

*Груша В. В., магістр спеціальності "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва"*

Науковий керівник – Вербельчук С. П., кандидат с.-г. наук, доцент,  
Житомирський національний агрокологічний університет, м. Житомир, Україна

## ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА РИБИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕННЯ В УМОВАХ ТОВ "РЕВЕГА" БЕРДИЧІВСЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Актуальною проблемою сьогодення є забезпечення населення високоякісними продуктами харчування підвищеної харчової і біологічної цінності. Обумовлено це порушенням харчового статусу, недостачею цілого ряду незамінних факторів харчування. У зв'язку з цим все більшого значення набуває концепція створення нових, збалансованих за хімічним складом, збагачених функціональними компонентами харчових продуктів і забезпечення їх збереженості, безпечності після технологічної обробки, а також в процесі зберігання.

Сучасний стан харчування населення України потребує розроблення і впровадження технологій продуктів на основі натуральної сировини і прогнозованого складу, тому що представлений продуктами, які не забезпечують потреби людини в основних факторах харчування.

Аналіз сучасних тенденції технологій рибної продукції дозволяє виділити наступні основні напрями, які пов'язані з технологіями полікомпонентних харчових продуктів, удосконаленням технологій пресервів із слабодозріваючих гідробіонтів, збагаченням рецептурного складу, попередньої обробки сировини різними способами, використанням фізико-хімічних та біотехнологічних прийомів для виготовлення традиційних харчових продуктів із рибної сировини: консервів, пресервів, паштетів, соленої, в'яленої, копченої продукції тощо.

Копчення – традиційний спосіб обробки харчової сировини продуктами неповного розкладу деревини, що знаходяться в стані диму або бездимного коптільного середовища. В даний час копчення використовується як спосіб консервування, що дозволяє одержувати широкий асортимент копченої рибопродукції, а також в технології напівфабрикатів

Риба холодного копчення готується при температурі до 40°C. Виробництво такої риби спочатку проходить процес посолу, потім відмочування і на завершення копчення. Процес самого копчення триває 8–12 годин. Все відбувається з допомогою речовин неповного згорання деревини у спеціальній коптільні. Для холодного копчення використовуються солона риба, охолоджена і морожена риба.

Виробництво риби холодного копчення включає: посол риби, відмочування риби та копчення риби.

Холодне копчення риби проводиться дві-три доби, для великої риби – до семи діб. У солоній рибі в процесі копчення відбуваються складні біохімічні процеси.

Смакові й ароматичні властивості копченої риби залежать від ступеня проникнення в вихідний продукт фенольних сполук і органічних кислот, що містяться в коптільні димі. Риба холодного копчення за смаковими властивостями близька до солоно-в'яленої продукції.

Холодне копчення риби – один із способів консервації. В результаті копчення збільшується термін зберігання рибної продукції.

Товариство з обмеженою відповідальністю “Ревега” знаходиться в м. Бердичеві та засновано в 2010 році. Підприємство пропонує відмінні умови на ринку рибної продукції, гарантує її якість, дотримання технології зберігання, переробки, виробництва та доставки.

В процесі розвитку ТОВ “Ревега” поступово нарощувалися потужності та обсяги виробництва, створювався згуртований і надійний колектив професіоналів. В даний час компанія займає стабільну і значну позицію на ринку риби та морепродуктів. Виробничий комплекс складається з цехів, оснащених сучасним обладнанням, холодильних камер для зберігання сировини і готової продукції. Процес виробництва відбувається під пильним наглядом кваліфікованих фахівців-технологів.

При виробництві риби холодного копчення в умовах ТОВ “Ревега” використовується традиційна технологія – копчення натуральним димом з використанням тирси листових порід. Це дозволяє зберегти продукт довгий час без використання консервантів.

Однією з основних традицій підприємства є використання класичної технології при переробці риби і виготовлення продукції з неї, без використання смакових, ароматичних, стабілізуючих, консервуючих, фарбувальних і ін. добавок У виробництві не застосовуються копильні рідини. Аромат і приємний смак копченої риби не залишить байдужими цінителів даного продукту.

Технологія холодного копчення аналогічна гарячому, лише тут температури значно нижчі, і сам процес триваліший. Заздалегідь просолену рибу обробляють деревним димом в спеціальній копильні – у результаті риба виходить досить суха з приємним запахом копченої. Така риба має золотистий колір і щільну консистенцію, зберігається довше, ніж гарячого копчення, і має виражений пікантно-солоний смак.

Фасують рибу холодного копчення у пакети з плівки з вакуумною упаковкою або без неї.

Асортимент копчених рибних виробів постійно розширюється, удосконалюється технологія виробництва продукції цього виду та з'являються нові методи копчення.