

A surreal painting in a warm, golden-yellow color palette. The central focus is a massive, brown, textured fish, resembling a salmon or trout, with a large, detailed eye and a slight smile. On its back, a small village is built, featuring a prominent windmill with four sails, several houses with red roofs and white walls, and a small figure sitting on the ground. The fish is set against a bright, hazy sky with a large, glowing sun or moon. In the foreground, a small, peaceful landscape with a river, green fields, and a few small houses is visible.

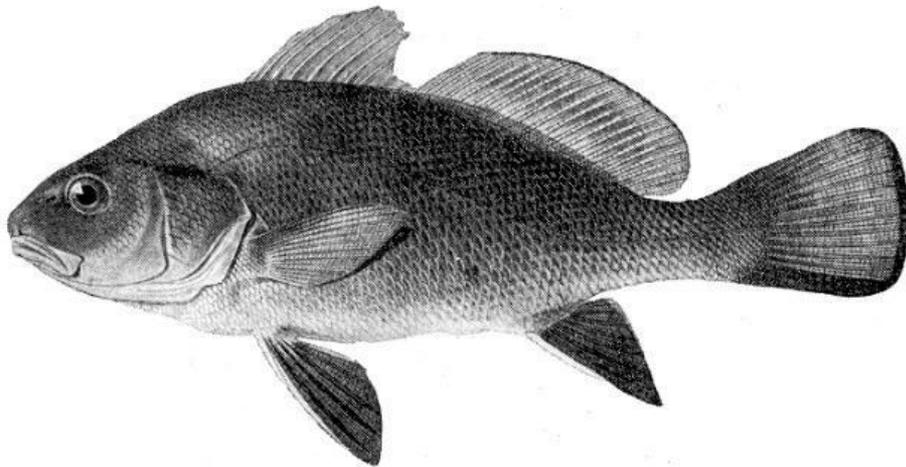
Презентация на тему «Рыбные консервы»

