

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ТЕМЕ «РЫБНЫЕ ТОВАРЫ, РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ»

**Подготовила студентка
1 курса группы Т-093
Сушкова Мария**

- В мясе рыбы содержатся азотистые вещества, жиры, углеводы, витамины, ферменты, минеральные вещества.
- Рыба занимает важное место в питании, так как обладает исключительно высокими пищевыми достоинствами, отличным вкусом и приятным специфическим ароматом.



Среди промысловых рыб следует назвать костистые (сельдевые, тресковые и другие) и хрящекостные (осетровые).

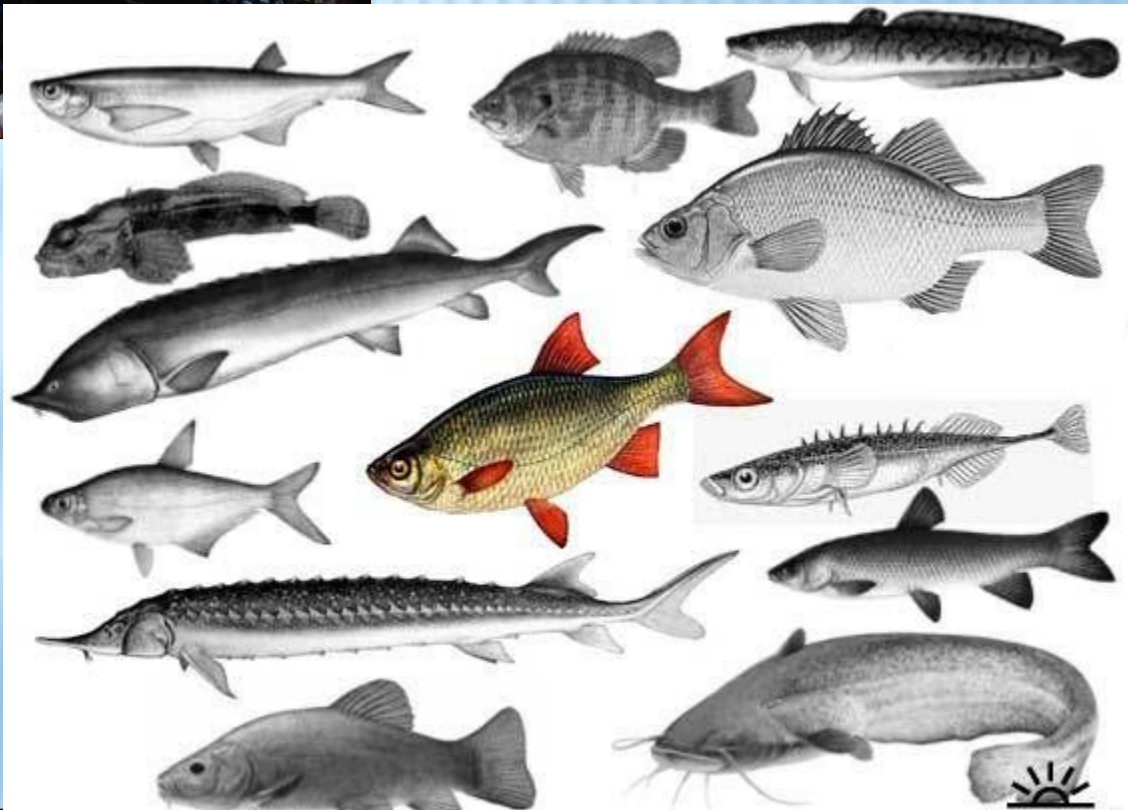
Общеизвестны рыбы:

- морские (сельдь, треска, скумбрия и другие),
- пресноводные (стерлядь, налим, толстолобик и другие),
- полупроходные (лещ, судак, сом и другие, которые обитают в опресненных участках морей, а для нереста и зимовки уходят в реки)
- проходные (горбуша, кета и другие, которые живут в морях, но для нереста



Делят рыбу и по следующим признакам:

- по размеру или массе - крупная, средняя и мелкая (мелкая рыба бывает 1, 2 и 3 группы);
- по сезонному времени улова;
- по содержанию жира в мясе - тощая, маложирная, среднежирная и жирная;
- по физиологическому состоянию - питающуюся, жирующую и т.д.



- Следует выделить общеизвестную группу частичковых рыб: в основном семейства карповых и окуневых, а также сом и щука.



- Туловищные мышцы вместе с соединительной и жировой тканями образуют в основном так называемое мясо рыбы.
- Рыбные продукты отличаются хорошими диетическими свойствами. После тепловой обработки мясо рыбы становится сочным, рыхлым, легко пропитывается пищеварительными соками, поэтому легко переваривается и быстро усваивается организмом человека.



- Надо отметить, что пища из рыбы, убитой непосредственно перед кулинарной обработкой, по вкусовым и питательным свойствам значительно лучше, чем пища из охлажденной, а тем более из мороженой рыбы длительного хранения.
- В процессе соления некоторые рыбы (сельди, лососи, скумбрия, ставрида и некоторые другие) способны созревать и приобретают свои специфические при консервации консистенцию.



□ **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 помещаются 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 разрушаются содержащиеся в рыбе



Рыбные консервы в зависимости вида перерабатываемого сырья делятся на следующие группы:

- консервы из рыбы
- консервы из морских беспозвоночных
- консервы из морских млекопитающих
- консервы из водорослей.



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ОБРАБОТКИ ДЕЛЯТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ 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.

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.**
- **Производятся также рыбные консервы для детского питания.**

□ Поваренная соль не только позволяет консервировать рыбу, но и придает ей новые вкусовые свойства. Консервирование рыбы поваренной солью называют посолом. Сущность посола заключается в том, что поваренная соль проникает в мясо рыбы, вытесняет часть воды и создает в тканях концентрированный раствор, препятствующий размножению микроорганизмов.



ШПРОТЫ

~~Шпроты – один из видов рыбных консервов.~~

Шпроты относятся к закусочным рыбным консервам.

Шпротами называется также род мелких морских рыб семейства сельдевых. Длина шпрот не превышает



Шпроты первоначально производились только из балтийского шпрота, подвида европейского шпрота. В настоящее время сырьем для производства шпрот служит любая мелкая рыба – балтийская, североморская, черноморская килька, тюлька, салака, молодь сельдей. Сегодня шпротами называют любую мелкую копченую рыбу.



Для производства шпрот используется рыба горячего копчения. В настоящее время шпроты в масле производятся не только из копченой, но и из свежей консервированной рыбы с использованием пищевой добавки «жидкий дым».

Шпроты производятся двух основных видов: шпроты в масле и шпроты в томате.



Шпроты являются неизменным блюдом на праздничном столе российских потребителей. Шпроты употребляются в пищу в качестве самостоятельной закуски, используются для приготовления салатов. Бутерброды со шпротами также являются популярным блюдом.

Шпроты настолько завоевали сердца и желудки российских потребителей, что в 2008 году в городе Мамоново был поставлен памятник шпротам. Памятник шпротам представляет собой двухметровую бронзовую банку, из которой выскакивают шпроты.



Спасибо за внимание!