

«Совершенствование технологии производствапельменей из рыбы»

Мищенко Дмитрий Вадимович
студент группы 11-ПП/б, ФГБОУ ВПО КГТУ, мех-тех, кафедра продуктов питания, Россия, г. Калининград

Пельмени — блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы. Относятся к традиционным продуктам питания многих народов, широко распространены и любимы в России.

На данный момент наблюдается спад производства и реализации рыбных пельменей. По данным сайта dalance.ru мы можем наблюдать следующие цифры. Общероссийский рынок рыбных пельменей в 2-3 тыс. тонн, а московский – не более 350 тонн в год, что составит около 3% рынка рыбных полуфабрикатов (или, для сравнения, менее половины рынка рыбных паштетов).

Рынок рыбных пельменей очень мал и неразвит, но поскольку любой рыбный продукт укладывается в модный тренд здорового питания, он может развиваться со скоростью 15-20% в год. Но для этого необходимы инновации, изменения технологии производства для повышения рынка рыбных пельменей.

Главной причиной малого спроса рыбных пельменей у потребителя – является их органолептические свойства. Путем введения новых операций, улучшающих вкус, цвет и запах рыбного фарша в пельменях (на примере фарша сурими), с добавлением вкус ароматических добавок идентичных вкусу и запаху красной рыбы, мы можем добиться лучших органолептических свойств данного полуфабриката, что в свою очередь сможет удовлетворить вкусы потребителей.

Использование технологии фарша «сурими» для рыбных пельменей

Разработкой новых технологических операция и улучшений с использованием фарша сурими проводятся уже давно. Еще в те времена люди заметили, что если приготовить фарш из свежей океанической белой рыбы, тщательно промыть его водой и отжать, то из полученной массы можно приготовить вкусные изделия любой формы.

Сурими – это концентрированный рыбный белок, очищенный от жиров, крови, ферментов, быстрорастворимых компонентов рыбного мяса. Как чистый белок сурими обладает высокой желеобразующей способностью и эластичностью. Сурими имеет белый цвет и не имеет выраженного вкуса и запаха.

Наиболее качественное сурими производят из тресковых пород (минтай, хек, путассу) и из некоторых тропических рыб (итойори, кроакер). Пригодными для производства сурими также являются тихоокеанская ставрида, сардина, и др. При производстве сурими филе рыбы не проходит термическую обработку, благодаря чему в сурими сохраняются все витамины и микроэлементы, которыми так богаты морепродукты.

Красители и ароматизаторы применяющиеся для рыбного фарша

Цвет пищевых продуктов, в том числе и рыбных, является одной из главных характеристик, определяющих их потребительские свойства, и относится к одному из показателей качества. Для придания продукту привлекательной окраски применяют пищевые красители.

Для использования в производстве пищевых продуктов в настоящее время разрешены около

40 красителей, которые получены как методами химического синтеза, так и выделены из природного сырья. Для рыбныхпельменей подойдут несколько из них: «Аврора, серия М», «Паприка олеорезин», «Краситель диоксид титана», «Особая».

Так неотъемлемой частью характеристик рыбных продуктов является запах. Придать приятный запах (красной рыбы) и дополнить вкус, нам помогут вкусоароматические добавки, такие как: «Приправа со вкусом и ароматом морепродуктов», «Приправа со вкусом и ароматом копченого лосося

Список используемой литературы

1. Технология рыбы и рыбных продуктов / В.В. Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под общ. ред. А.М. Ершова. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 944 с.
2. ОСТ 15-405-98 Кулинарные изделия Пельмени рыбные мороженые ТУ/ 01.03.99
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, Н.М. Андреева, Л.Г. Елисеева; под ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
4. Скурихин И.М. Все о пище с точки зрения химика / И.М. Скурихин, А.П. Нечаев. – М.: Высшая школа, 1991. – 288 с.
5. Бойцова Т.М. Способо получения сбалансированного пищевого продукта. [Электронныйресурс] URL [http:// http://ru-patent.info/21/95-99/2196481.html](http://ru-patent.info/21/95-99/2196481.html) (дата обращения 09.05. 2015)