

## **ПРОДУКТОВАЯ ПЛАТФОРМА ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГOTOVЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБЫ**

**Шуман Т.С.**

**Научный руководитель – Азарёнок Н.Ю., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Продуктовая платформа полуфабрикатов, готовых блюд и изделий из рыбы представляет собой базовый набор потребительских свойств и показателей, по которым данные блюда и изделия, могут идентифицироваться потребителем.

Цель анализа продуктовых платформ – определение направления совершенствования блюд и изделий из рыбы, выявление действительных инноваций в отрасли, связанных с изменениями в рационах питания.

Особенности структуры тканей обусловливают хорошую усвояемость мяса рыбы. При кулинарной обработке соединительная ткань легко разваривается, придает мясу рыбы рыхлую расслаивающуюся консистенцию. Поэтому рыба и продукты ее переработки высоко ценятся и рекомендуются для диетического питания.

При формировании продуктовой платформы – полуфабрикаты готовых кулинарных изделий из рыбы, в качестве ключевых признаков классификации рассматривали вид сырья, способ технологической обработки, назначение блюда (сегмент потребителей). В данной продуктовой платформе полуфабрикаты рыбные могут позиционироваться как продукты специализированного назначения – для питания детей дошкольного и школьного возраста. Блюда и изделия характеризуются высоким содержанием белка и низким содержанием жира, в среднем соответственно – 16-20 г и 6-7 г на 100 г продукта. Калорийность продукта колеблется в интервале 138-225 ккал.

Повышение потребительской ценности блюд из рыбы возможно за счет использования при их приготовлении пароконвективных аппаратов, что обусловлено более щадящими условиями тепловой обработки и сокращением времени приготовления. Рыбные продукты обладают не только высокой пищевой ценностью, диетическими свойствами, но и способствуют укреплению здоровья, профилактике заболеваний и повышению работоспособности человека.

Результатом проведенного сбора и анализа информации является база данных по продуктовой платформе блюд и изделий из рыбы специализированного назначения, которая может использоваться в учебных и научных целях. В работе определена номенклатура потребительских свойств блюд и изделий из рыбы, дана товароведная классификация, изучены потребительские свойства блюд и изделий специализированного назначения для питания детей школьного возраста.

На основании полученной информации разработаны товароведные паспорта качества на данную продукцию. В паспортах качества систематизированы данные о показателях потребительских свойств блюд и изделий из рыбы: показатели назначения (химический состав); показатели надежности (срок годности, условия хранения); эргономические показатели (органолептические, антропометрические).