

Рыба копченая, вяленая, сушеная.

Семетеева Бурулай Сабыржановна.
ФТД-Т093.

Копчение- метод консервирования, позволяющий получать совершенно новые, готовые к употреблению продукты с высокими вкусовыми свойствами.




Три метода копчения.

• **Дымовое** – с помощью дыма специальных пород дерева.


• **Мокрое**-с применением коптильной жидкости.

• **Комбинированное**- с использованием и дымового и мокрого метода.

В зависимости от температурного режима :



- Горячее-
80-180 °С.



- Холодное- не
выше 40 °С.

Упаковка:

- Дощатые ящики – 25 кг.
- Ящики из гофрированного картона- 25 кг
- Пачки из картона- 1кг.
- Пакеты металлические -353 см³
- Стекланные банки- 350 см³



Сроки хранения.

При температуре от 0 до -5°C не более 2 мес.



Сроки хранения и реализации: при температуре от 2 до -2°C в течение 72ч; при температуре от 2 до 6°C в течение 48ч.

Вяление– медленное обезвоживание подсоленной рыбы на открытом воздухе или в специальных камерах, в результате осуществляется постепенное просаливание и созревание рыбы и она приобретает специфический вкус, цвет, аромат и консистенцию.



Естественное-
вяление
совершают на
открытом воздухе
при температуре
10-20⁰ С в сухую
погоду; срок
вяления зависит
от размера рыбы
и составляет от 2
до 3 суток.





Искусственное вяление совершают сначала прогретым воздухом в течение 5 сут., после досушивают в естественных условиях на протяжении 7-10 сут.

Сушка- глубокое обезвоживание рыбы без процесса созревания. Разновидности сушки:

- естественный способ

- метод сублимационной сушки.

- в специальных сушилках

**Рыбные консервы,
пресервы, полуфабрикаты.**

Рыбные консервы и пресервы — готовые к употреблению и устойчивые при хранении рыбные продукты в герметической таре.

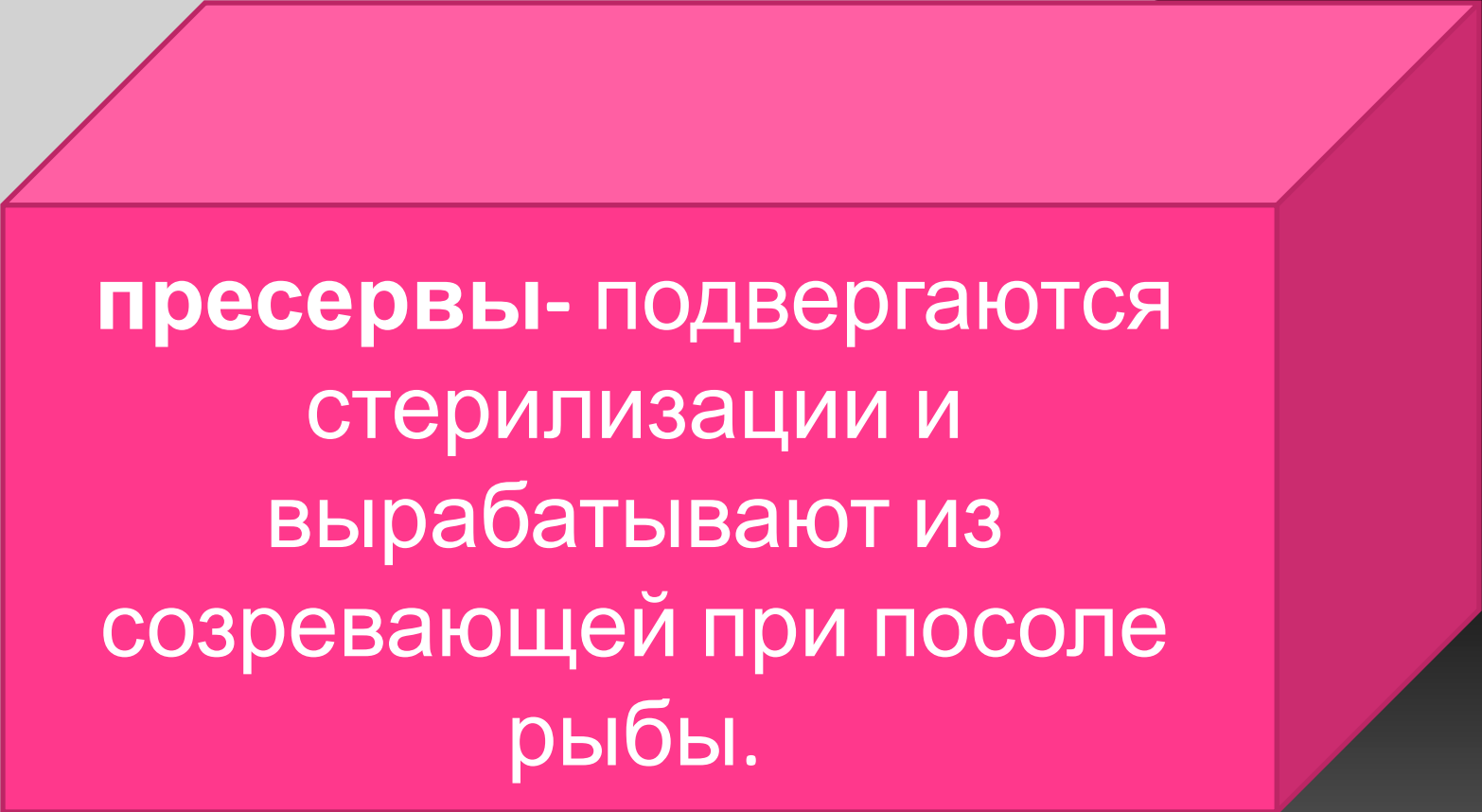


В зависимости от используемого сырья и технологии производства рыбные консервы

классифицируются на группы:

- натуральные рыбные консервы
- консервы рыбные в томатном соусе
- консервы рыбные – растительные
- рыбные консервы в маринаде
- рыбные паштеты и пасты





пресервы- подвергаются
стерилизации и
вырабатывают из
созревающей при посоле
рыбы.

