

ХАРАКТЕРИСТИКА ПП «РИБОЛОВНЕ ПІДПРИЄМСТВО ВИРІШАЛЬНИЙ» В МИКОЛАЄВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

В. Л. Краснощок студент

Науковий керівник – викладач Технолого-економічного коледжу Поручник М. М. Миколаївський національний аграрний університет

У статті наведена характеристика ПП «Риболовне підприємство Вирішальний». Наведений опис приміщень на території, первина переробка риби, санітарно-гігієнічні вимоги.

Ключові слова: риба, господарство, температура зберігання, приміщення, обладнання, транспортування.

Постановка проблеми. Рибне господарство – галузь господарства, до якої належить добування, переробка, відтворення і збільшення запасів риби та інших водних організмів у природних і штучних водоймах. Дає цінні харчові, кормові, лікарські й технічні продукти. Поділяється на рибальство, що має завданням ловити рибу і добувати морського звіра, рибництво – збереження і поліпшення рибних запасів у природних водоймах і розведення риби у штучних.

Експертами встановлено, що рибництво в Україні на даний момент ще далеке від повного насичення та задоволення потреб населенням хоча б в мінімальному обсязі. При цьому недостатній розвиток рибництва в Україні все більше приманює інвесторів [1, 4, 6].

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Держрибагенство України зазначає, що за 9 місяців 2017 р., з січня по вересень, виловлено 35,2 тис тонн водних біоресурсів у водоймах України. Це на 1,6 % більше, порівняно з виловом у 2015 р, на 17,8 % більше, ніж у 2014 р., проте на 13,9 % менше, ніж у 2016 р. Зменшення у порівнянні з 2016 роком пов'язано з несприятливими погодними умовами на Азовському морі – вилов знизився на 31 % та склав 13,9 тис тонн проти 20,2 тис тонн у 2016. Вилов у внутрішніх водоймах збільшився на 3,9 % та склав 17,4 тис тон. Вилов у Чорному морі залишився на такому ж рівні як і в 2016 році та склав 3,9 тис тонн [2, 3, 5].

Постановка завдання. Представити ПП «Риболовне підприємство Вирішальний» його санітарно-гігієнічні вимоги, первинну обробку риби.

Виклад основного матеріалу досліджень. Риба та її продукти посідають істотне місце в харчуванні людини. За вмістом основних поживних речовин,

незамінних амінокислот, ненасичених жирних кислот, вітамінів та мінеральних речовин, а також за легкою перетравністю і засвоюваністю м'ясо риби можна віднести до дієтичного продукту. Воно містить 16-21 % легко перетравного білка, який за біологічною цінністю не тільки не поступається білку теплокровних тварин, а й за деякими показниками перевершує його. Вміст жиру у найбільш поширеній прісноводній риби коропа становить 9-11 % (найменше у щуки – 0,5-1,0 %, найбільше у вугра – до 32 %).

ПП «Риболовне підприємство Вирішальний» займається первинною переробкою риби (рис.1). Територія підприємства має огорожу, транспортні та пішеходні шляхи та виробничі майданчики з водонепроникним покриттям, зливну каналізацію, ремонтні майстерні, гараж та інші склади, які знаходяться на відстані 30 м. від виробничої зони.

Підприємство має окреме приміщення для морозильної камери. Внутрішні стіни морозильної камери покриті водонепроникним стійкими металевими листами. Двері, через які надходить продукція достатньо широкі 3.5*3.0. Природного освітлення в приміщенні, де надходить риба немає. Стелажі для зберігання риби на висоті 40 см. від підлоги. Проходи між стелажми 1 м. Охолоджувана камера у висоту 5 м у довжину 15 м, у ширину 7 м, оснащена вентиляцією. Використовується насипний і стелажний методи зберігання риби (рис. 2):

Насипний – продукти зберігають навалом у ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10-20см для вільного доступу повітря.

Стелажний – продукція зберігається на полках, стелажках, у шафах, при цьому способі вона захищена від сирості, тому що здійснюється доступ повітря до нижніх шарів.

У господарстві використовується два способи заморожування риби.

Охолодження – охолоджена риба має температуру усередині мускульної тканини від -1 до +5°C. Для подовження терміну зберігання рибу охолоджують відразу ж після улову. Охолодження проводять чистим льодом або охолодженою водою з додаванням антисептиків і антиокислювачів або без них. Лід використовують дрібно дроблений. При такому способі риба охолоджується поволі і нерівномірно, деформується. Рибу перед охолодженням промивають, розсортовують по видах і розмірах (масі), при необхідності обробляють і укладають в тару. Укладання дрібної риби проводять насипом, великої – рядами. Дно тари і кожен шар риби посипають льодом. Співвідношення риби і льоду зазвичай складає 1:1. Упаковану рибу відразу ж відправляють споживачам.