Подготовила студентка 1-го
курса ФТД, группы т-093

Титойкина Ольга

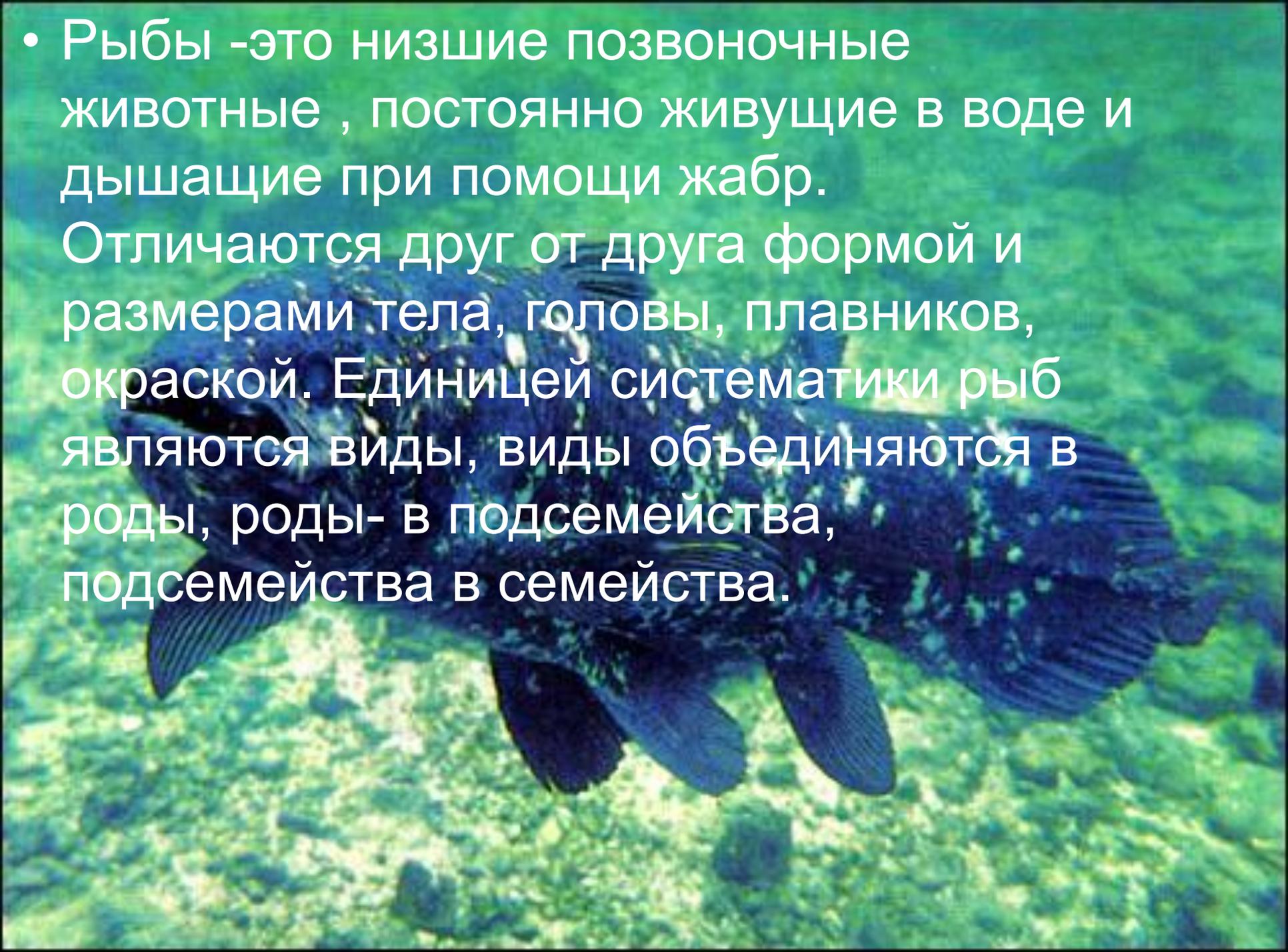
Содержание

- 1) Виды рыб
- 2) Рыбные консервы
- 3) Дефекты рыбных консервов



- Рыбы -это низшие позвоночные животные , постоянно живущие в воде и дышащие при помощи жабр.

Отличаются друг от друга формой и размерами тела, головы, плавников, окраской. Единицей систематики рыб являются виды, виды объединяются в роды, роды- в подсемейства, подсемейства в семейства.



**В зависимости от образа
жизни и местообитания рыб
делят на группы**

- Морские- обитают и размножаются в морской воде.



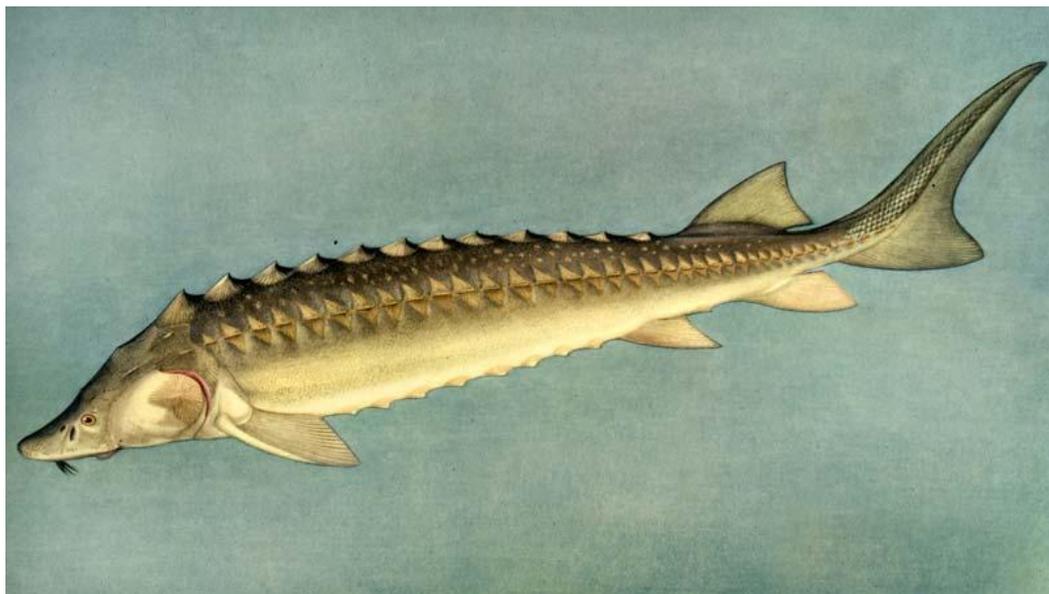
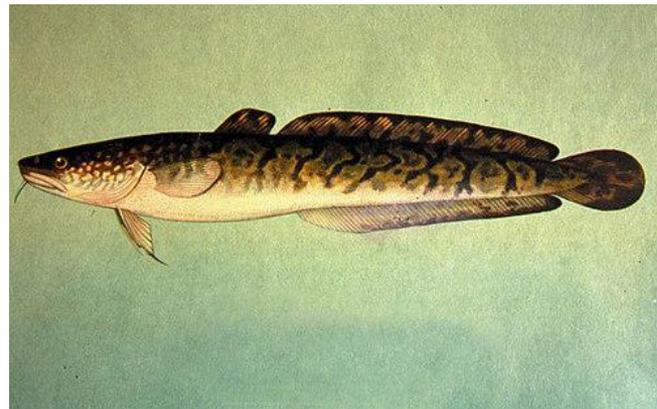
- Пресноводные- обитают и размножаются в пресной воде.



