

5. Леванидов И.П. Классификация рыб по содержанию в их мясе жира и белков / И.П. Леванидов // Рыбное хозяйство. – 1968. – № 10. – С. 64–66.
6. Старущенко Л.И. Результаты акклиматизации дальневосточной кефали пиленгаса в Черном море / Л.И. Старущенко // Рыбное хозяйство – 1977. – № 1. – С. 26–28.
7. Шевцова Э.Е. Акклиматизация пиленгаса / Э.Е. Шевцова // Рыбное хозяйство. – 1991 – № 8. – С. 28–29.

УДК 664.8.9

НОВЫЕ РЕШЕНИЯ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ

Франко Е.П., канд. техн. наук, зам. начальника отдела питания
РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию»,
Республика Беларусь, г. Минск

В данной статье описаны предпочтения населения Республики Беларусь в рыбных продуктах, количество потребления и нормы их потребления. Приведены результаты исследований по предпочтениям. Описаны пути совершенствования рецептурных композиций рыбных консервов.

This article preferences of the population of Byelorussia in fish products, quantity of consumption and norm of their consumption are described. Results of researches on preferences are resulted. Perfection ways compound compositions of fish canned food are described.

Ключевые слова: рыбные продукты, Республика Беларусь, объёмы производства, специи, CO₂-экстракты.

В настоящее время покупатели все более требовательно относятся к тому, что они покупают и соответственно едят. Они выбирают «живой» продукт, который самостоятельно могут приготовить.

Как свидетельствует статистика, мировым лидером по потреблению рыбы является Япония: в ней на душу населения приходится 70 кг рыбы в год. В Европе этот показатель составляет 40 кг, в Российской Федерации (РФ) – менее 20 кг [1].

В соответствии с нормами потребления в Республике Беларусь (РБ) покупают недостаточное количество рыбы – 16 кг рыбы на человека, при норме по рекомендациям Минздрава 23 кг на человека в год [2].

На рисунке 1 приведена динамика потребления рыбных продуктов в РБ.

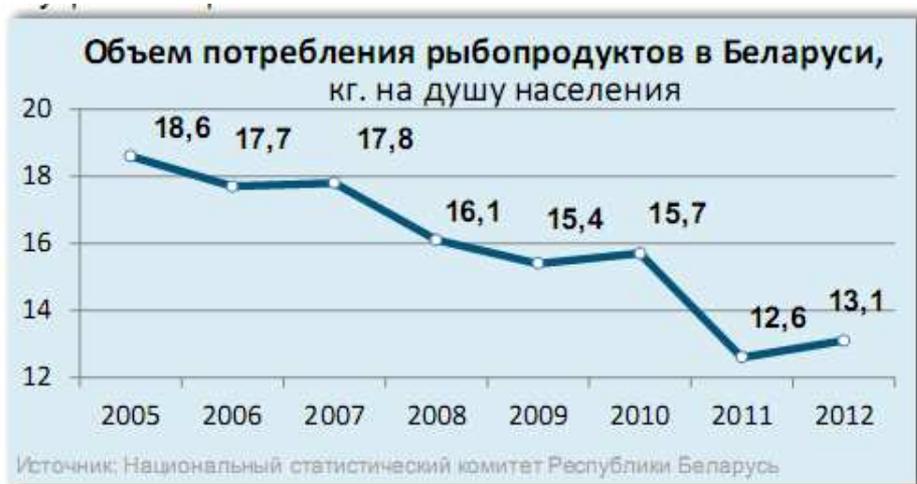


Рис. 1 – Объём потребления рыбопродуктов в Беларуси, кг на душу населения

Уровень расходов на рыбу в Беларуси в целом выше, чем в ряде развитых стран и среднемирового уровня, но при этом остается на достаточно низком уровне.

Ежегодная потребность внутреннего рынка рыбной продукции, включая мороженую, сушеную, соленую, копченую рыбу и филе, а также консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов, составляет 120–

150 тыс. тонн или 13-16 кг на человека, при медицинской норме от 16 до 24 кг. В связи с этим в Беларуси имеется большой потенциал для развития рыбной отрасли и насыщения внутреннего рынка [3].

Живую рыбу стало проще найти, но 80 % рынка этого товара по-прежнему занимает карп. Еще можно встретить толстолобика, свежую щуку, карася, амура, сома, форель либо такие ценные породы как осетровые попадаются крайне редко. Магазинов, оборудованных аквариумами, где можно увидеть свой «товар лицом» увеличилось в два раза.

Но все же сейчас люди очень много работают, и редко им удается приготовить еду самим. Поэтому остаются популярными товары быстрого потребления – рыбные консервы.

