

AGRICULTURAL SCIENCES

DEVELOPMENT OF INNOVATIVE FOOD PRODUCTS BASED ON AQUATIC BIORESOURCES

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ОСНОВІ ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Viktoriia Kurchenko¹

Oleh Marenkov²

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-536-5-23>

Україна багата на водні біоресурси, однак їх потенціал використовується не повною мірою, значна частина використовується неефективно. Тому існує потреба у пошуку нових шляхів їх експлуатації. Розширення асортименту харчових продуктів з вітчизняної рибної сировини є необхідним етапом розвитку рибного господарства країни в умовах активно зростаючого попиту, обумовленого інтенсифікацією праці та демографічними процесами. Найважливіші соціально-економічні завдання підприємств рибопереробної промисловості України нерозривно пов'язані із забезпеченням ефективного виробництва високоякісних продуктів та досягненням конкурентоспроможності рибної продукції на світовому ринку [1, с. 116]. Вагомий внесок у розв'язання проблеми підвищення якості та розроблення біологічно цінних рибних продуктів, відповідно до науково обґрунтованих принципів нутриціології та вимог функціонального харчування, зробили праці вітчизняних і закордонних вчених [2, с. 301; 3, с. 1; 4, с. 1].

Питання продовольчої безпеки завжди було та залишається важливим, оскільки має глобальний характер. У зв'язку воєнними діями на території України дане питання стає ще більш актуальним. Виникає необхідність у створенні нових технологій та продуктів харчування, у тому числі спеціального призначення, особливо для вразливих верств населення України таких як військові та внутрішньо переміщені особи. На українському ринку асортимент продуктів спеціального призначення обмежений, практично відсутній. Пошук нових інгредієнтів для функціональних харчових продуктів є стратегією подолання очікуваної

¹ Oles Honchar Dnipro National University, Ukraine

² Oles Honchar Dnipro National University, Ukraine

нестачі продовольства на наступні десятиліття. Перспективною асортиментною групою на сьогодні є й нові види делікатесних продуктів спеціального призначення [5, с. 63]. У якості нових інгредієнтів використовують водні біоресурси, наприклад, водорості *Chlorella vulgaris*, яка надає можливість отримання продукту з радіопротекторними властивостями, необхідними для людей, що проживають у несприятливих екологічних умовах [6, с. 21]. Також наразі розроблено технологічні схеми виробництва рибних снєків з використанням біотехнологічного способу видалення підшкірного шару жиру, що у свою чергу збільшує термін придатності продукту [7, с. 54]. Розроблено технології та проведено оцінку інноваційних рибних продуктів із креветкою *Palaemon adspersus*, а саме концентрату креветкового порошку, пельменів, рибних паличок [8, с. 95–97]. У харчових цілях успішно використовують прісноводного молюска беззубку, розроблено технології переробки та виготовлення продукції з використанням цього виду, однак недостатньо досліджень у напрямку удосконалення технологій і рецептурного складу рибних паст та паштетів, що дасть можливість формувати харчові продукти із певними властивостями біологічної цінності для забезпечення потреб населення України [9, с. 20]. Визначено можливість виробництва харчових фаршів з дрібного бичка азово-чорноморського для диференційованого використання у різних видах харчової продукції. Виробництво фаршів із дрібної рибної сировини на принципах комплексності переробки робить можливим раціонально використовувати вітчизняну рибну сировину [10, с. 172].

Однак, попри велику кількість розроблених методів та технологій, вони мають як свої певні переваги, так і недоліки, тому процес їх модифікації й створення нових підходів залежно від видів використаної сировини представляє особливий інтерес [8, с. 93–94; 11, с. 29–30; 12, с. 161–163]. Тому виникає необхідність у створенні нових або вдосконаленні існуючих технологій переробки продуктів з водних біоресурсів, підвищенні ефективності виробництва та впровадження ресурсозберігаючих технологій. Це допоможе знизити дефіцит продовольства і збільшити обсяг експорту якісних продуктів харчування.

Список використаних джерел:

1. Дончевська Р., Сидоренко О.В., Романенко О.В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності рибної продукції. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 4. С. 116–119.
2. Лебська, Т.К., Хомічак Л., Козлова С. Біологічна ефективність ліпідів фаршевих виробів із гідробіонтів. *Продовольча індустрія АПК*. 2010. № 5–6. С. 21–23.

3. Спосіб отримання структурованих рибних продуктів поліпшеної якості: пат. на корисну модель Україна: МПК А 62 В 7/08. № 200502295. заявл. 14.03.05; опубл. 16.01.06, Бюл. № 1.
4. Спосіб виробництва пресервів із гідробіонтів: пат. на корисну модель Україна: МПК А 23 L 1/325. № 2004010077. заявл. 08.01.2004. опубл. 15.02.2005. Бюл. № 2
5. Пешук Л., Сімонова І., Штик І. Тренд сучасності – продукція оздоровчого призначення з мікрowodорослями. *Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького*. 2022. Т. 24. № 97. С. 33–38.
6. Бахмач В.О., Пешук Л.В., Чернушенко О.О., Савченко А.М., Петренко С.О. Використання інноваційних технологій та компонентів у емульсійних продуктах. *Вісник Національного Технічного Університету «ХПІ»*. Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. 2022. № 1 (1363) С. 18–22.
7. Menchynska, A., Ivanyuta, A., Manoli, T., Nikitchina, T. Application of biotechnological method of fat reduction in fish snack technology. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*. 2020. № 22 (94). P. 50–54.
8. Сидоренко О., Петрова О. (2020). Інноваційні продукти з креветкою *Palaemon adspersus*. *Товари і ринки*. 2020. № 3. С. 93–100.
9. Bal, I., Lebskyj, S., Tolok, G., Ustymenko, I., Kyslytsia, Ya. State and prospects of fish processing technologies. *Animal Science and Food Technology*. 2023. № 14 (4). P. 9–25.
10. Федорова Д. В., Кузьменко Ю. В. Технологічні аспекти комплексного використання бичка азовського замороженого у виробництві риборослинних напівфабрикатів. *Наук. пр. НУХТ*. 2015. Т. 22. № 6 (22). С. 23–29.
11. Manoli, T., Nikitchina, T., Tkachenko, O., Kameneva, N., Barysheva, Y., Myroshnichenko, O., Titlova, O. (2022). Application of sensor analysis methodology in fish snacks technology for express bars with regulated histamine content. *Technology Audit and Production Reserves*. 2022. № 6 (3 (68)). P. 29–35.
12. Приліпко, Т. М., Кузьмінська, І. М. (2023). Фізико-хімічні та структурно-механічні показники якості напівфабрикату фаршированої риби з різними білковими добавками. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2023. № 4. С. 161–167.