

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ РЕСУРСЫ В ФОРМИРОВАНИИ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩЕЙ МОДЕЛИ ПИТАНИЯ

КУПЧАК Дарья Владимировна

кандидат технических наук, доцент

доцент высшей школы управления природными ресурсами

Тихоокеанский государственный университет

г. Хабаровск, Россия

ТАБАЛОВА Ангелина Алексеевна

учащаяся

Ресурсный центр «Медицинский Сеченовский Предуниверсарий»

ФГАОУ ВО Первый Московский государственный медицинский университет

им. И.М. Сеченова Министерства здравоохранения Российской Федерации

г. Москва, Россия

В статье рассматривается возможность разработки и создания нутриентноадекватных пищевых компонентов на основе вторичных ресурсов дальневосточных рыб и концентрированных форм соевого белка.

Ключевые слова: рыбная кулинарная продукция, молоки и сердца лососевых рыб, концентрированные формы соевого белка.

Хабаровский край идентифицируется как территория с уникальными природными ресурсами. В комплексе взаимосвязанных впечатлений о крае, присутствующих у российского потребителя, важное значение имеет такой широко известный товар с положительной репутацией, как дальневосточная рыба.

В рыбной продуктовой структуре особо ценными считаются лососевые виды рыб. По данным Федерального агентства по рыболовству вылов тихоокеанских лососей на Дальнем Востоке составил 215,4 тыс. тонн, в том числе в Хабаровском крае – свыше 36,4 тыс. тонн (+7,3 тыс. тонн или 125,0 % к уровню 2022 г.) (<https://docs.cntd.ru/document/351735594>).

Стратегия развития агропромышленного и рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2030 г. предусматривает комплексную и рациональную переработку рыбы. В последние годы отмечается повышение среднедушевого потребления рыбы, при этом особенно быстро увеличивается потребительский спрос на готовую продукцию.

Следуя запросам покупателей, в ассортименте дальневосточных рыбоперерабатывающих предприятий и специализированных цехов все чаще появляется рыбная кулинарная

продукция, готовая к употреблению. В меню хабаровский предприятий сферы массового питания рыба как локальный гастрономический продукт занимает основные позиции в разделе вторых горячих рыбных блюд, а также присутствует как рецептурный компонент в холодных блюдах, закусках, в первых блюдах. Рестораторы стараются предложить и некоторые этнические рыбные блюда, традиционные для коренных малочисленных народов Сибири и Дальнего Востока, что помогает создать конкурентные преимущества и формировать бренд дальневосточной кухни [4, с. 82].

Развитие ассортимента рыбной продукции, имея имиджевую составляющую, экономическую целесообразность и высокий уровень потребительского спроса, требует новых технологических разработок и обоснований.

Устойчивым трендом сегодня является комплексное использование сырья. Неполное применение рыбных пищевых отходов, образующихся на разных стадиях переработки рыбных ресурсов, ограничивает возможности увеличения пищевого разнообразия локальных продуктов массового изготовления, способствующих поддержанию здоровья.

Рыбные субпродукты и пищевые отходы могут стать дополнительным источником белка и других биологически ценных компонентов, формирующих нутриентоадекватный рацион населения.

Молоки и сердца лососевых рыб (МЛР и СЛР) как вторичное сырье, относящееся к

пищевым отходам, используются ограниченно, имея при этом благоприятный химический состав (рисунок 1) [3, с. 496; 4, с. 85]. Проектирование на их основе современных пищевых систем заданного состава и свойств отвечает запросам потребителей на здоровьесберегающую модель питания [1; 5].

