

УДК 664.934

З.Е. Егорова, канд. техн. наук, доц.  
(БГТУ, Минск)

## РАЗРАБОТКА РЕЖИМОВ СТЕРИЛИЗАЦИИ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ

Цель работы заключалась в разработке и научном обосновании режимов стерилизации рыбораствительных консервов. Объектами исследований служили новые виды консервов «Закуска «Рыбный день», «Овощи с рыбой «Речной бриз», «Овощи с рыбой в томатном соусе «Удача рыбака», изготовленные по разработанным БГАТУ рецептурам и технологии и фасованные в стеклянные банки III-82-450. В вышеперечисленных продуктах определяли величину рН (по ГОСТ 26188-84) и промышленную стерильность (по ГОСТ 30425-97). В качестве тест-микроорганизма был выбран *C. sporogenes*, рекомендуемый для рыбо-овощных консервов [1]. Так как в исследуемых видах консервов содержится не более 15% рыбного сырья, поэтому был использован норматив требуемой летальности  $F_{121}^{13} = 4,3$  усл. мин [1].

На основании анализа литературы и собственных исследований в качестве предварительной формулы стерилизации применяли следующую: 20–55–30/120. Расчет фактического стерилизующего эффекта ( $L_{121}^{13}$ ) по кривым прогреваемости и сравнение его с требуемым показал превышение на 17,6–28,6%. Исходя из чего, был сделан вывод о способности предложенного режима стерилизации обеспечить промышленную стерильность рассматриваемых консервов. Производственная проверка указанной формулы и последующие микробиологические испытания опытных образцов консервов показали, что рыбораствительные консервы «Овощи с рыбой «Речной бриз», «Овощи с рыбой в томатном соусе «Удача рыбака» отвечают требованиям промышленной стерильности, в консервах «Закуска «Рыбный день» были обнаружены мезофильные факультативно-анаэробные и аэробные микроорганизмы.

Таким образом, для стерилизации рыбораствительных консервов «Овощи с рыбой «Речной бриз» и «Овощи с рыбой в томатном соусе «Удача рыбака» в стеклянной банке III-82-450, можно использовать формулу: 20–55–30/120, режим стерилизации консервов «Закуска «Рыбный день» следует пересмотреть.

### ЛИТЕРАТУРА

1 Методические указания по разработке научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов: утв. Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 17 ноября 2008 г. – Минск: РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», 2008. – 61 с.