

# Технология производства стерилизованных консервов из копченых мелких рыб Дальневосточного бассейна в масле



Заяц Евгений Александрович  
аспирант, заведующий лабораторией кафедры  
«Управление техническими системами  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»»

Объекты лова,  
реализуемые в  
основном в  
охлажденном и  
мороженом виде

**Морская малоротая  
корюшка,**  
*Nurmesus japonicus*  
(Д.К. Бревурт, 1856)



**Тихоокеанская мойва,**  
*Mallotus villosus*  
*catervarius* Pennatt  
(БРЭ, 2017)



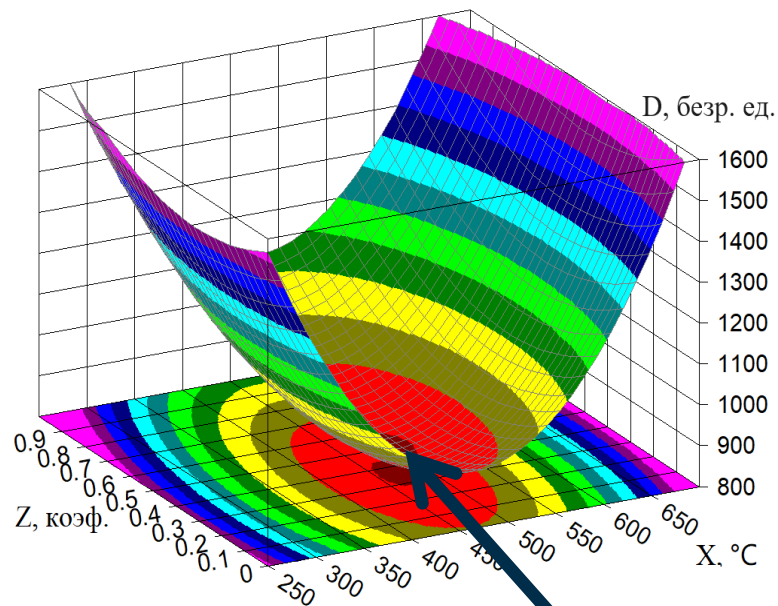
**Японский анчоус,**  
*Engraulis japonicus*  
(Zhu et al., 2022)



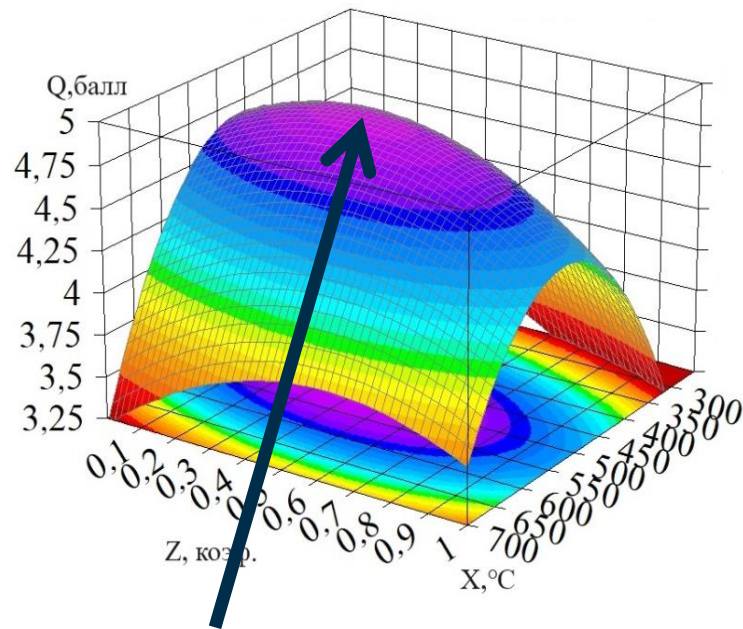
**Брак консервов из копченой рыбы в масле возникает в результате активной денатурации коллагена кожи**



Особенностью дымового копчения является наличие в дыме потенциально опасных веществ, но мы нашли способ их уменьшить без ущерба качеству