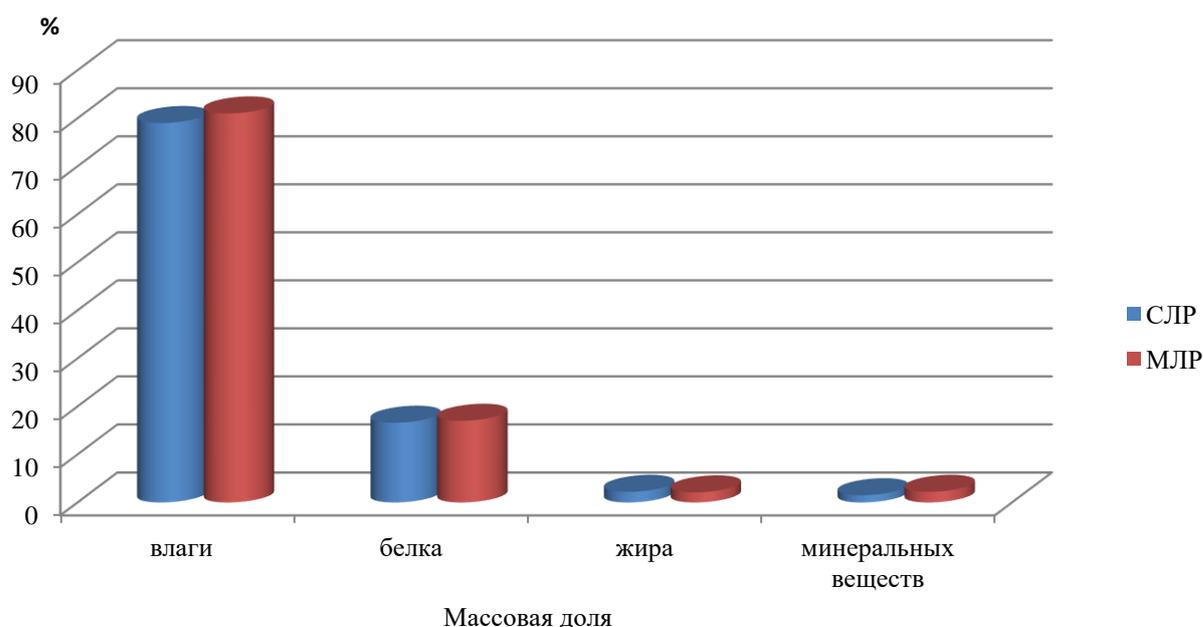


Рисунок 1. Химический состав вторичного рыбного сырья

Как видно из представленных данные изучаемые объекты достаточно сильно обводнены. Поэтому для формирования требуемых сенсорных и функционально-технологических свойств готовых кулинарных изделий их желательно комбинировать с другими видами сырья.

В качестве органолептически- и структуроформирующего растительного компонента перспективным является использование еще одного

хорошо известного дальневосточного продукта – соевых семян. А полученные посредством биологической модификации на основе сои белково-углеводные, белково-витаминные композиции в виде паст, муки, гранулятов, текстуратов, порошков, изолятов, гелей (рисунок 2) позволяют создать поликомпонентные пищевые системы с требуемыми конкурентоспособными потребительскими характеристиками [2, с. 53-54].

