Разработка и внедрение современных технологий продукции из водных биоресурсов

(Гроховский В.А., Шокина Ю.В., Туршук Е.Г., Куранова Л.К., Николаенко О.А., Деркач С.Р., Ершов М.А., Волченко В.И., Бражная И.Э., Беспалова В.В.)

ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет»

«Концепция развития рыбного хозяйства России до 2020 года»

(принята Постановлением Правительства РФ сентябрь 2003 г.)

«Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации»

(Указ Президента РФ от 30 января 2010 г. № 120)

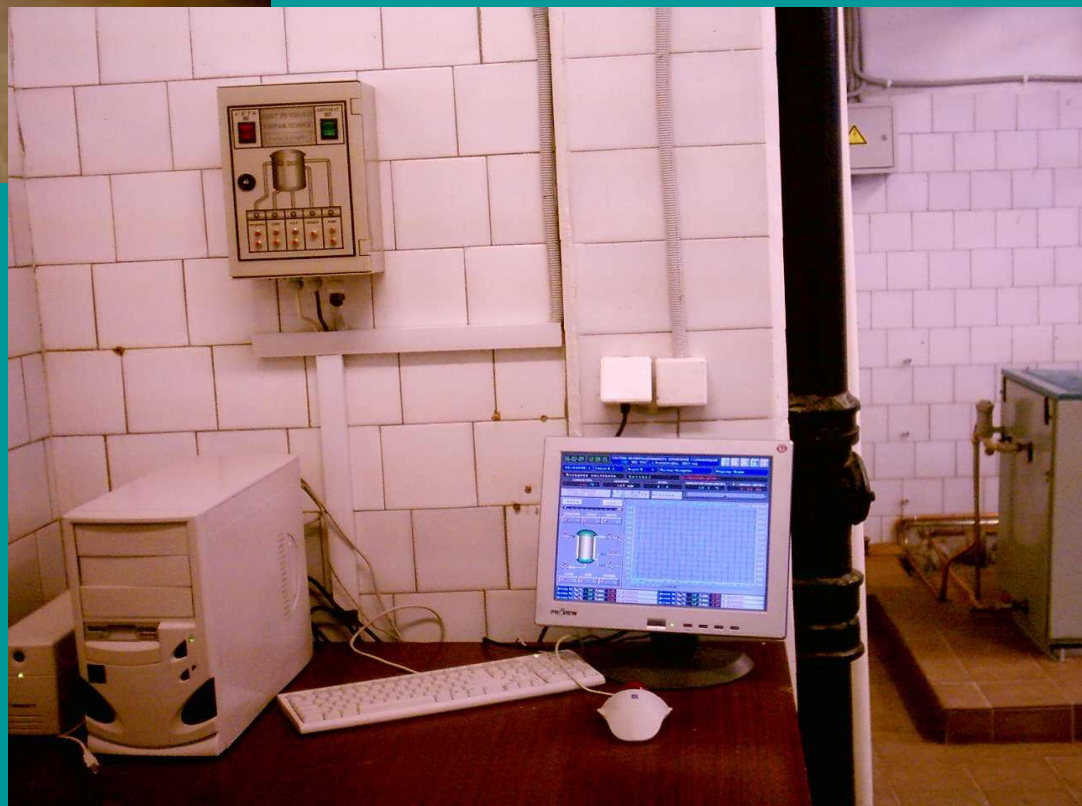
«Комплекс мер по обеспечению населения качественной пищевой и иной продукцией из водных биологических ресурсов»

(Поручение Правительства Российской Федерации от 31.07. 2014 г. № АД-П11-5803)

В МГТУ разработано 112 нормативно-технических документов на выпуск консервированной, солёной, копчёной, кулинарно й продукции из водных биологических ресурсов (ТУ, ТИ, Нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции)

