



# ПУТЬ К КАЧЕСТВУ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Канд. техн. наук Л.С. Левиева, канд. хим. наук Г.А. Одоева – зав. лабораторией

Лаборатория биохимии и контроля качества рыбной продукции имеет давние историю и традиции. Лаборатория возникла еще в довоенное время и входила в состав различных институтов: с 1945 по 1956 г. – в Ленинградское отделение ВНИРО, с 1956 по 1966 г. – во ВНИИМРП, затем – в НИКИМПП; с 1976 г. – в институт «Гипрорыбфлот».

С довоенных лет и до 1946 г. лабораторией руководила канд. техн. наук Ф.И. Ухтомская, с 1946 по 1982 г. – канд. техн. наук Л.С. Левиева, награжденная медалью «За доблестный труд в Великой Отечественной войне» и медалью «За трудовое отличие». С 1985 г. руководит лабораторией канд. хим. наук Г.А. Одоева, лауреат Государственной премии СССР в области биохимии. Больше 20 лет проработали в лаборатории Л.С. Левиева, Г.Л. Крейцер, П.Е. Смирнова, З.И. Залепухина, И.З. Таурит, Т.Н. Волкова, Е.Б. Бобикова, которые внесли значительный вклад в развитие отраслевой науки.

Задачи, которые решала лаборатория, всегда отличались многоплановостью: это методическое руководство лабораториями предприятий рыбной промышленности, включая проведение лекций и консультаций; ознакомление с состоянием дел на предприятиях всего Северо-Запада; аттестация предприятий на Знак качества.

Научные разработки велись в разных направлениях: изучение биохимических основ процесса созревания консервов и пресервов и изыскание методов его регулирования (влияние различных концентраций соли, сахара, антисептика, протеолитических ферментов и других факторов), установление сроков созревания и хранения пресервов. Разработан объективный показатель оценки степени созревания пресервов – буферность. Этот показатель введен в ГОСТ на продукцию и включен в учебные пособия, в том числе и зарубежные. В 1966 г. Л.С. Левиева защитила кандидатскую диссертацию на тему «Регулирование процесса созревания сельдевых рыб и методы его оценки».

Сотрудники лаборатории участвовали в изготовлении новых видов рыбной продукции, включая новые методы обработки рыбы (электрофизические, копчение с приме-

нением СВЧ-энергии и копильного препарата «Вахтол-6»). Совместно с технологами проведены работы по изучению возможности использования новых видов тары для упаковки консервов и пресервов (полимерные материалы, алюминиевые банки, пленочные пакеты).

В основе нормативных показателей по тяжелым металлам, заложенных в «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.560 – 96), лежит и многотрудная работа сотрудников лаборатории. Всесторонне изучались консервы спецназначения, выпускаемые в институте (пищевая ценность, безопасность, изменения при хранении).

Лаборатория была и остается головной в отрасли при разработке методов и методик анализа рыбных консервов и соответствующих ГОСТов: экспресс-метод определения влаги; определение степени созревания сельдевых рыб по показателю буферности; определение степени прозрачности и отстоя в консервах «Рыба в масле»; определение бензойной кислоты; методики определения доступного лизина, сульфгидрильных групп в рыбной продукции; определение триметиламина. Разработана экспресс-методика определения сроков годности консервов по модели ускоренного старения. Проводится работа по внедрению в отрасль ИК-методов анализа рыбной продукции с помощью современных Фурье-спектрометров.

С 1985 по 1990 г. лаборатория принимала активное участие в проблеме создания унифицированных методов анализа пищевых продуктов. С 1993 г. на базе лабораторий биохимии и микробиологии создан испытательный центр Гипрорыбфлота, который проводит сертификационные испытания рыбной продукции.

Для разработки современных методик, аналитических работ и других научно-исследовательских задач лаборатория биохимии располагает в настоящее время современным аналитическим оборудованием с программным компьютерным управлением. Наличие современного оборудования и высококвалифицированных специалистов позволяет решать и актуальную для отрасли проблему идентификации рыбной продук-

ции на молекулярном уровне для исключения ее фальсификации.

В лаборатории с 1973 г. работают Т.Н. Волкова, Е.Б. Бобикова, а также и те, кто пришел позднее, – канд. биол. наук Г.В. Репина, М.В. Лукошкина, С.Н. Красикова, Е.А. Иванова и др. Сотрудники лаборатории всегда отличались добросовестностью и высоким знанием дела, поэтому к ним обращаются в различных спорных вопросах по качеству рыбной продукции как к высококвалифицированным арбитрам.

В течение нескольких лет лаборатория совместно со шведской фирмой «Фосс-Текатор» проводила семинары по современным методам анализа пищевых продуктов. В 2000 г. в рамках проведения выставки Инрыбпром коллективом лаборатории проведен теоретический семинар по видовой идентификации рыб, вызвавший большой интерес у специалистов отрасли. Сотрудники лаборатории постоянно принимают участие в различных конференциях и симпозиумах.

Большую роль в создании качественной рыбной продукции играет лаборатория микробиологии, которую в настоящее время возглавляет Л. Б. Мухина. Коллектив лаборатории развивает традиционные направления микробиологических исследований, а также работает над актуальными проблемами рыбной отрасли.

70-летие института мы встречаем с оптимизмом и верой в необходимость и важность для отрасли тех работ, которыми занимаются специалисты.



Группа сотрудников лаборатории микробиологии (1974 г.): верхний ряд слева направо – Л. М. Леонова, Е. Н. Дутова, М. М. Гофтарш, И. И. Призренова, А. А. Ершова; нижний ряд – А. С. Сазонова, Л. Е. Соколова, Т. А. Лебедева, Г. П. Кисельникова