

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., Бразная
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)

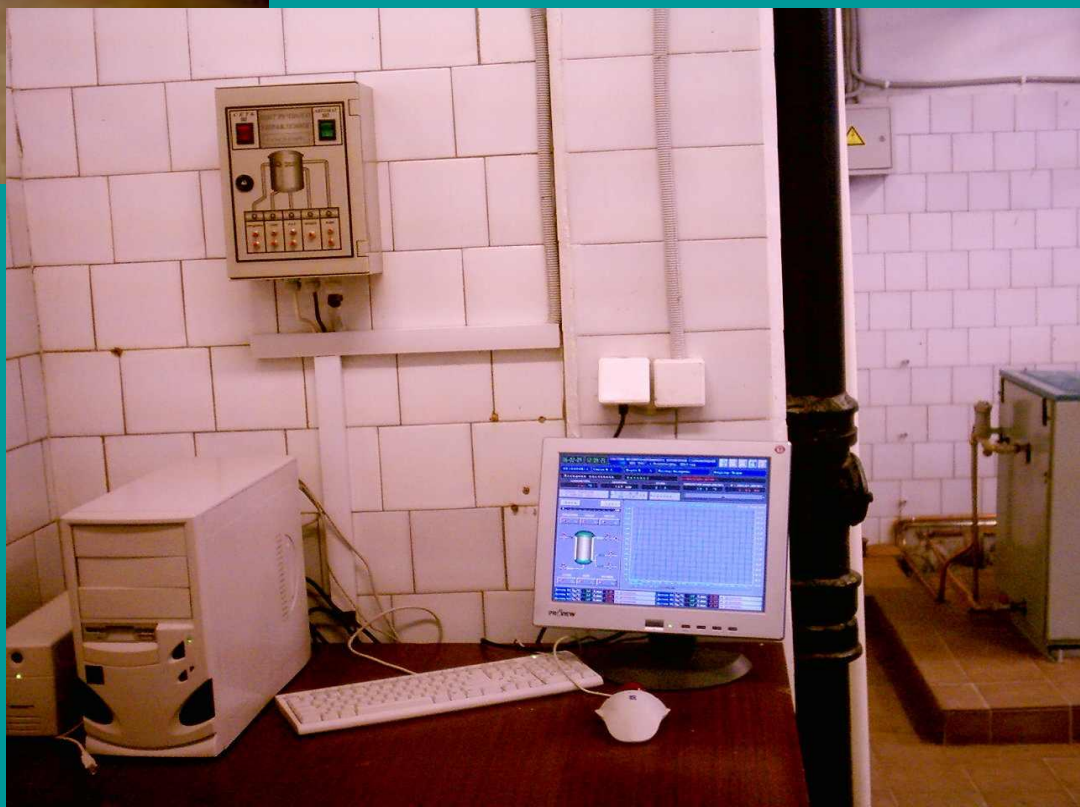
«Комплекс мер по обеспечению населения качественной пищевой и иной продукцией из водных биологических ресурсов»

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

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

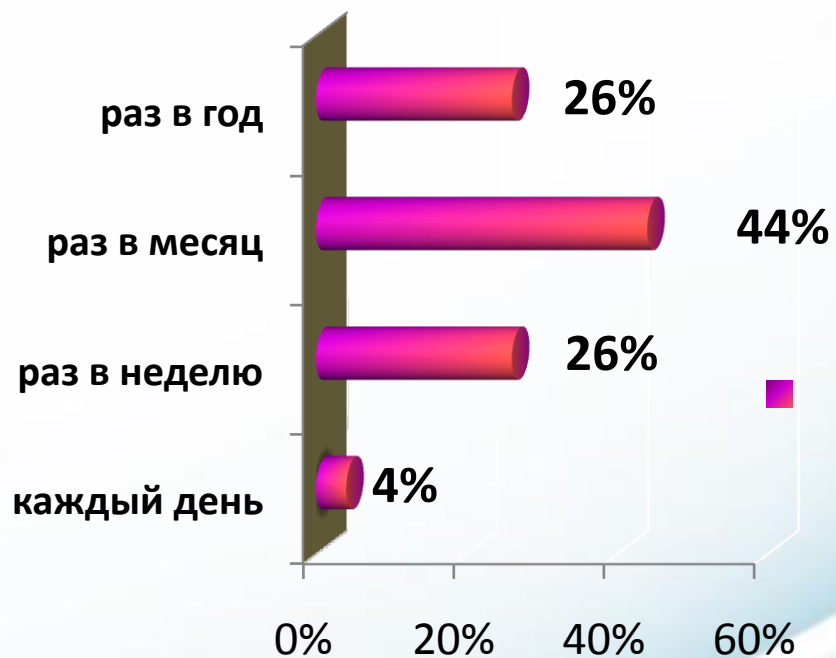
- Освоено промышленное производство пищевой рыбной продукции по 59 разработанных ТУ и ТИ на 12 предприятиях г. Мурманска, Мурманской и Тюменской обл.**

**НАУЧНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
КОНСЕРВНАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ
МГТУ**

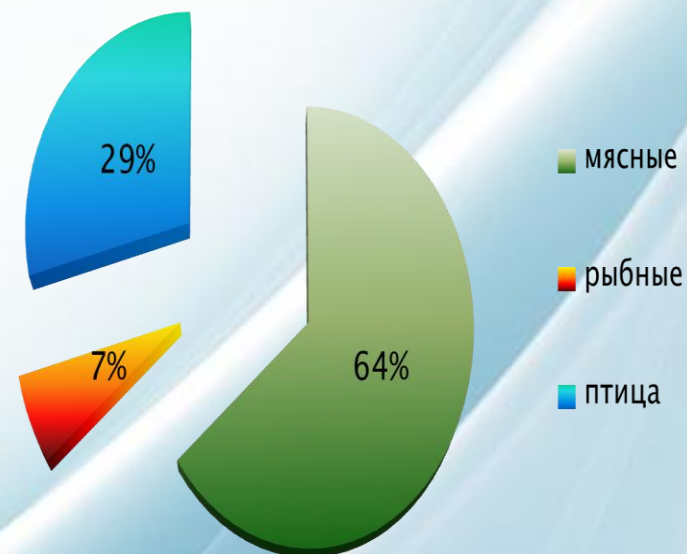




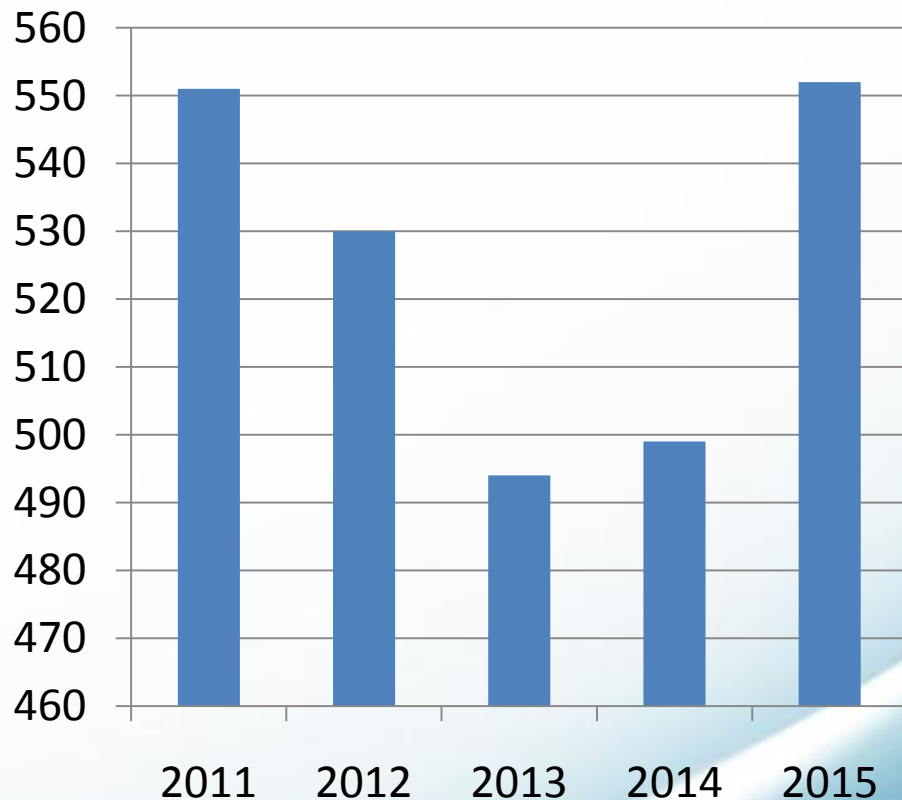
Частота употребления рыбных консервов



Предпочтения по сырьевому составу



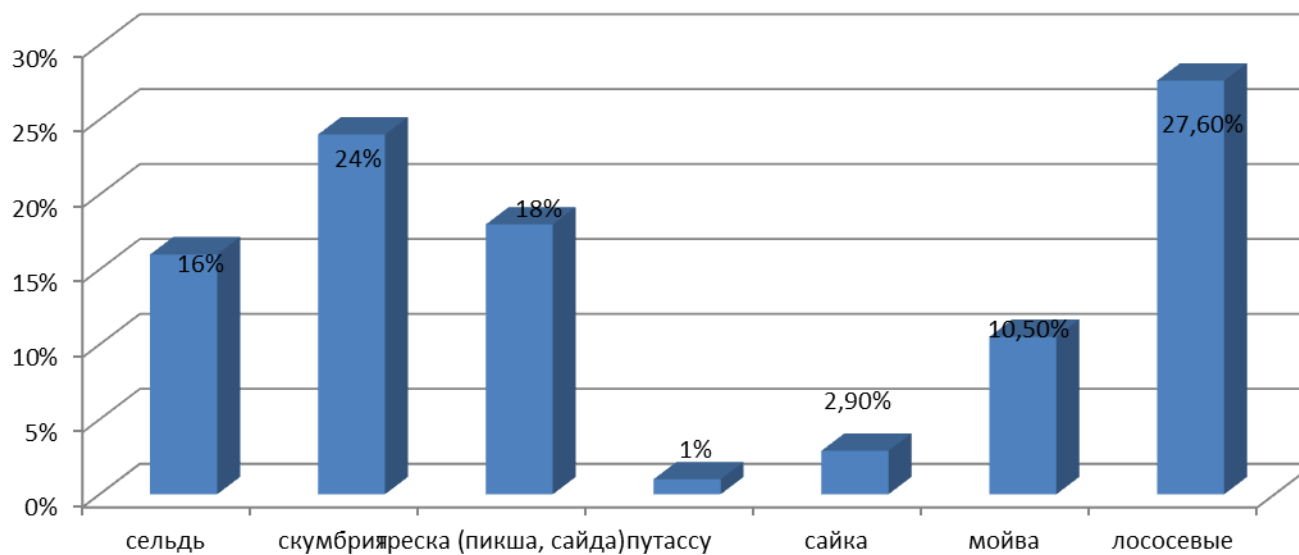
Выпуск рыбных консервов млн.ус.б



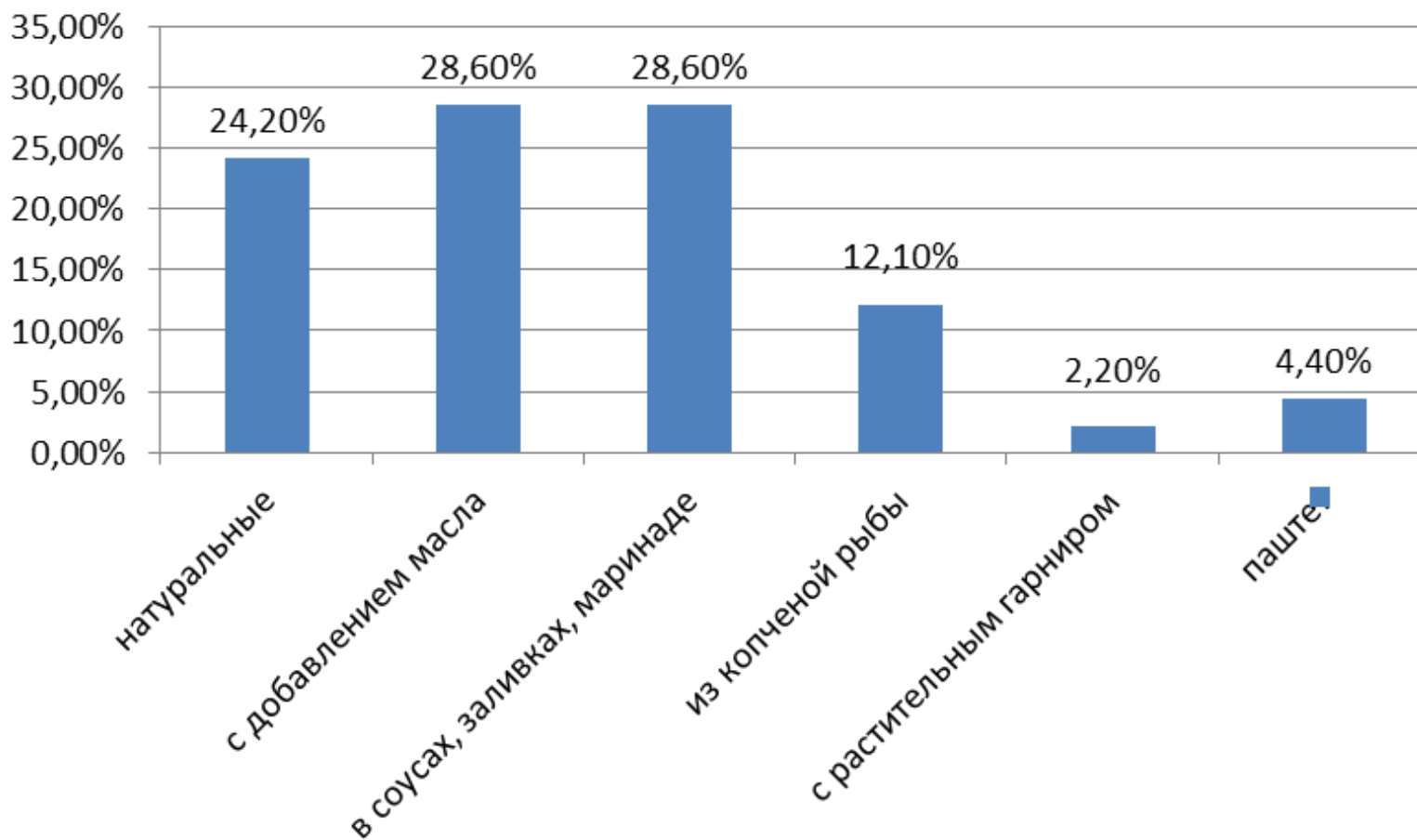
Видовой состав консервов



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 МАСЛЕ



ПРОДУКТ
ПОЛНОСТЬЮ
ГОТОВ К УПОТ.
РЕБЛЕНИЮ

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



**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 _____



ЛЕЩЕНЬ
ТРЕСКИ
по-мурмански

ВЫРАБОТАНО
В МОРЕ

ЛЕЩЕНЬ
ТРЕСКИ
по-мурмански

ЛЕЩЕНЬ
ТРЕСКИ
по-мурмански





**Салат-коктейль с мидиями с использованием
печени трески по-мурмански**

Автор: Туршук Е.Г., канд. техн. наук, профессор,
Горохова С.А. методист колледжа МГТУ
Учитель: Бартошек Н.В., ТППкс-211, колледж МГТУ



• strelets • fenix • taurus • eridan •

DISH RECIPES

COD FILLETS
&
“COD LIVER MURMANSK STYLE”



• стрелец • феникс • таурус • эридан •

БЛЮДА

ИЗ ФИЛЕ ТРЕСКИ
И
«ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ ПО-МУРМАНСКИ»