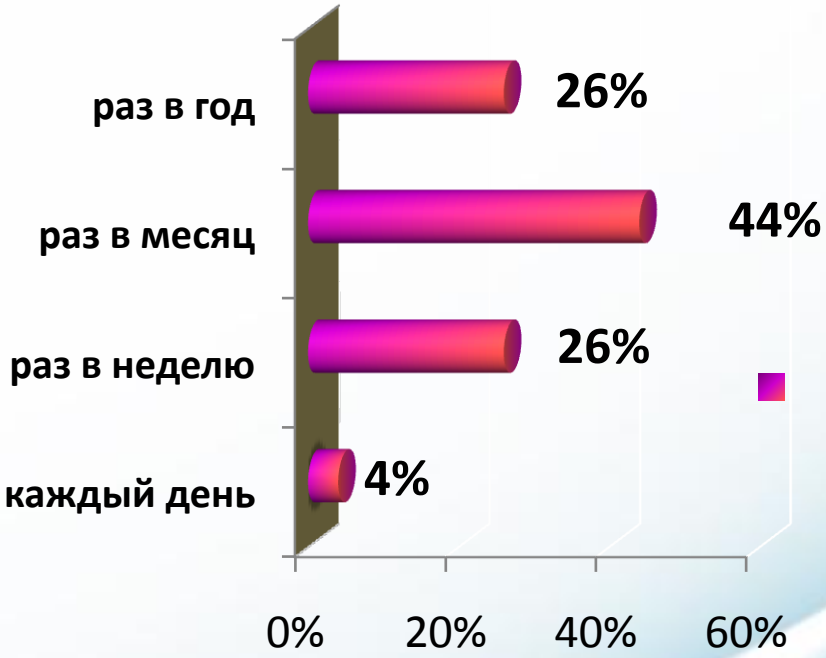
- **Освоено промышленное производство пищевой рыбной продукции по 59 разработанных ТУ и ТИ на 12 предприятиях г. Мурманска, Мурманской и Тюменской обл.**

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОНСЕРВНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ МГТУ

