

Социально-экономические предпосылки развития пресноводной рыбопереработки в России

А.А. ГОРБАТОВСКИЙ, д-р мед. наук А.Г. ШЛЕЙКИН,
канд. техн. наук А.Л. ИШЕВСКИЙ
СПбГУНиПТ

Technology of fresh-water fish mincemeat production is proposed. The social and economic basements of the fish complex composition are discussed.

Российская Федерация располагает большими запасами пресноводной рыбы, являющейся источником полноценного белка в питании человека. Однако промышленное использование пресноводных рыбных ресурсов сдерживается рядом факторов, в том числе нерешенными вопросами технологии переработки рыбного сырья, а также недостаточным количеством рецептур рыбных изделий.

В настоящее время многие виды рыб, традиционно составляющие основу нашего рыбного стола, перешли в более высокую ценовую категорию и стали менее доступны основной части населения. При этом возрос спрос на недорогую столовую рыбу и изделия из нее, что повлекло изменения в использовании рыбного сырья: если в 1990 г. на пищевые цели направлялось 64 % рыбного сырья, то в 2001 г. — более 85 %. В этих условиях проблема рационального использования рыбного сырья и внедрения комплексной переработки является наиболее актуальной [1].

В регионах России наблюдаются существенные различия между областями — потенциальными покупателями пресноводной рыбы и рыбной продукции. Только 8 регионов России могут добывать пресноводное рыбное сырье в товарных количествах. В то же время наибольшее потребление и ввоз пресноводной рыбы осуществляются в крупные промышленные центры (мегаполисы) с большой концентрацией населения. Проведенный в Институте конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) анализ ситуации показывает, что потребности ввозящих регионов в 1,8 раза превышают потенциальные возможности вывозящих. Прежде всего это связано с сезонностью лова и отсутствием технологий хранения рыбы в периоды массового лова, а также эффективных технологий переработки.

Конъюнктура рынка пресноводного рыбного сырья и продукции в значительной степени определяет динамику цен. Завышением цен заготовители покрывают потери от несовершенства технологий лова и хранения [3]. Себестоимость получаемой продукции зависит главным образом от стоимости рыбного сырья и ферментного препарата. При отказе от использования ферментного препарата ТГ «Актив ЕБ» и соответственно некотором

снижении органолептических показателей можно снизить себестоимость изделия на 17 %, при переходе на более дешевое рыбное сырье (с судака на щуку и леща) при сохранении основных органолептических показателей — на 27 %.

Производство и обеспечение населения продуктами из высококачественного натурального сырья чаще всего экономически невыгодно, поэтому в мировой практике уже определилась тенденция использования малоценного и нетрадиционного сырья. Переработка рыбного сырья с помощью неопрессов в фарш позволяет максимально использовать съедобную часть мелких рыб для производства целого ряда рыбных продуктов, аналогов деликатесных, типа крабовых, креветочных палочек и др.

Выпуск фаршевых изделий особенно целесообразен на основе маломерного, некондиционного сырья филетировочного, консервного производств и пищевых отходов. Это не только способствует улучшению экономических показателей работы предприятий, внедрению малоотходных технологий, но и расширяет ассортимент кулинарных изделий из рыбы за счет продуктов, сбалансированных по химическому составу с высокими вкусовыми, питательными свойствами и невысокой стоимостью. При этом снижаются затраты на транспортировку, холодильную обработку и специфическое оборудование.

Производство фаршевых рыбных изделий значительно повышает экономическую целесообразность использования уловов любых видов рыб. Оно дает возможность более полно использовать рыбное сырье, ферментные препараты и другие непищевые продукты, производимые из несъедобных частей тела рыбы. Кроме того, предлагаемая технология позволяет использовать на пищевые цели нестандартную по размерам и механически поврежденную рыбу, пригодную по санитарно-химическим показателям для производства пищевых изделий.

Производство фаршевых изделий позволяет получать полуфабрикаты быстрого приготовления, это экономит время и облегчает ручной труд по приготовлению пищи в домашних условиях, что немаловажно при современном темпе жизни.

И наконец, развитие лова и переработки пресноводных рыб, организация производства в сырьевых районах позволят обеспечить занятость местного населения, зачастую страдающего от безработицы, отчасти снизив социальную напряженность в таких районах и решив ряд смежных социально-экономических проблем.

В условиях интенсификации вылова и утилизации запасов пресноводных рыб становится все более очевидной перспектива постепенного перехода на промышленный лов маломерной и малоценной рыбы. Разработка рецептур и технологии производства фаршевых изделий из пресноводной рыбы и выпуск быстрозамороженных готовых блюд из фарша могут послужить эффективному решению поставленной задачи. Это дает возможность производить продукты, обогащенные белками, витаминами, макро- и микроэлементами. Аминокислотный состав фаршевых продуктов можно регулировать недорогими белковыми наполнителями. Для обогащения рыбных продуктов витаминами, микроэлементами и пищевыми волокнами предлагается использовать растительные наполнители: соевую или кукурузную муку; в частности, добавление муки гречихи повышает содержание железа и магния в продуктах. Продукты с высоким содержанием балластных веществ и пищевых волокон целесообразно производить из фарша с добавлением рисовой или гороховой муки.

Таким образом, для обеспечения населения белками рыбного происхождения необходимо не только наращивать вылов, но и заботиться о рациональном использовании уже имеющегося сырья.

Разработка рецептур и технологий производства фаршевых изделий из пресноводных рыб сложного сырьевого состава позволяет:

- повысить экономическую эффективность переработки пресноводного рыбного сырья;
- обеспечить занятость местного населения и стабилизировать социальный сектор;
- расширить ассортимент рыбной продукции отечественного производства.

Список литературы

1. *Расулов Э.М., Шихалиев С.С., Касьянов Г.И.* Рыба и нерыбные объекты промысла в рационах питания // Пищевая промышленность. 2003. № 1.
2. *Шаповал Н.И., Иванов Е.В.* Использование вторичных ресурсов при производстве кулинарных изделий из рыбы // Химия и технология пищевой промышленности. 1990. № 11.
3. *Фатыхов Ю.А.* Перспективные способы получения пищевого рыбного фарша. Прогрессивные технологии производства продуктов из гидробионтов. — Калининград, 2001.