

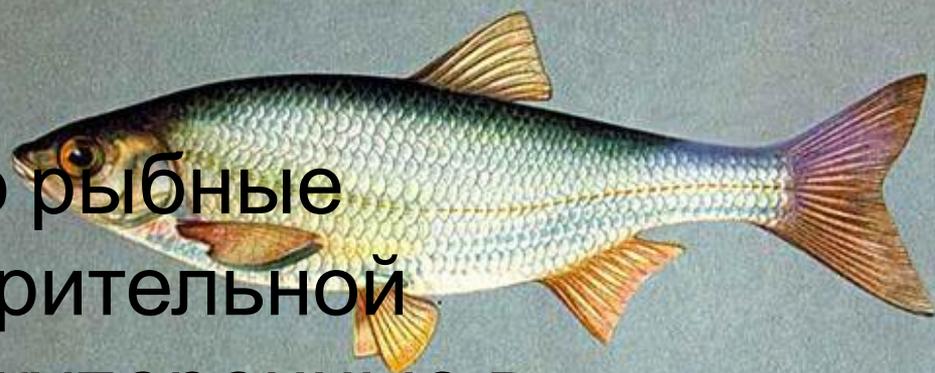
Рыбные

консервы



Кисуля

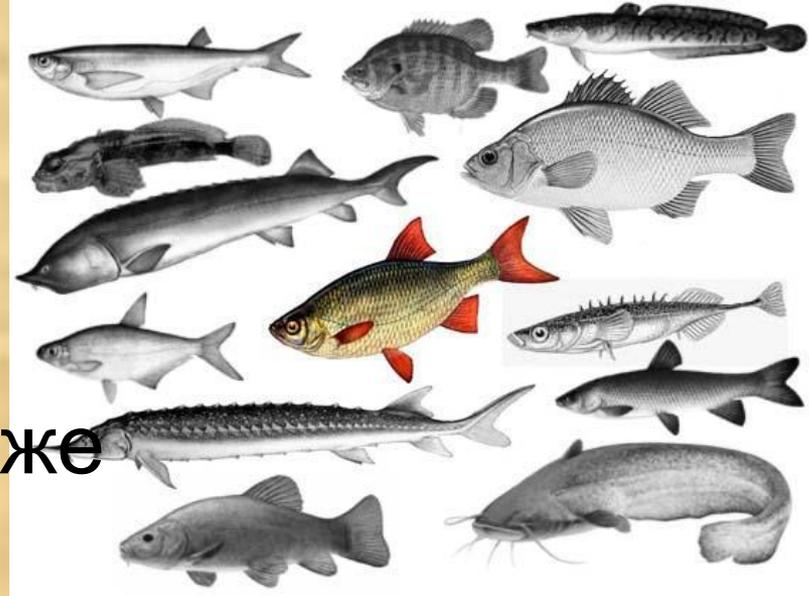
Рыбные консервы — это рыбные продукты, после предварительной обработки герметично укупоренные в тару и подвергнутые стерилизации в течение определенного времени. В зависимости от вида перерабатываемого сырья и материалов, способа термической обработки рыбные консервы классифицируют на следующие группы: из рыбы, из морских беспозвоночных, из морских





В каждую группу входят два типа: консервы из натурального сырья и из подготовленного полуфабриката. При изготовлении натуральных консервов сырец подвергается тепловой обработке только во время стерилизации, а вкусовые и ароматические свойства продукта целиком зависят от природных свойств сырья. Такие консервы относят к группе пищевых.

Консервы
подразделяют также
по типу заливки.
Заливку (соус) и
различные добавки,
как правило,
выбирают в
зависимости от
предварительной
обработки сырца.



Натуральные

консервы готовят

из ценных рыб, ракообразных, морепродуктов, печени тресковых, причем закладывают в банки сырье без добавления других компонентов, герметично укупоривают и стерилизуют.



Иногда добавляют специи или другие продукты (лавровый лист, перец, рыбный бульон, желирующие заливки). В настоящее время изготавливают около 50 видов натуральных консервов, которые в свою очередь подразделяют на консервы в собственном соку, в желе и в бульоне.

Консервы в томатном соусе готовят из всех видов рыб, но рыбу предварительно подвергают термической обработке (обжариванию в масле, бланшированию паром или маслом, подсушке). В банку укладывают полуфабрикат, заливают томатным соусом, укупоривают

Консервы в масле также

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. Наиболее распространенный вид консервов из копченой рыбы — шпроты.

К консервам из подсушенной рыбы относятся сардины. Консервы из обжаренной рыбы готовят по технологической схеме, аналогичной схеме производства консервов в томатном соусе, только вместо соуса для заливки используют растительное масло. Эти консервы употребляют исключительно как



Паштеты и пасты

изготавливают из мяса различных рыб, ракообразных и печени тресковых или отходов, образующихся при производстве консервов. Сырье или полуфабрикат тщательно измельчают до однородной массы с добавлением растительного или животного масла, томата, лука, пряностей и закладывают в банку. Паштеты и пасты относятся к закусочным консервам.