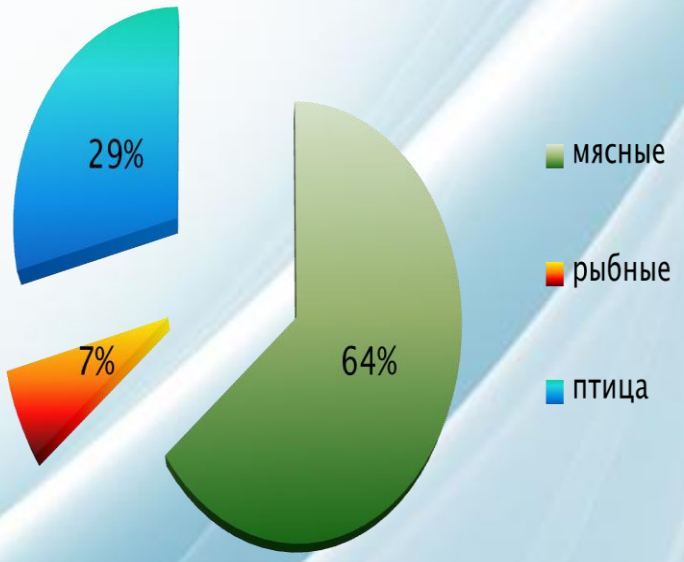


ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ
САУСТ-ЦЕХ10М

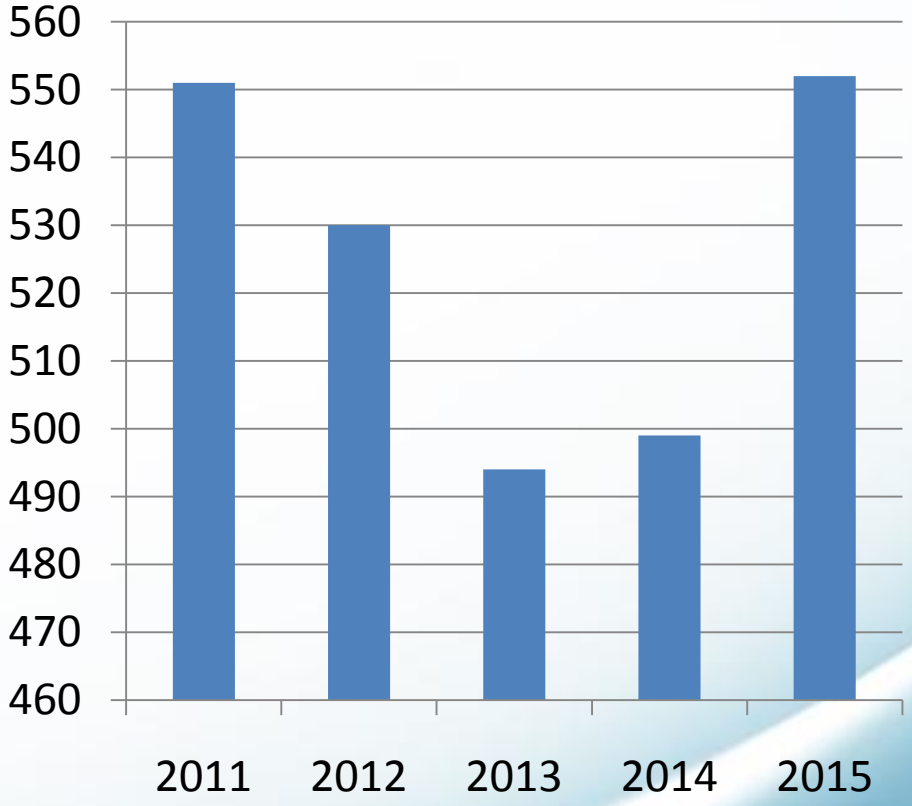
Частота употребления рыбных консервов



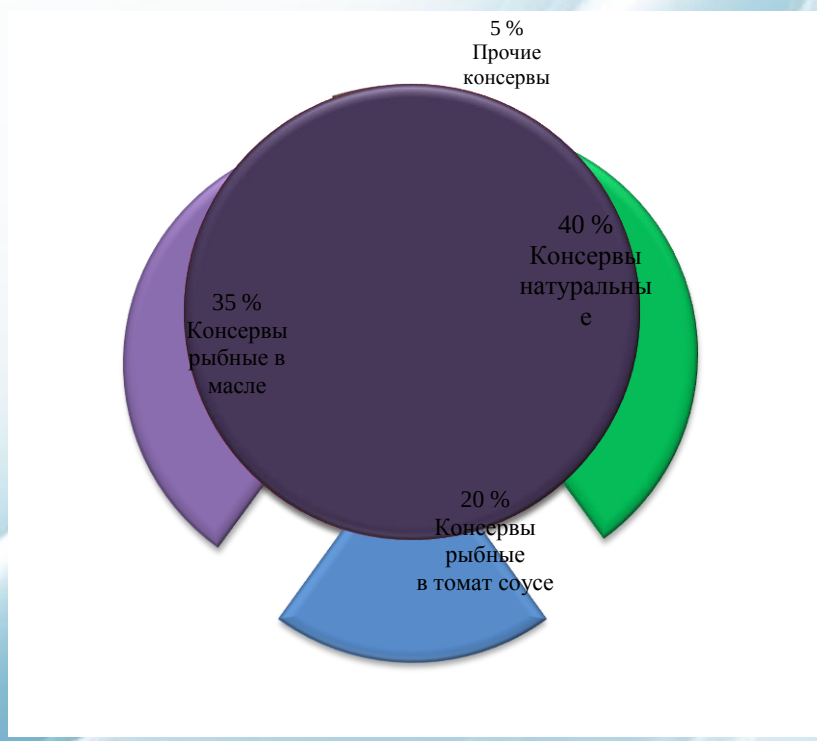
Предпочтения по сырьевому составу



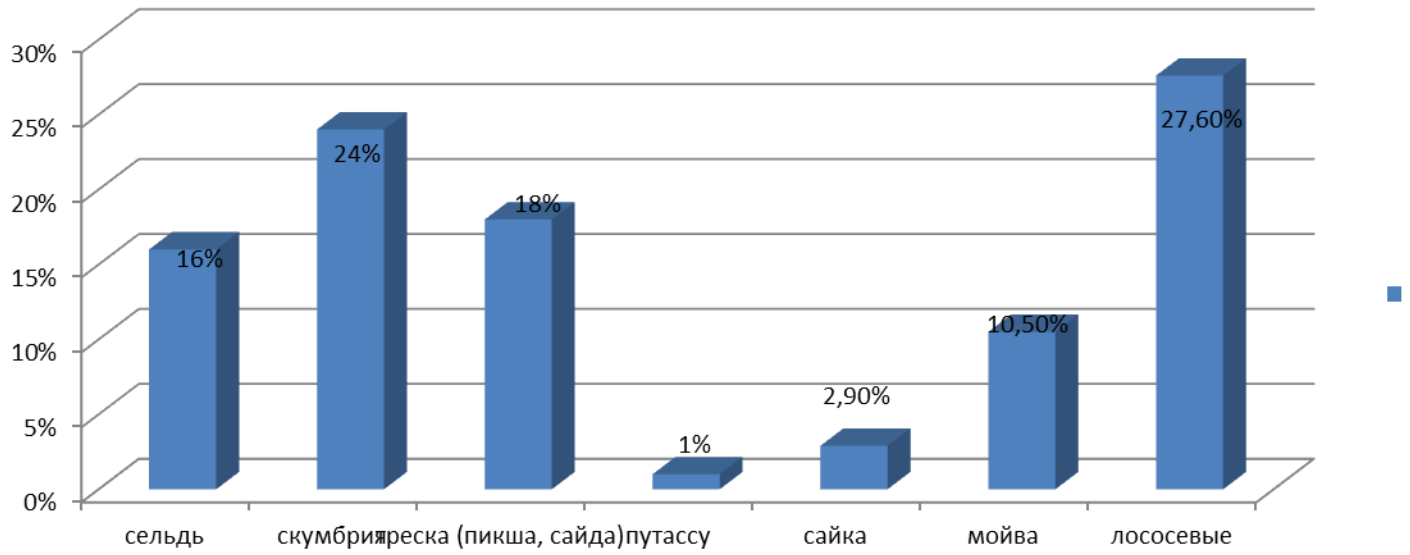
Выпуск рыбных консервов млн.ус.б



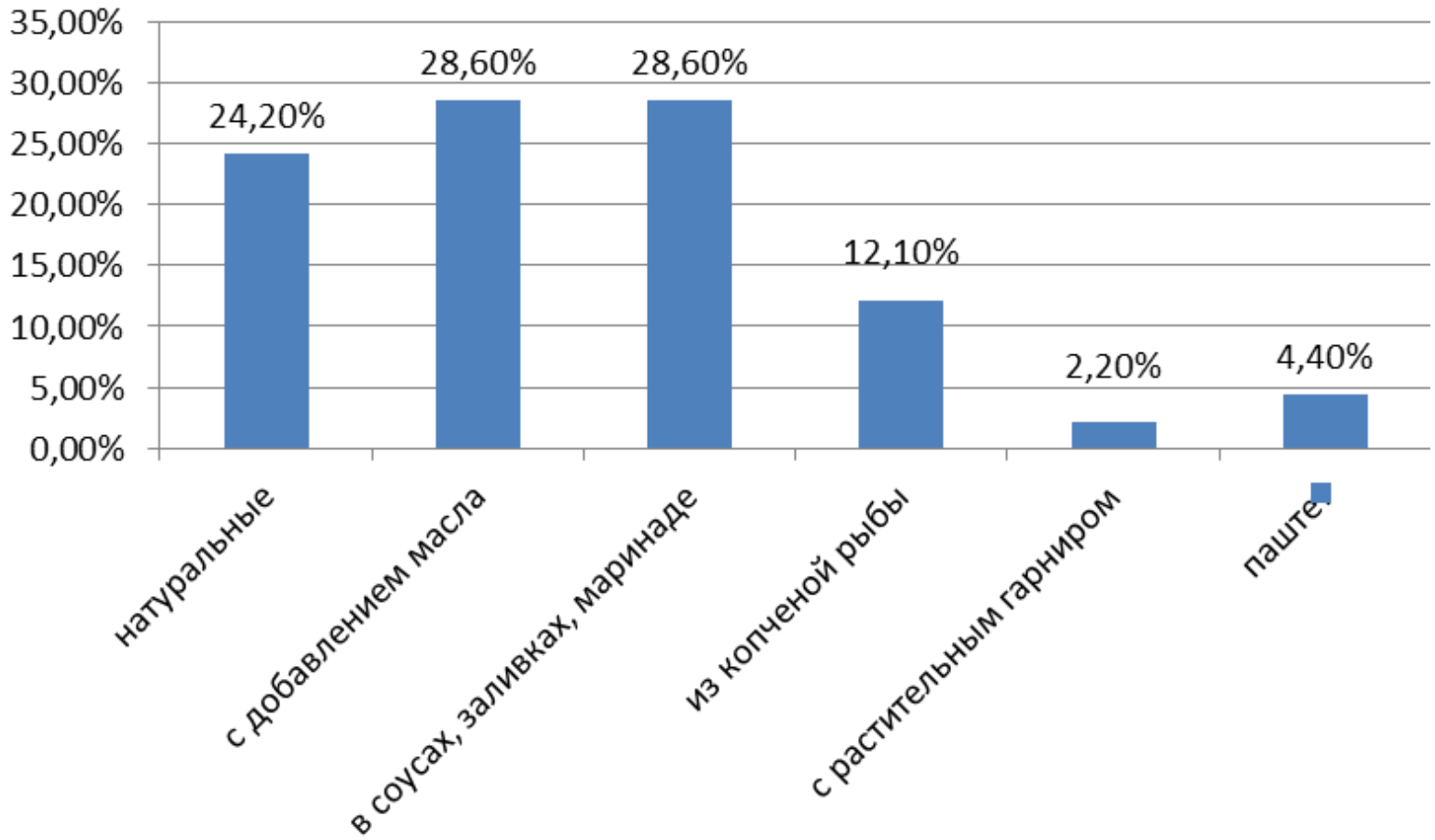
Видовой состав консервов



Анализ предпочтений по видам рыб для консервов в г. Мурманске



Анализ предпочтений рыбных консервов по ассортименту в г. Мурманске



Разработано, научно обосновано и утверждено 79 режимов стерилизации консервов различного ассортимента из водных биоресурсов

На рыбоконсервных предприятиях Мурманска и Тюмени внедрено

55 режимов стерилизации

различных видов консервов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОКП 92 7100 ОКС 67.120.30

СОГЛАСОВАНО
И.о. руководителя Управления
Роспотребнадзора по Мурманской области
_____ А.В.Чернев
_____ 2006 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор МГТУ по научной работе
_____ А.А. Намгаладзе
_____ 2006 г.

Консервы рыбные

