

Соление рыбы. Мороженная рыба.

Семетеева Бурулай
Сабыржановна.
Т-093.

Соление рыбы- комплекс биохимических процессов, при котором продукт постепенно теряет признаки сырой рыбы и приобретает новые свойства- приятный вкус и аромат, сочную и нежную консистенцию, мясо легко отделяется от костей, жир равномерно распределяется в тканях.



Виды рыб, используемые при
солении:

Сельдевые
Лососевые
Сиговые
скумбрия и др.



Классификация по видам разделки.

- Зябренная - часть внутренностей и грудные плавники прилегающей частью брюшка удалены.
- Жаброванная - удалены жабры или жабры и часть внутренностей.
 - Потрошенная с головой
 - Потрошенная обезглавленную
 - Обезглавленная

- Потрошенная сермужной резки- разрезана по брюшку двумя продольными разрезами
 - Полупласт- разрезана по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника
 - Пласт с головой
 - Обезглавленный пласт
 - Ломтики теша .

Виды посолов.

- Сухой посол – рыбу обваливают в соли, складывают в тару и пересыпают солью, используют для мелкой нежирной и маложирной крупной рыбы.

- Мокрый посол- рыбу помещают в тару и заливают раствором соли, используют для получения слабосоленой рыбы и соленых полуфабрикатов.

- Смешанный посол- рыбу пересыпают солью и заливают тузлуком, получают рыбу умеренной солености, хорошего качества.

По массовой доле поваренной соли
в мясе рыбу подразделяют на
группы:



- Слабосоленую - 6-10% соли.
- Среднесоленую – от 10 до 14%
- Крепкосоленую – свыше 14%
соли.

Виды посола, в зависимости от температурных условий:

Теплый –
10-15⁰ С

Охлажденны
й – 0⁰ С

Холодный
от -2 до -4⁰
С.

Виды посола по составу посолочной смеси:

- Простой- используется только соль.



- Сладкий- кроме соли для улучшения вкуса и консистенции вводится сахар.

- Пряный- используют сахар, соль и смесь пряностей.



- Маринованный- рыбу обрабатывают в уксусно солевом растворе с добавлением сахара и пряностей.

Показатели качества соленой рыбы:

- внешний вид
- повреждения
- разделка
- консистенция
- вкус и запах
- массовая доля (%) поваренной соли.

Разновидности упаковки:

Деревянные
заливные и
сухотарные бочки
вместимостью не
более 150 дм^3 , а для
рыб длиной более
50 см- вместимостью
не более 250 дм^3 .

Дощатые ящики
предельной массой
продукта 30 кг., а для
рыб длиной более 50
см- предельной массой
продукта 70 кг.

Пленочные
пакеты массой
продукта до 1 кг.

Поштучно массой одного
экземпляра рыбы не более
2 кг с упаковыванием их в
ящики из гофрированного
картона массой продукта до
20 кг.

Способы заморозки рыбы:

- Сухой
- Искусственным и естественным способами поштучно
 - Россыпью
 - Блоками (не более 12 кг.).



Возможно

- Бесконтактное
- Контактное замораживание рыбы при отсутствии на предприятиях морозильных мощностей, а также в период массового поступления рыбы.



Температурный режим.

Температура в теле
рыбы или толще
блока должна быть
не выше -18°C при
сухом
искусственном
замораживании.

Не выше -10°C
при
естественном

Не выше -6°C
при льдосоляном
замораживании.

Виды мороженой рыбы:

- Глазированный
- Неглазированный.



Глазурь- слой
ледяной
корочки,
равномерно
покрывающей
поверхность
мороженой
рыбы.



Особенность:
лососи, осетровые, белорыбица, семга,
нельма, скумбрию изготавливают
только в глазированной форме.



При промышленной переработке возможна обработка мороженой рыбы водным раствором поливинилового спирта (ПВС).
Защитное покрытие из ПВС должно быть в виде эластичной пленки, равномерно и плотно облегающей поверхность мороженой рыбы.





Мороженая рыба по видам разделки: неразделенная обезглавленная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, кусок- потрошенная обезглавленная рыба с удельным хвостом плавником, разрезанная на куски не менее 0,5 кг, спинка- рыба, у которой брюшная часть с головой удалены.

Виды упаковки мороженой рыбы:

- Дощатые ящики – 40 кг.
- Ящики из гофрированного картона- 40 кг.
 - Рогожные тюки
 - Упаковочные ткани





Транспортировка- в рефрижераторных вагонах- от -9 до -12°C , в автомобилях- не выше -9°C .

Сроки хранения мороженой рыбы.

Рыба сухого, искусственного и естественного замораживания хранится при температуре не выше – 18 °С.

Глазурованная- осетровые, горбуша, голец- не более 7 мес; лосось балтийский неразделенный- не более 4 мес.; тресковый камбалы, окуни морские разделенные и неразделенные – не более 6 мес.

Рыба, обработанная
водным раствором ПВС.
Осетровые - не более 12
мес.
Горбуша разделенная- не
более 10 мес.

В торговой сети
мороженую рыбу хранят без
охлаждения не более одних
суток, пр температуре около
 0°C -3, а при -5°C -14 сут.

Благодарю
за
ание!

