



Home » Кулінарія » Крабові палички виявилися обманом: з чого їх роблять насправді

## Крабові палички виявилися обманом: з чого їх роблять насправді



ДМИТРУК АНДРІЙ – 14 Травня 2026, 20:55 ⌚ 1 Min Read – КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня – додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Крабові палички лише імітують крабове м'ясо, хоча справжнього краба у більшості таких продуктів немає. Основою для них зазвичай стає перероблена морська риба, найчастіше мінтай.

Про це повідомляють виробники та технологи харчової промисловості.

Основою крабових паличок є сурімі – спеціально оброблена рибна маса. Для її виробництва рибне філе очищають від жиру, кісток і зайвих білків, після чого багаторазово промивають холодною водою.

Найчастіше для сурімі використовують недорогу білу морську рибу. Одним із найпоширеніших варіантів є мінтай, оскільки його м'ясо має щільну структуру та нейтральний смак.

Після цього до рибної маси додають крохмаль, сіль, яєчний білок, олії та ароматизатори. Саме вони створюють характерний "крабовий" смак продукту.

Червоне забарвлення на поверхні паличок також роблять штучно, щоб продукт був схожий на справжнє крабове м'ясо.

Фактично крабові палички є продуктом-імітацією, який створюють із переробленої риби та харчових добавок.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

крабові палочки

## КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

---

Здоров'я

---

## ІНФОРМАЦІЯ

Про проект

---

Автори

---

Редакційна політика і стандарти

---

Політика використання ШІ

---

Політика конфіденційності

---

Правила коментування

---

Контакти

---

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014–2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)