РЫБА КОПЧЕНАЯ В МАСЛЕ

Технические условия

ТУ 9271-004 – 00471633-06

(вводится впервые)

Дата введения в действие _____

Разработано
ФГОУВПО МГТУ
Ректор, д.т.н., профессор _____ А.М. Ершов
Профессор кафедры ТПП, к.т.н. _____ О.А. Николаенк
Профессор, к.т.н. _____ В.А.Гроховский
Зав. лабораторией _____ Л.К. Куранова
Ст. преподаватель, к.т.н. _____ В.В.Корчунов
Инженер _____ С.В. Руснак

СКАТ
КОПЧЕНЫЙ В МАСЛ

ПРОДУКТ ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ
Состав: крылья ската, масло растительное, соль.
Пищевая ценность в 100 г. продукта: белок – 20 г., жир – 18 г.
Энергетическая ценность 100 г. – 198 Ккал.
Масса нетто 250 г
ТУ 9271-004-00471633-2015
Изготовитель:
ЗАО «Норд Вест Ф.К.»
Россия, 183039, г. Мурманск,
ул. Рогозерская, д.15
Тел. (8152) 44-25-42,
факс (8152) 42-61-17

СКАТ
копченый в масле

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«КИЛЬДИН»

ОКП 92 7139

ОКП 92 7164

Группа ОКС 67.120.30

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Кильдин»

_____ А.А. Еремеев

«__»_____ 2013 г.

КОНСЕРВЫ ИЗ ИКРЫ ТРЕСКОВЫХ РЫБ

ПО-КИЛЬДИНСКИ

Технические условия