На основе исследований спонтанного восприятия рыбных консервов, проведенных бренд-консалтинговой компанией «Следопыт», были сделаны выводы, что этот продукт ассоциируется у потребителей с вкусным, удобным в употреблении, универсальным продуктом, который является доступным по цене и имеет много разновидностей.

Если данное утверждение рассмотреть глубже, то можно понять, что, например, в сознании потребителя утвердилось восприятие рыбных консервов как продукта, имеющего много особенностей и богатый ассортимент.

Говоря о ситуациях потребления рыбных консервов, как отдельной группе ассоциаций, следует отметить, что в сознании потребителей рыбные консервы являются продуктом, приемлемым для различных форм потребления пищи – как для полноценного обеда или ужина, так и для разных видов перекусов, например, в случае экстренного обеда или в любой другой ситуации, когда очень торопишься. Рыбные консервы идеально подходят для потребления во время отдыха и/или различных поездок, для пикников с друзьями, и в поезд, в командировке.

Данное восприятие является еще и результатом оценки потребителями рыбных консервов как очень удобного в употреблении продукта. Многие участники исследования не раз подчеркивали высокую степень практичности рыбных консервов, которая проявляется в скорости приготовления блюд на их основе, а также, что особенно интересно, своего рода универсальности данного продукта. Под универсальностью респондентами понимается возможность легко приготовить совершенно различные блюда на основе рыбных консервов – салаты, супы, постный борщ, бутерброды и т.д.

Кроме того, консервы еще являются и более доступными по цене, чем рыба и другие продукты. А их вкусовые качества, как и рыбы в целом, традиционно считаются очень высокими.

Практически все респонденты согласились с тем, что базисным преимуществом рыбных консервов по сравнению с рыбой является тщательно составленный рецепт приготовления продукта. Уникальность вкуса рыбных консервов создается за счет сочетания вкуса рыбы, масла, специй и специальной технологии приготовления. Важной чертой является то, что этот уникальный вкус невозможно воспроизвести в домашних условиях [3].

Рынок производителей рыбных продуктов РБ сейчас довольно разнообразен, и представлен 60 рыбоперерабатывающими предприятиями: ПТЦ СП «Санта Бремор» ООО (г. Брест), СП «Леор Пластик» (г. Новогрудок), ОАО «Белрыба» (г. Минск), ИП «Вкус Рыбы Плюс», КПУП «Минскрыбпром», ОДО «Виталюр», ООО «Просма», ГП «ПТЦ г. Браслав» (рис. 2). По статистическим данным производство рыбы, рыбных консервов и морепродуктов по Республике Беларусь увеличивается с каждым годом (рис. 3) [4].

В опросе приняли участие респонденты в возрасте от 19 до 75 лет.

Однако рыбные консервы требуют какого-то гарнира к ним, так сейчас главная задача производителей в том, чтобы продукты питания были не только вкусными, но полноценными по своему химическому составу. Поэтому производители задумываются над выпуском рыбоарастительных консервов и для того, чтобы узнать, насколько популярны рыбоарастительные продукты у населения, был проведен опрос. Данные представлены на графике.

Проведя опрос по предпочтениям в рыбных продуктах, было установлено, что 51 % населения предпочитает рыбоарастительные консервы в томатной заливке, так как привыкли к ним с детства. По качеству люди предпочитают употреблять тот вид продукции, который товар, не имеющий нареканий (по вкусу/запаху, качеству сборки/пошива, качеству работы)

Для того чтобы рыбоарастительные консервы стали привлекательней для потребителей и более конкурентоспособными, было предложено заменить традиционные пряности одноименными СО₂-экстрактами, которые содержат биологически активные вещества, целительно влияющие на организм человека. Природные антиоксиданты блокируют свободные радикалы, образующиеся при реакции кислорода с лабильными молекулами с двойными связями. Группы природных антиоксидантов, попадая с пищей в организм, повышают устойчивость его защитных систем от вредных факторов окружающей среды, например, СО₂-экстракты перца красного острого, чабреца, гвоздики и т.д.