Консервы рыбо-

овощные готовят из

различных, главным образом мелких рыб, с добавлением овощей (капуста, морковь, баклажаны, сладкий перец и др.). Это позволяет улучшить качество некоторых рыб, особенно мелких, повысить их пищевую ценность за счет углеводов и витаминов, содержащихся в овощах.

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

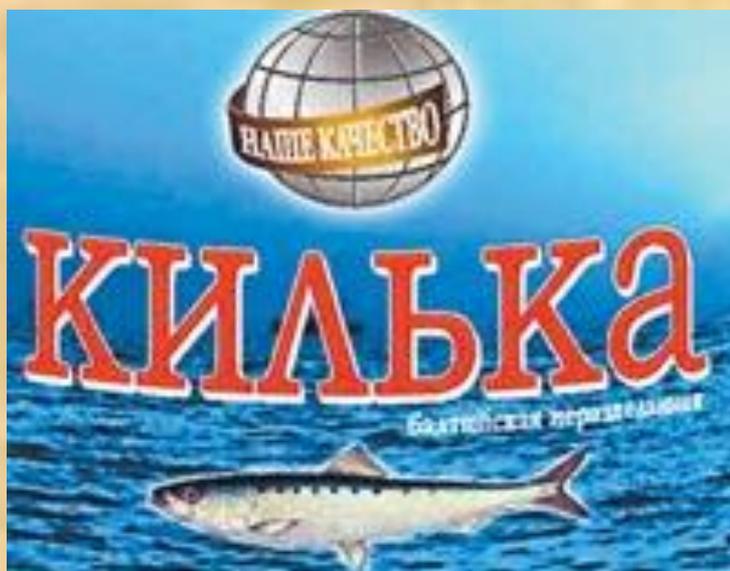
Экспертизу качества рыбных консервов проводят по внешнему виду, внутреннему состоянию банок и органолептическим и физико-химическим показателям содержимого. Содержание поваренной соли в рыбных консервах должно быть (в %): в натуральных, натуральных с добавлением масла, в томатном соусе — 1,2—2,0;





в консервах в желе —
1,2—2,5; в консервах из
бланшированной и
подсушенной рыбы в
масле — 1,5—2,2; в

консервах из
обжаренной и копченой
рыбы в масле —
1,3—2,5; в шпротах —
1,0—3,0; в шпротах
высшего сорта —
1,3—2,5; в сардинах —
1,3—2,3.



Микробиологические показатели в рыбных консервах не должны превышать следующие пределы: МАФАМ — 5×10^4 КОЕ/г для консервов из нерыбных объектов промысла, БГКП (колиформы) — 0,1; консервы из печени рыб должны соответствовать требованиям промышленной стерилизации для консервов группы «А». Результаты радиологической экспертизы должны быть в пределах допустимых норм (контроль по сырью).

**Дефекты рыбных
консервов могут
быть следующими**

Разваренность, рыхлость, сухость, жесткость, волокнистость мяса рыбы — результат длительной предварительной тепловой обработки и стерилизации консервов, а также повторного замораживания содержимого.



Бомбаж бывает микробиологический, химический, физический.

Микробиологический бомбаж возникает, если при стерилизации микроорганизмы, образующиеся в процессе жизнедеятельности, не подавлены.

Химический бомбаж — результат воздействия на жесть кислот консервируемого продукта, вследствие чего выделяется водород, который, накапливаясь в банке, вызывает вздутие доньшка и крышки; при этом олово переходит в содержимое банки.



Потемнение внутренней поверхности банки — фиолетовые и черные пятна, напоминающие «мраморность». Порок появляется в результате взаимодействия сернистых соединений, образующихся при распаде белковых веществ в процессе стерилизации, с металлом банки.

Изменение цвета мяса и соуса,
особенно в натуральных консервах,
наблюдается при недостаточной
стерилизации в результате действия
ферментов. Появление этого порока
может быть вызвано нарушением
технологии обработки томатопродуктов,
применением несвежего сырья,
замораживанием консервов и
накоплением в них солей олова.

Лопанец, сползание кожи — пороки, характерные для консервов Рыба копченая в масле, Шпроты в масле, Сардины в масле. Пороки возникают в результате нарушения тепловой обработки



Хруст — порок консистенции, который может ощущаться в натуральных консервах из дальневосточных лососей в результате образования кристаллов струвита (комплексной фосфорнокислой соли магния и аммиака). Струвит безвреден, но вызывает неприятное ощущение при разжевывании продукта.

Скисание консервов происходит под действием термофильных бактерий.



Упаковывают и маркируют рыбные консервы по ГОСТ 11771-77Е, перевозят всеми видами транспорта. Маркировку наносят двумя строками в следующем 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).