ТУ 9271-002-91241318-2013

(вводится впервые)

Дата введения в действие _____

Печень
трески
по-мурмански
Выработано
в море

20/02/2017 18:06

Салат-коктейль с мидиями с использованием
печени трески по-мурмански
Автор: Туршук Е.Г., канд. техн. наук, профессор,
Горохова С.А. методист колледжа МГТУ
итель: Бартошек Н.В., ТППкс-211, колледж МГТУ

• strelets • fenix • taurus • eridan •

DISH RECIPES

COD FILLETS
&
"COD LIVER MURMANSK STYLE "

• стрелец • феникс • маурус • эридан •

БЛЮДА

ИЗ ФИЛЕ ТРЕСКИ
и
«ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ ПО-МУРМАНСКИ»

Химический состав бурых водорослей

Наименование продукта	Содержание, г/100 г сухого вещества								
		органических в-в						минеральных в-в	
	сух. в-в	альгиновой к-ты	маннита	фукоидана	ламинарана	азотистых соединений	липидов	золы	йода
A. nodosum	89,0	26,6	3,5	10.2	2,4	4,66	0,72	19,3	0,05
F.vesiculosus	87,2	15,4	5.3	14.4	3,4	4,91	0,62	22,8	0,02

Виды консервов с фукусом

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВПО «МГТУ»)

ОКП 92 7154 ОКС 67.120.30

УТВЕРЖДАЮ
Ректор МГТУ
_____С.А. Агарков
02 ноября 2015г.