- Проходные рыбы – обитают в морях, а размножаются в реках, или наоборот.



- Полупроходные рыбы – обитают в опреснённых участках морей, а размножаются в реках.



По строению скелета рыб делят на группы:

- *-костистые* (имеющие полностью окостеневший скелет)
- *-хрящекостные* (скелет у которых состоит из хряща, а голова- из костей)
- *-хрящевые* (скелет и черепная коробка которых состоят из хряща)



- **Рыбные консервы** – рыба и морепродукты, прошедшие специальную обработку и пригодные для длительного хранения.
- Производство рыбных консервов включает стерилизацию рыбы и морепродуктов в течение определенного времени для уничтожения жизнедеятельности организмов, вызывающих порчу продуктов питания. Подготовленные рыба и морепродукты упаковываются в герметичную тару.



- В процессе производства рыбных консервов не снижается калорийность сырья. Минеральные вещества, содержащиеся в рыбе и морепродуктах, также сохраняются практически без потерь. В процессе производства рыбных консервов и в результате длительного хранения разрушается часть витаминов, содержащихся в рыбе и морепродуктах.



Рыбные консервы в зависимости от способа приготовления и назначения подразделяются на следующие группы:

- рыбные консервы натуральные
- рыбные консервы в томатном соусе
- рыбные консервы в масле
- рыбные паштеты и пасты
- рыбоовощные консервы
- рыбные консервы диетические.



1.

2.

Рыбные консервы в зависимости от способа обработки делятся на сл. виды:

- 1. рыбные консервы из натурального сырья, в процессе производства которых рыба и морепродукты подвергаются тепловой обработке только во время стерилизации, а вкусовые и ароматические качества готового продукта зависят от природных свойств сырья;
- 2. рыбные консервы из подготовленного полуфабриката, в процессе производства которых рыба и морепродукты обрабатываются различными способами тепловой и химической обработки, в результате чего изменяется натуральный вкус сырья.
- 3. Рыбные консервы различаются также по способу заливки. В качестве заливки могут использоваться растительное масло, томатный соус и т.д.

Натуральные консервы

- Приготавливают из ценных рыб, ракообразных, морепродуктов, печени тресковых. Закладывают в банки сырьё без добавления других компонентов, герметично укупоривают и стерилизуют. Иногда добавляют специи и другие продукты.



Консервы в масле

- Вырабатывают из различных видов рыбы, предварительно обработанной (обжаривание, бланширование, подсушка, копчение). В зависимости от способа предварительной обработки консервы в масле делят на консервы из копченой, подсушенной и обжаренной рыбы.



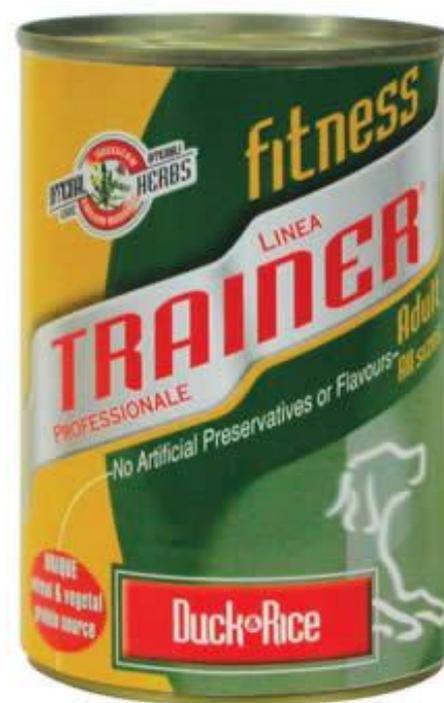
Паштеты и пасты

- Изготавливают из мяса различных рыб, ракообразных и печени тресковых или отходов, образующихся при производстве консервов. Сырьё или полуфабрикат тщательно измельчают до однородной массы с добавлением растительного или животного масла, томата, лука, пряностей и закладывают в банку.