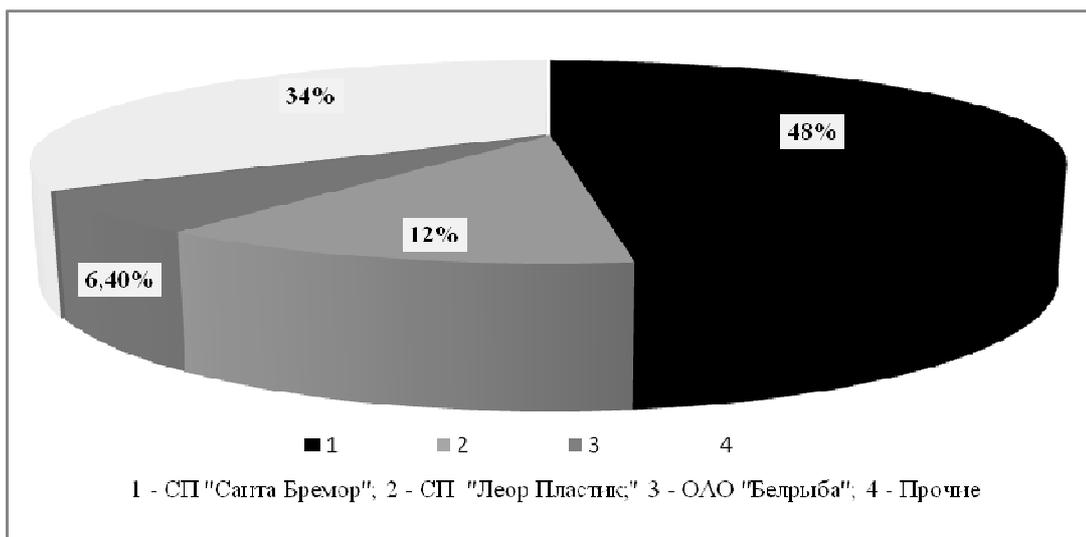


Рис. 2 – Доля на рынке ведущих предприятий по переработке рыбы

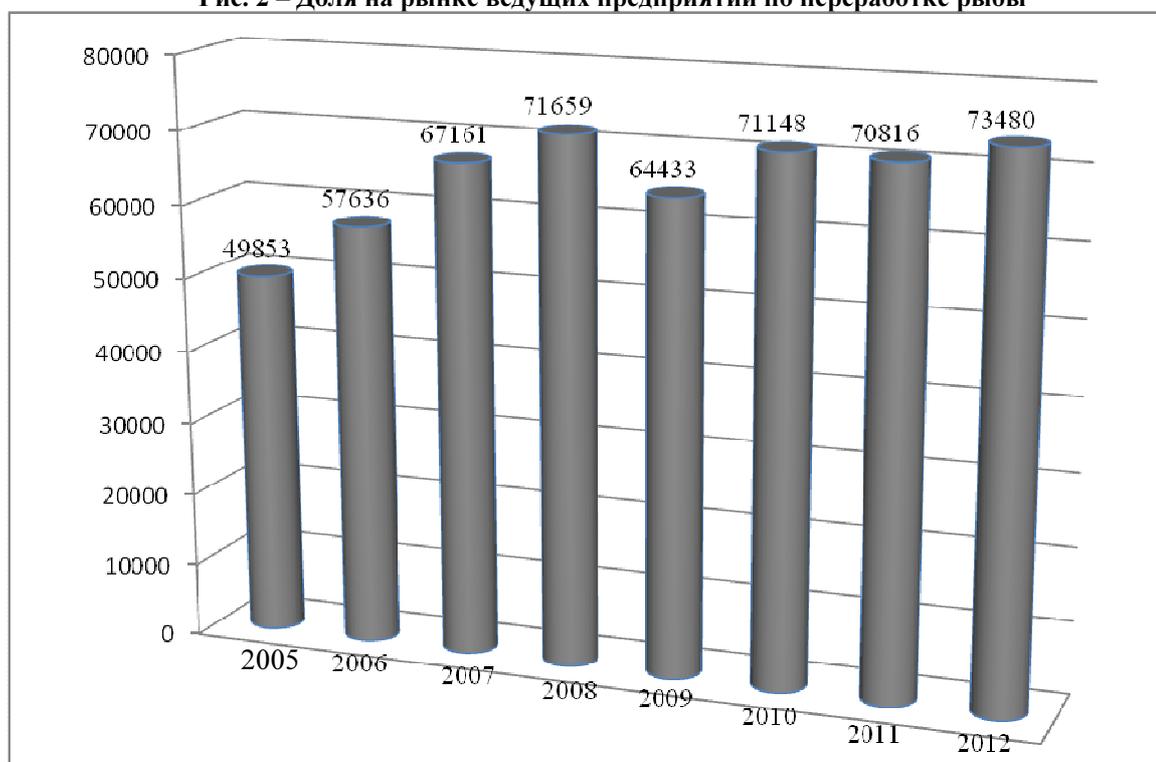


Рис. 3 – Производство рыбы, рыбных консервов и морепродуктов в РБ [3]

Экстракты просты в применении: на твердых носителях (сахар, соль, мука, многофункциональные добавки, измельченные сухие овощи, мука рыбы и отходов рыбопереработки, морепродуктов, крахмал и т.д.), в виде эмульсий, растворов в маслах и жирах и в 70 % и 80 % уксусе и др., легко компонуются для создания совершенно новых ароматов и вкусовых композиций.