Консервы рыбные

РЫБА С ОВОЩАМИ И ФУКУСОМ

Технические условия

ТУ 9271-038-00471633-2014

(вводится впервые)

Дата введения в действие 02.11.2015г.

РАЗРАБОТАНО
ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Профессор кафедры ТПП,
канд. техн. наук _____О.А. Николаенко

Зав. НИЛ кафедры ТПП,
канд. техн. наук _____Л.К. Куранова

Аспирант _____М.А. Варзугина

Студент _____ А.А. Пилипенко

Мурманск
2015

в желе
САЙДА филе
с овощами и фукусом

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОКПД 2 10.20.25.190 ОКС 67.120.30

УТВЕРЖДАЮ
Ректор МГТУ
_____С.А. Агарков
_____11 ноября 2016 г.

ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ С ОВОЩАМИ И ФУКУСОМ

Технические условия

ТУ 10.20.25-056-00471633-2016

(вводится впервые)

Дата введения в действие 01 декабря 2016 г.

РАЗРАБОТАНО
ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Профессор кафедры ТПП,
канд. техн. наук _____О.А. Николаенко

Зав. НИЛ кафедры ТПП,
канд. техн. наук _____Л.К. Куранова

Магистрант _____Р.Н. Макарчук

Магистрант _____А. Ю. Яворский

Мурманск
2016 г.

ПАШТЕТ
«Энергия»
МГТУ

ПАШТЕТ
«Энергия»
МГТУ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОКП 92 6100

Группа Н24

ОКС 67.120.30

УТВЕРЖДАЮ

Ректор МГТУ

_____ А.М. Ершов

_____ 2012 г.

ФИЛЕ РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

ТУ 9261-017-00471633-2012

(вводится впервые)

Дата введения в действие 01.01.2013

РАЗРАБОТАНО

ФГБОУВПО «МГТУ»

Зав. кафедрой технологии
пищевых производств, к.т.н.
_____ В.А.Гроховский

Доцент кафедры технологий
пищевых производств, к.т.н.
_____ В.В. Димова

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

«Коммерческая тайна МГТУ»

(Приказ № 524
От 16 апреля)