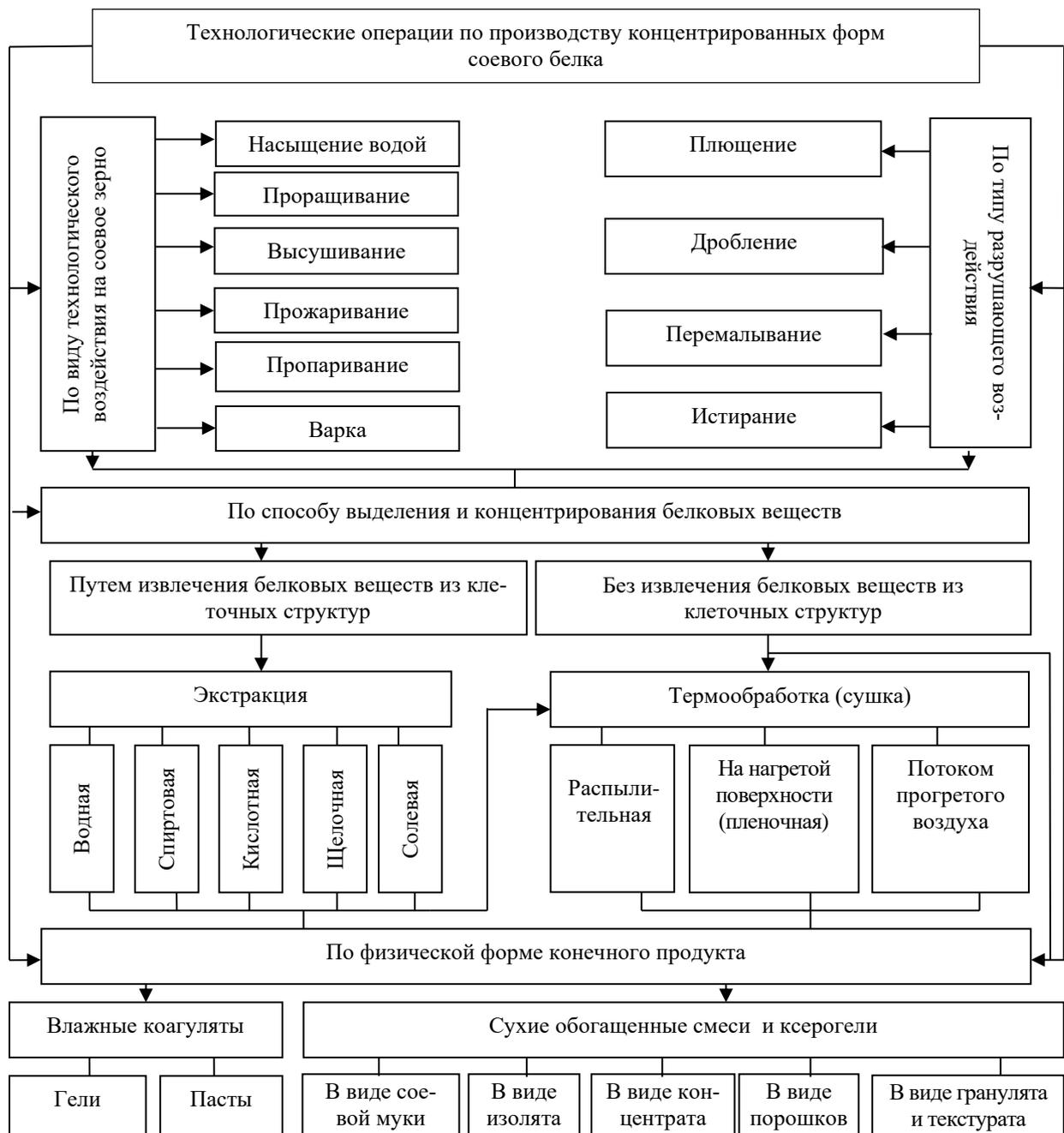


Рисунок 2. Классификация основных операций получения концентрированных форм соевого белка

Таким образом, продуктовые инновации рыбной кулинарной продукции, соответствующие запросам российских потребителей, могут

расширить возможности локальных производителей, нацеленных на развитие спроса в отношении региональных ресурсов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Батурин А.К., Мартинчик А.Н., Камбаров А.О. Структура питания населения России на рубеже XX и XXI столетий // Вопросы питания. – 2020. – № 4. – С. 60-70.
 2. Купчак Д.В. Соевые компоненты в производстве здоровьесберегающих ингредиентов / Д.В. Купчак, О.И. Любимова, С.М. Доценко, И.В. Боярина // Пищевая промышленность. – 2024. – № 3. – С. 52-56.

3. Матюхин В.А. Обоснование технологии кулинарных запеченных изделий из молкок лососевых рыб и биоактивного растительного сырья / В. А. Матюхин, Е. И. Васильева, Д. В. Купчак // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : Материалы VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Орёл, 25 марта – 05 2024 года. – Орёл: Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева, 2024. – С. 494-500.
4. Теоретическое обоснование использования вторичного рыбного сырья в технологии кулинарной продукции / Д. В. Купчак, И. Э. Богрянцева, Т. А. Бортник, Л. А. Морозов // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права. – 2021. – № 2(106). – С. 81-86.
5. Тутельян В.А. Нутриом как направление «главного удара»: определение физиологических потребностей в макро- и микронутриентах, минорных биологически активных веществах пищи / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, А.К. Батурич [и др.] // Вопросы питания. – 2020. – № 4. – С. 24-34.

FAR EASTERN RESOURCES IN SHAPING A HEALTH-PRESERVING NUTRITION MODEL

KUPCHAK Daria Vladimirovna

Candidate of Sciences in Technolgy, Associate Professor
Associate Professor of the Higher School of Natural Resource Management
Pacific National University
Khabarovsk, Russia

TABALOVA Angelina Alekseevna

Student
Resource Center «Sechenov Medical Pre-University»
I.M. Sechenov First Moscow State Medical University
of the Ministry of Health of the Russian Federation,
Moscow, Russia

The article examines the possibility of developing and producing nutrient-adequate food components based on secondary resources of Far Eastern fish and concentrated forms of soy protein.

Keywords: fish culinary products, milt and hearts of salmonid fish, concentrated forms of soy protein.
