

УДК 665.211

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ
ЖИРНЫХ КИСЛОТ ИЗ МАЛОК РЫБ СЕМЕЙСТВА ЛОСОСЕВЫХ**

Герасимчик Г.И. (Санкт-Петербургский государственный технологический институт
(технический университет))

Научный руководитель – профессор, доктор технических наук, Куприна Е. Э.
(Университет ИТМО)

Введение. В настоящее время существует острая нехватка омега-3 и омега-6 ненасыщенных жирных кислот в суточном рационе жителей большинства европейских стран и России, поскольку в их рационе в недостаточном количестве представлены жирная морская рыба и морепродукты, являющиеся основным источником полиненасыщенных жирных кислот. Многочисленные исследования показывают, что, помимо самих гидробионтов, большое количество незаменимых жирных кислот также содержится в отходах от их разделки. Поэтому целесообразно использовать эти отходы для получения ненасыщенных жирных кислот для дальнейшего получения из них биологически активных добавок (БАД) [2].

Основная часть. Известно при переработке рыбы образуется значительное количество отходов, содержащих ценные в пищевом и биологическом значении компоненты. Однако в настоящее время большинство отходов рационально не используется. Например, молоки от разделки рыб отряда Сельдеобразных преимущественно используются в качестве добавок в паштеты и фаршковые изделия или замораживаются.

В ходе работы исследованы различные способы экстрагирования полиненасыщенных жирных кислот из молок рыб семейства Лососевых, а также определен выход и исследованы их физико-химические свойства.

Рассчитано рекомендуемое количество ежедневного приема липидов с учетом известных норм их потребления. [1,3].

Выводы. Установлено, что целесообразно использование молок для получения новых видов биологически активных веществ омега-3 и омега-6 жирных кислот. Разработаны технология экстрагирования липидов и омега-3 и омега-6 жирных кислот из малок рыб семейства Лососевых. Определены выходы полученных продуктов. Исследованы физико-химические свойства липидов, выделенных из малок,

Список использованных источников:

1. Федосеева Е.В. Молоки лососевых рыб как сырье для получения продуктов, обладающих биологической активностью / Е.В. Федосеева, Н.В. Бондар // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2010. - № 17. – С. 8-11.
2. Разработка технологии получения эссенциальных жирных кислот из гидролизатов рыб повышенной жирности / Е.Э. Куприна, [и др.] // Вестник Российской военно-медицинской академии. – 2021. – Т. 23, № 2. – С. 119-130.
3. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации

Герасимчик Г.И. (автор)

Подпись

Куприна Е.Э. (научный руководитель)

Подпись