Диетические консервы

- Вырабатывают без острых и пряных веществ, но с добавлением комплексов витаминов, сливочного масла и других веществ, повышающих питательную ценность и усиливающих профилактические и лечебные свойства консервов.



Дефекты рыбных консервов

- 1) *Разваренность*, рыхлость, сухость, жесткость мяса рыбы- результат длительной предварительной тепловой обработки и стерилизации консервов, а также повторного замораживания содержимого.
- 2) *Бомбаж* бывает микробиологический, химический, физический.
- 3) *Потемнение внутренней поверхности банки*-фиолетовые и черные пятна, напоминающие «мраморность».
- 4) *Изменение цвета мяса и соуса*, особенно в натуральных консервах, наблюдается при недостаточной стерилизации в результате действия ферментов.
- 5) *Хруст* – порок консистенции, который может ощущаться в натуральных консервах из дальневосточных лососей в результате образования кристаллов струвита.
- 6) *Скисание консервов* происходит под действием термофильных бактерий



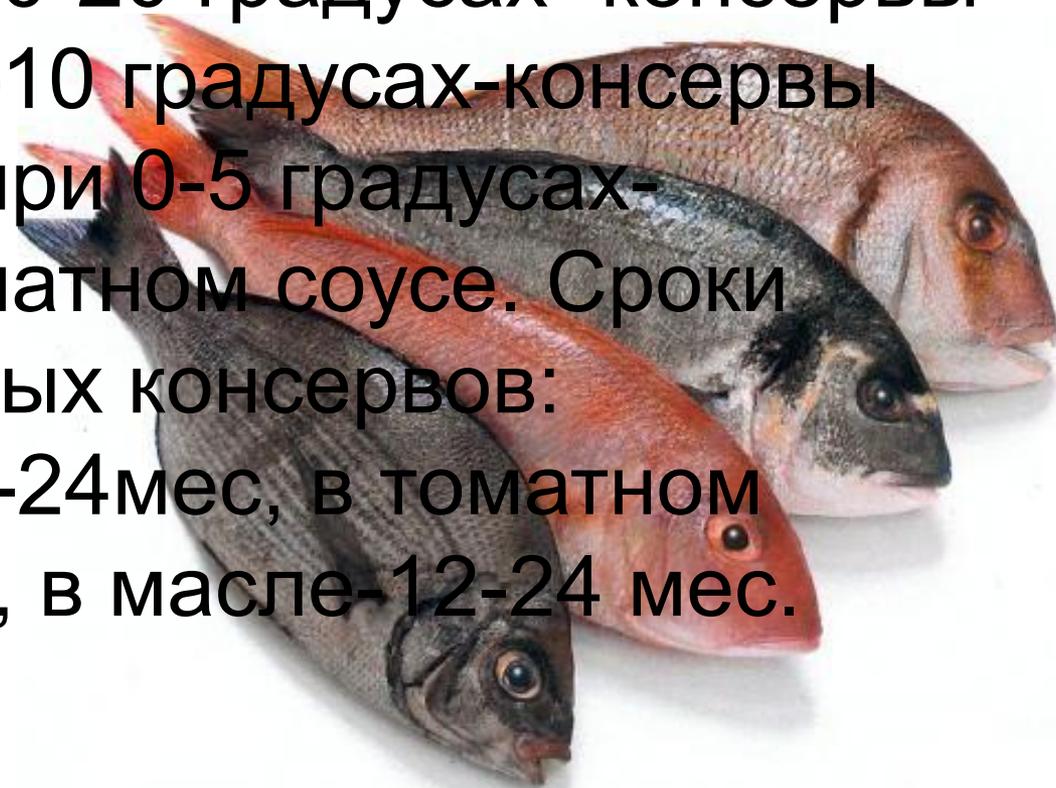
Упаковка и маркировка

- Упаковывают и маркируют рыбные консервы по ГОСТ 117771-77Е перевозят всеми видами транспорта. Маркировку наносят двумя строками в сл. Порядке: первая строка-номер смены(цифра), число(две цифры), месяц (две цифры), год (две последние цифры), вторая строка буква Р (индекс рыбной промышленности), ассортиментный знак (цифры или буквы).



Хранение консервов

- Хранят консервы на складах, базах при относительной влажности воздуха 75% и температуре 0-20 градусах- консервы в масле, при 0-10 градусах-консервы натуральные, при 0-5 градусах- консервы в томатном соусе. Сроки хранения рыбных консервов: натуральных-6-24мес, в томатном соусе-6-18 мес, в масле-12-24 мес.



Памятники рыбным консервам





