищеної якості, оздоровчого призначення.

В даній роботі представлені результати дослідження вологозв’язуючої здатності(ВЗЗ) харчової композиції з риби і нетрадиційної рослинної сировини . Теоретичні положення свідчать, що кількість зв'язаної води та її розподілення за формами і міцністю зв'язку впливає на властивості рибного фаршу, у тому числі на його консистенцію, вихід та органолептичні показники якості. Білки риби виконують структурну функцію, забезпечуючи зв'язування води.

При дослідженні ВЗЗ рибного фаршу були обрані зразки різних видів риб, а саме бичків та хеку. Результати свідчать, що вміст зв’язаної вологи відносно м’яса риби у фарші залежить від виду риби: так для фаршу з хеку ВЗЗ склало 64,2%, а у фарші з бичків 61,8%, що на 2,4% меншев порівнянні з хеком. Вочевидь кількість зв’язаної вологи прямопропорційно залежить від кількості білка у рибі, бо згідно інформаційних даних вміст білку у хеку на 3% більше в порівнянні з бичками.

Проведені дослідження стосовно визначення впливу овочево-фруктової сировини на ВЗЗ рибного фаршу.У ході дослідження було встановлено, що композиція фаршу із хеку і пюре із квасолі (20 г), солодкого перцю(10 г), яблука(10г) має найбільшу ВЗЗ -72,5% порівняно з іншими зразками, а найменшу - фарш з бичків з додаванням пюре квасолі(20 г) та подрібненого винограду(15 г), лимону(5г) - 59,5%.Такі показники пов'язані з великою кількістю вільної вологи і наявністю органічних кислот, які можливо призводять до кислотної денатурації білків риби, що тягне за собою дегідратацію білків і зниження ВЗЗ.

Тому можна констатувати, що створення харчової композиції на основі поєднання рибного фаршу з хеку та нетрадиційних рослинних компонентів, а саме квасолі, солодкого перцю, яблука, тощо дозволить розробити технологію січених рибно-рослинних напівфабрикатів, які будуть мати відповідні структурно-механічні властивості і разом з тим збагачені вітамінно-мінеральними інгредієнтами.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Робота виконана під керівництвом к.т.н., доцента Мостової Л.М.**