**Снижение канцерогенности**



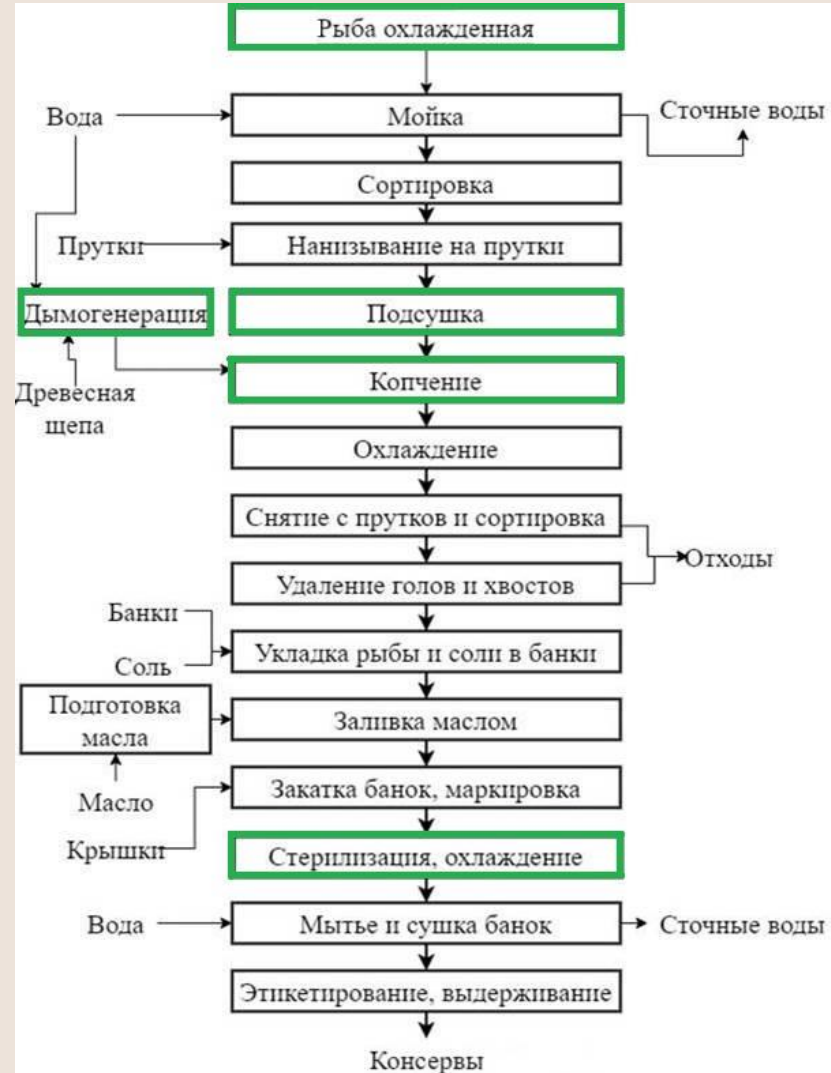
**Улучшение органолептических характеристик**

# Технологическая схема производства консервов

Экономическая эффективность от применения разработанной технологии консервов, рассчитанная показателем рентабельности равным 31-68 % в зависимости от ассортимента консервов, свидетельствует об экономической целесообразности выпуска продукции из дальневосточного сырья по разработанной технологии.

Примечание:

Зеленым цветом выделены этапы, имеющие принципиальное отличие от традиционных





# Консервы из копченых мелких рыб Дальневосточного бассейна в масле

Глубокая переработка  
малоиспользуемого  
сырья с целью  
получения добавленной  
стоимости



Снижение вероятности  
«лопанца»

Натуральное дымовое  
копчение



# Спасибо за внимание

**Заяц Евгений  
Александрович**

**Тел.: 8 (914) 979-26-90**

**E-mail: [zaiats.ea@dgtru.ru](mailto:zaiats.ea@dgtru.ru)**