CO₂-экстракты применяются во всем мире, входят в высококачественные продукты, продукты функционального назначения, лечебно-профилактические, деликатесные и другие, учитывающие возраст (детские, геродиетические), пол, национальные и другие специфические требования к продукции (спортивное питание, лечебное, усиленное, для районов с проблемной экологией).

Нами были смоделированы рецептурные композиции рыборастворительных консервов с CO₂-экстрактами, и проведен анализ с помощью электронного анализатора рецептур, показавший следующие данные, представленные на рисунке 4.

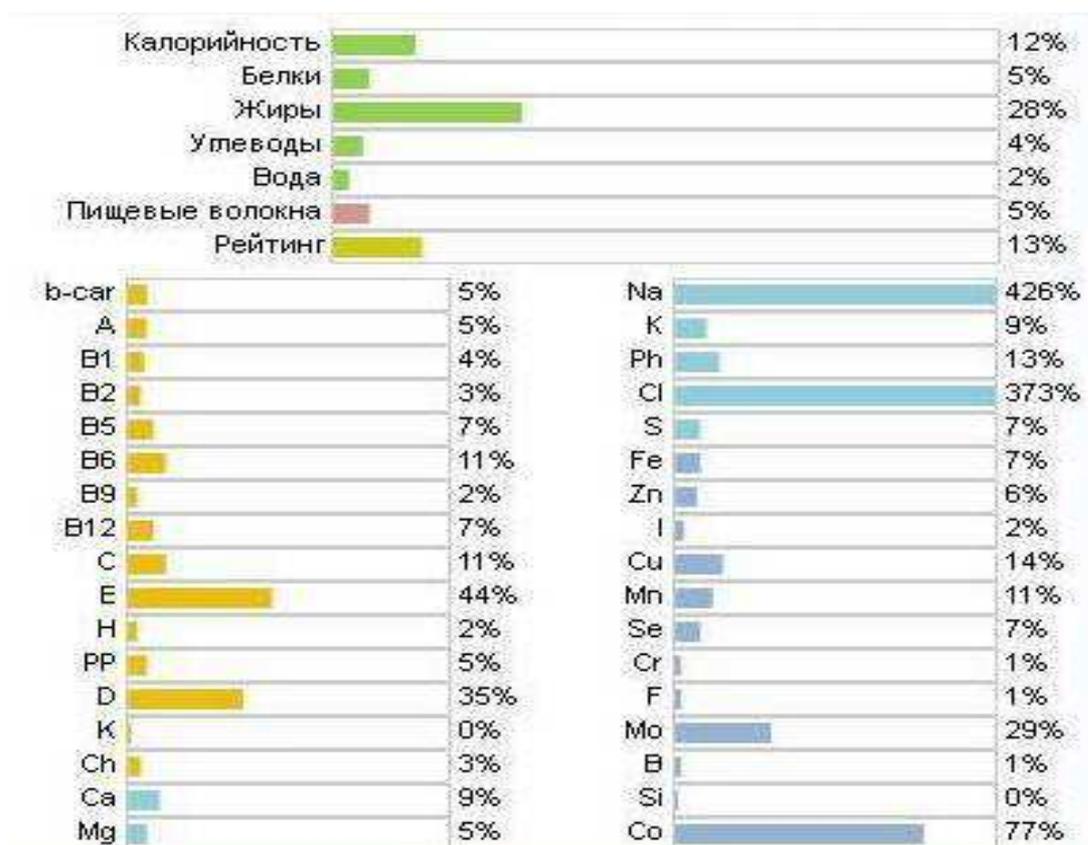


Рис. 4 – Химический состав рыборастворимых консервов в томатном соусе с CO₂-экстрактами

Выводы

Результаты исследований показали, что на данный момент рыборастворимые консервы пользуются спросом в основном как побочный продукт питания в поездках или при нехватке времени в приготовлении пищи. Проведя усовершенствование рецептурных композиций рыборастворимых консервов, повысится их конкурентоспособность и вырастет спрос потребителей на них.

Литература

1. Пищевые продукты [электронный ресурс].– Режим доступа: www.Продукт.by
5. Электронный ресурс.– Режим доступа: <http://news.uvaga.by>
6. Национальное агентство инвестиций и приватизации. Рыбная промышленность Республики Беларусь, 2013 г.
7. Электронный ресурс.– Режим доступа: <http://www.sledopyt.com.ua>
8. Электронный ресурс.– Режим доступа: <http://agriculture.by>
9. Национальный статистический комитет РБ «Промышленность РБ» Статистический сборник, 2013 г.