Виды пресервов:

- из неразделанной рыбыпряного посола или специального баночного посола.

- Из разделанной рыбы.

Маркировка:

Металлические банки маркируют методом вштамповывания условных обозначений в три ряда:

- Первый – число, месяц, год.
- Второй- ассортиментный знак (до трех цифр или букв, номер завода).
- Третий- номер смены и индекс промышленности (Р).

Рыбные
полуфабрикаты –
охлажденные
или
мороженные
продукты,
полностью
подготовленные
к тепловой
обработке.





Ассортимент рыбных полуфабрикатов:
рыбное филе мороженое, рыбный фарш
мороженый, рыба специальной разделки,
суповые наборы, рыбные пельмени, рыбные
котлеты и др.

Икра- продукт размножения, формируемый в органе самок рыб- ястыке. Обладает высокой биологической, энергетической и вкусовой ценностью.



Цвет икры.

- У осетровых рыб цвет от светло-серого до черного
- У лососевых-оранжево – красный
- У других – в основном серовато-желтый.



Размеры икры.

- Наиболее крупная- икра лососевых (4-7мм)
- Мельче икра осетровых (2-5мм)
- Самая мелкая – у частиковых рыб (1-1,5 мм)



Классификация по способу обработки:

- ❖ Зернистая
- ❖ Паюсная
- ❖ Ястычная
- ❖ Пробойная и др.



Зернистая икра- самая ценная и распространенная.

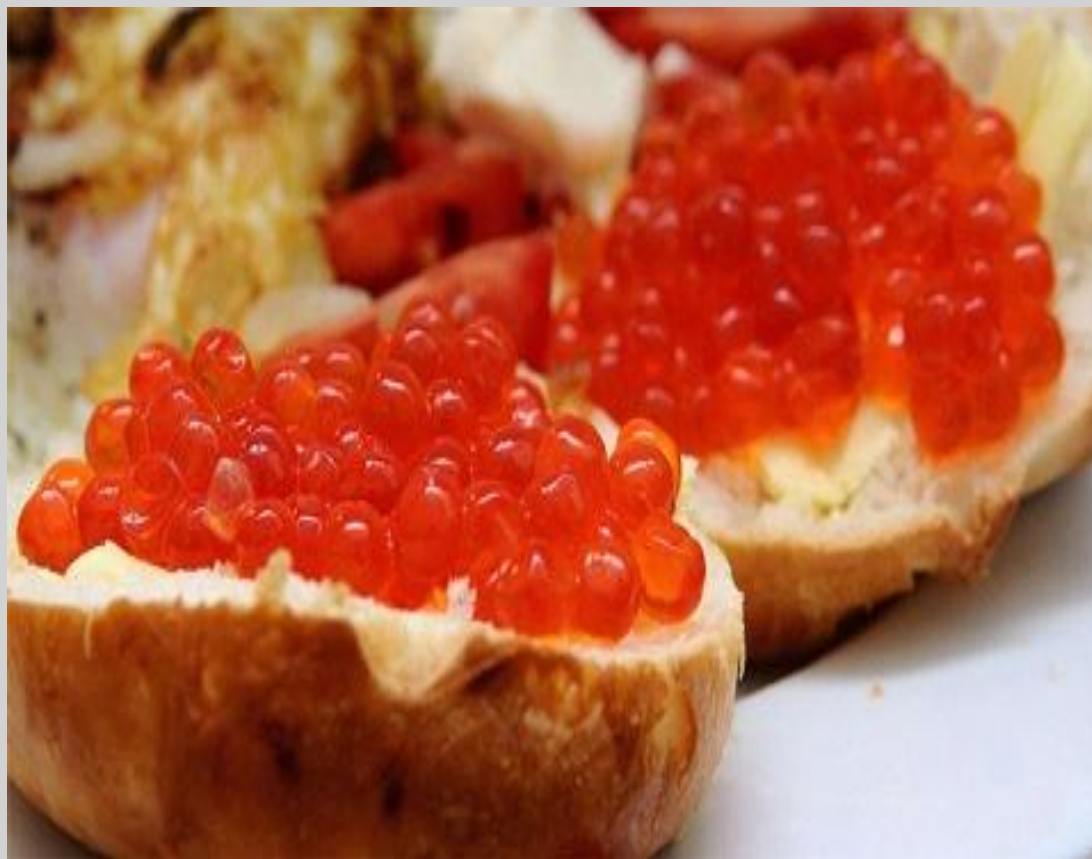


Икра паюсная-
изготавливается
из свежей икры
со слабой
оболочкой; ее
солят,
прессуют и
плотно
упаковывают.



Ястычная икра- из свежих или
мороженых ястыков; ее солят, вялят,
сушат, коптят.





Пробойная икра- полученная из прочих рыб (тресковых, сельдевых, частиковых).

Икра осетровых рыб выпускаются

- Высшим
- Первым
- Вторым сортом.

Икра лососевых- первого и второго сорта.
Условия хранения: при температуре от +2
до -8 °С 2-12 мес.

Спасибо за внимание!