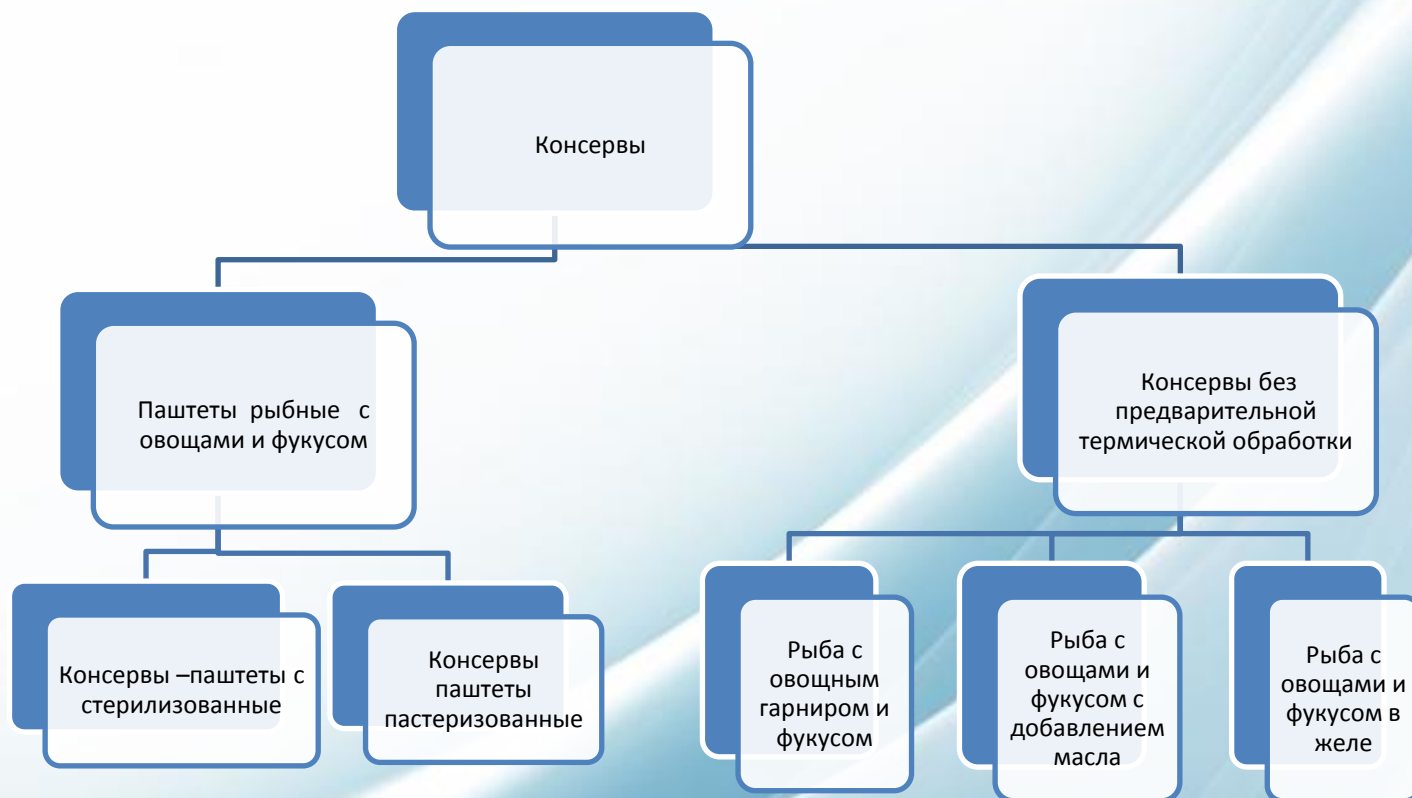


Химический состав бурых водорослей

Наименование продукта	Содержание, г/100 г сухого вещества								
	сух. в-в	органических в-в						минеральных в-в	
		альгиновой к-ты	маннита	фукоидана	ламинарана	азотистых соединений	липидов	золы	йода
<i>A. nodosum</i>	89,0	26,6	3,5	10.2	2,4	4,66	0,72	19,3	0,05
<i>F.vesiculosus</i>	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

 02.11.2015 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



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 марта 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. Макаrchук

Магистрант

А. Ю. Яворский

Мурманск
2016 г.



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 01.01.2012

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»

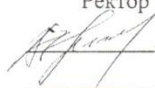
«Коммерческая тайна МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор МГТУ

(Приказ № 524

От 18 апреля)