Рис. 1. Вхід в ПП «Риболовне підприємство Вирішальний»



Рис. 2. Вигляд морозильної камери

Заморожування – для продовження термінів зберігання. Мороженою вважається риба, температура в товщі м'язів якої -6°C і нижче. Заморожування дозволяє уникнути сезонності в реалізації риби. Для заморожування застосовують природний і штучний холод, льодосоляну суміш і розсільний спосіб. Природне заморожування проводять в місцях лову в зимовий час. При зовнішній температурі повітря -12°C риба швидко заморожується в живому вигляді. Риба природного заморожування має викривлену форму тіла, відкриті рот і зяброві кришки, тьмяну поверхню тіла. У штучних умовах рибу заморожують в скоро морозильних установках при температурі від -25 до -30°C . При льодосоляному способі заморожування рибу пересипають сумішшю льоду і чистої куховарської солі морожену рибу зберігають при температурі -18°C при відносній вологості 90-19% від 3 до 10 місяців залежно від виду риби. Морепродукти зберігають при температурі не більше $+20^{\circ}\text{C}$, а саме відварених моллюсків, креветок, крабів. Живих устриць, мідій інших моллюсків $+5$ - $+10^{\circ}\text{C}$ протягом декількох днів.

Рибу поділяють на гатунки. Риба I гатунку повинна мати чисту поверхню, природне забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, належну обробку. Запах і

смак перевіряють після відтавання і варки. Вони повинні бути чисті, властиві продукту, без пороків. Морожена риба II гатунку може мати більше зовнішніх пошкоджень (зривів шкірки, поламаних зябрових кришок, синців), різний ступінь вгорованості, потьмянілу поверхню, підшкірні пожовтіння (окислення жиру) на зрізах м'язів, що не проникли в товщу м'яса. Консистенція м'яса може бути ослабілою, але не в'ялою, кислуватий запах в зябрах і запах окисленого жиру на поверхні, що не проник в товщу м'яса. Допускаються відхилення від правильної обробки. Рибу, якість якої не відповідає вимогам II гатунку, відносять до нестандартної. Не ділять на сорти морожену рибу спеціальної обробки. До неї пред'являють вимоги на рівні мороженої риби I гатунку.

Крім морської риби підприємство продають ракушки від рапанів на переробку чистого кальцію (рис. 3).

Риба виловлюється с Чорного моря. Відпускаються продукти за встановленими адміністрацією підприємством графіком. Підставою є вимога (заявка) завідувача виробництва. Ця вимога має бути затверджена директором підприємства.

Продають заморожену рибу в Харківську, Сумську, Кіровоградську області. Для транспортування на підприємстві є дві одиниці авто «DAF» (рис. 4) та спринтер с вбудованим кондиціонером. У камери завантажують тільки морожену рибу. Упаковують рибу в картонні і дерев'яні ящики, рогожані кулі, бочки, корзини, короби і пакунки. Цінну морожену рибу перед упаковкою загортають в пергамент або прозору плівку.



Рис. 3. Ракушки від рапанів



Рис. 4. Авто DAF з морозильною установкою

Дрібну рибу укладають насипом. У одиницю упаковки повинна бути укладена риба одного найменування, розміру, сорту, способу оброблення і заморожування.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Рівень рентабельності ПП «Риболвне підприємство Вирішальний» залежить від багатьох факторів, головними з яких є природні особливості регіону та рівень розвитку сільськогосподарського виробництва. В подальшому планується розглядати та аналізувати інші підприємства в Миколаївській області в галузі рибництва та висвітлювати їх в наукових роботах.

Список використаних джерел

1. Жива, охолоджена і морожена риба [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/26266/>
2. Державне агентство рибного господарства України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://darg.gov.ua/za9misjacivvilovleno_3500049231.html
3. Давидов О. М. Основи ветеринарно-санітарного контролю у рибництві / О. М. Давидов, Ю. Д. Темніханов. – К. : Фірма «ІНКОС», 2004. – 144 с.
4. Христенко Д. С. Сучасний стан сегмента спеціалізованих товарних рибних господарств у рибогосподарській галузі / Д. С. Христенко // Вісник аграрної науки. – 2012. – № 11. – С. 25-27.
5. Гігієна тварин / [М. В. Демчук, М. В. Чорний, М. О. Захаренко, М. П. Високос]. – Харків : Еспада, 2006. – 520 с.
6. Основи рибництва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agrobiznes.org.ua/node/217>