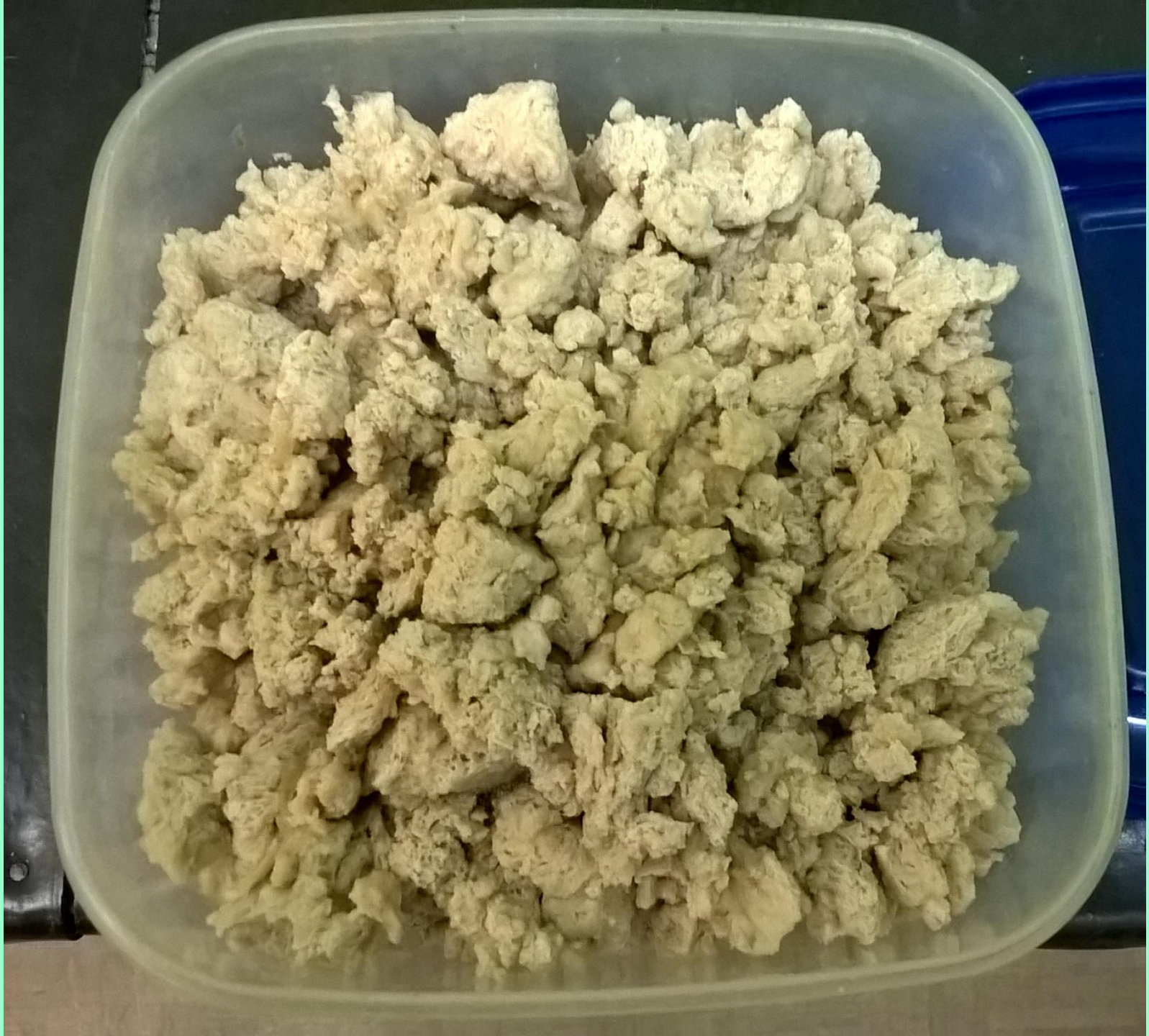
УТВЕРЖДАЮ
Ректор МГТУ
А.М. Ершов
_____2012 г.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ИКРА МОРСКОГО ЕЖА
СВЕЖАЯ, СОЛЁНАЯ, МОРОЖЕНАЯ
ТУ 9264-023-00471633-2012

Мурманск
ул. Спортивная, 13

ПОДКОПЧЁННАЯ И МАЛОСОЛЁНАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ С АРОМАТОМ КОПЧЕНИЯ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗОЛЯТА РЫБНОГО БЕЛКОВОГО (ИРБ) ИЗ ПУТАССУ И САЙКИ



НОВЕЙШИЕ РАЗРАБОТКИ В ОБЛАСТИ РЫБНОЙ КУЛИНАРИИ

Котлеты рыбные с ламинарией

(разработчик Тришина Н.А., научный руководитель канд. техн. наук, профессор Бражная И.Э.)

Котлеты рыбные с ламинарией

(разработчик Тришина Н.А., научный руководитель канд. техн. наук, профессор Бражная И.Э.)

ФГБОУ ВПО
"МГТУ"
Россия, 183010, г. Мурманск
ул. Спортивная, 13
Тел/факс 8(8152) 40-32-66
Джем
из морской капусты
"Здоровье"
Состав: морская капуста, сухофрукты,
сахар, лимонная кислота
Срок хранения: 30 суток при
температуре от 0 до 4 °С

ФГБОУ ВПО
"МГТУ"
Россия, 183010, г. Мурманск
ул. Спортивная, 13
Тел/факс 8(8152) 40-32-66
Джем
из морской капусты
"Здоровье"
Состав: морская капуста, сухофрукты,
сахар, лимонная кислота
Срок хранения: 30 суток при
температуре от 0 до 4 °С

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНО-СУШИЛЬНАЯ УСТАНОВКА (УКСУ)

«Окунь морской горячего копчения»
Разработчики: Ершов М.А. к.т.н., ст. науч.сотр. каф.ТПП;
Полольченко Б.А. к.т.н., зав.каф. ТХО; Полонская Д.А. аспирант
каф. ТПП
батка пестрая горячего копчения» филе
ики: Ершов М.А. к.т.н., ст. науч.сотр. каф.ТПП;
.А. к.т.н., зав.каф. ТХО.; Полонская Д.А. аспирант

ПАШТЕТ
ЗНЕРГИЯ
Джем
Земляника

БЛАГОДАРЮ
ЗА ВНИМАНИЕ!