 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**



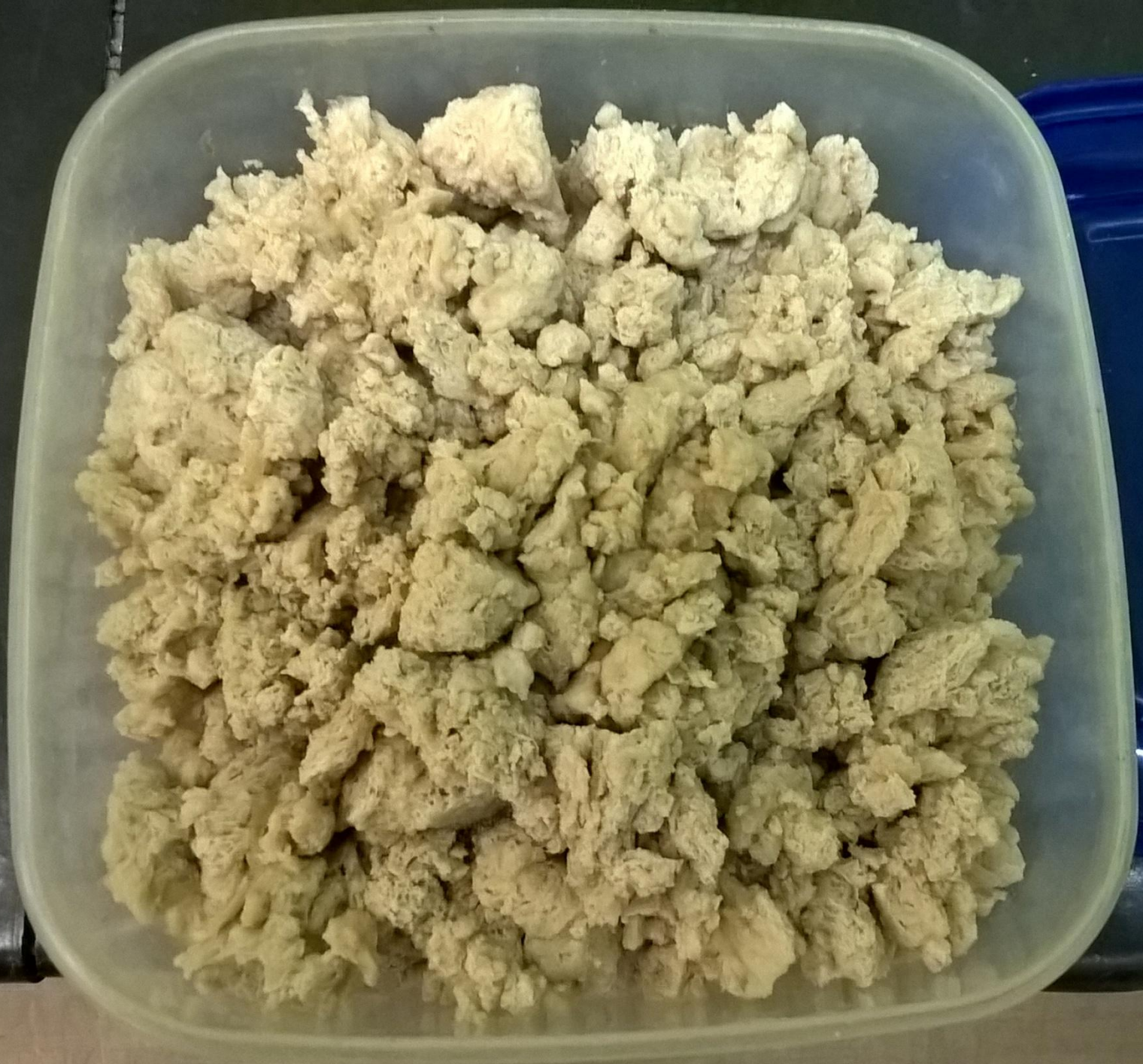


ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗОЛЯТА РЫБНОГО БЕЛКОВОГО (ИРБ) ИЗ ПУТАССУ И САЙКИ













**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
Телефакс: 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
Телефакс: 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
Телефакс: 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)





«Осетр морской горячего копчения»
Подготовлено: Ершов М.А. к.т.н., ст. науч.сотр. каф.ТПП;
каф.ТПП;
Полонская Д.А. аспирант

«Батка пестрая горячего копчения»- филе
Подготовлено: Ершов М.А. к.т.н., ст. науч.сотр. каф.ТПП;
Полонская Д.А. аспирант

«Осетр морской горячего копчения»- Артемида-филе
Подготовлено: Ершов М.А. к.т.н., ст. науч.сотр. каф.ТПП;
Полонская Д.А. аспирант

«Осетр морской горячего копчения»- Артемида-филе
Подготовлено: Ершов М.А. к.т.н., ст. науч.сотр. каф.ТПП;
Полонская Д.А. аспирант



**БЛАГОДАРЮ
ЗА ВНИМАНИЕ!**