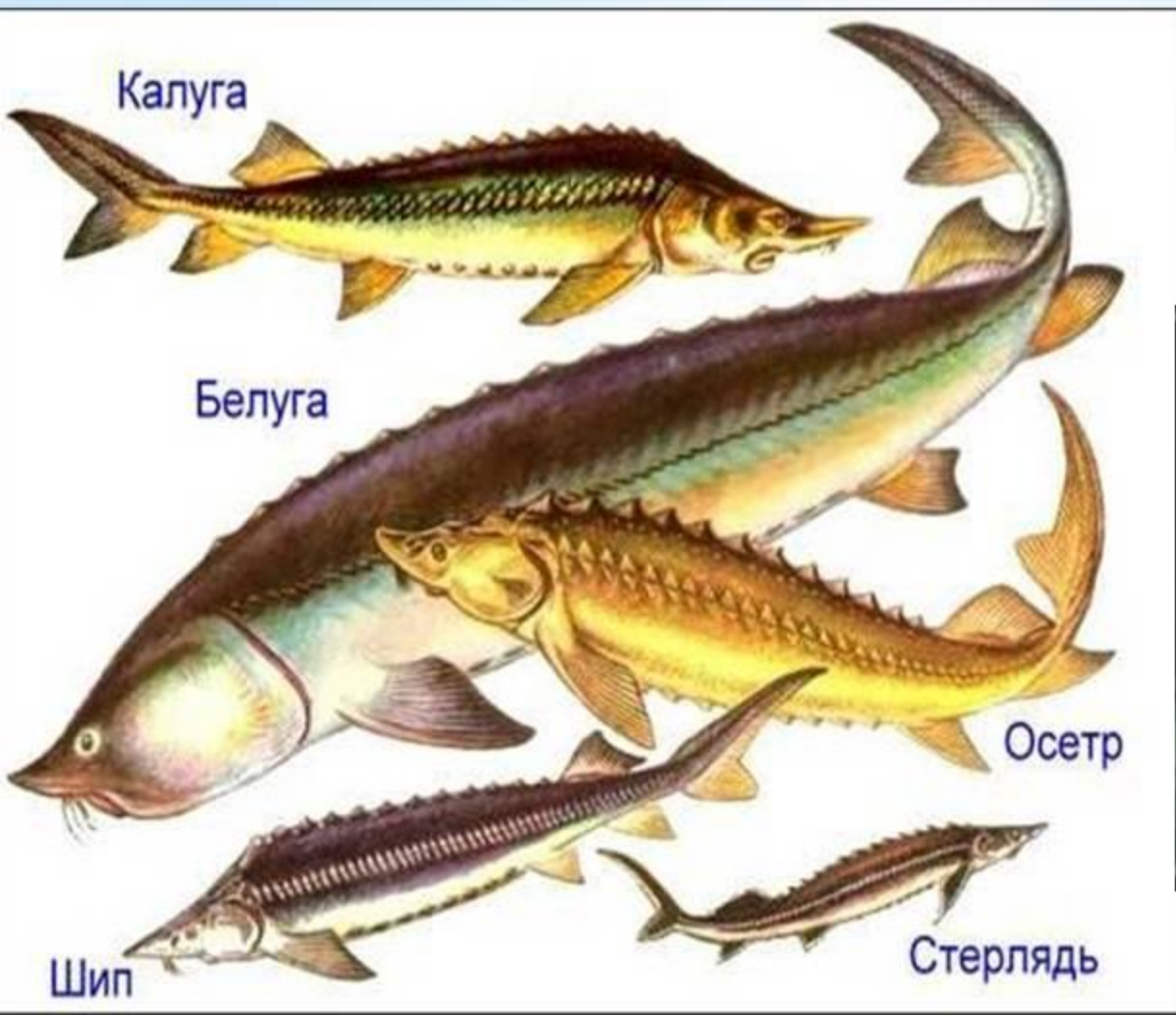


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ГПОУ «СЫКТЫВКАРСКИЙ ТОРГОВО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Презентация на тему:
«Осетровая рыба»

Работу выполнил студент
группы: ПРТ-11 Привалова Л.В.

* Осетровые — довольно большие рыбы, некоторые достигает в длину 4 - 5 м а массой 1.5 тонны. Тело вытянутое в длину, веретеновидное, длинный «нос»-ростром, на котором имеются усики.



СЕМЕЙСТВО ОСЕТРОВЫХ

БЕЛУГА



ШИПА



СТЕРЛЯДЬ



Севг



СЕВРЮГА



КАЛУГА

ОСЁТР



3.2 Схема технологического процесса обработки рыбы с хрящевым скелетом



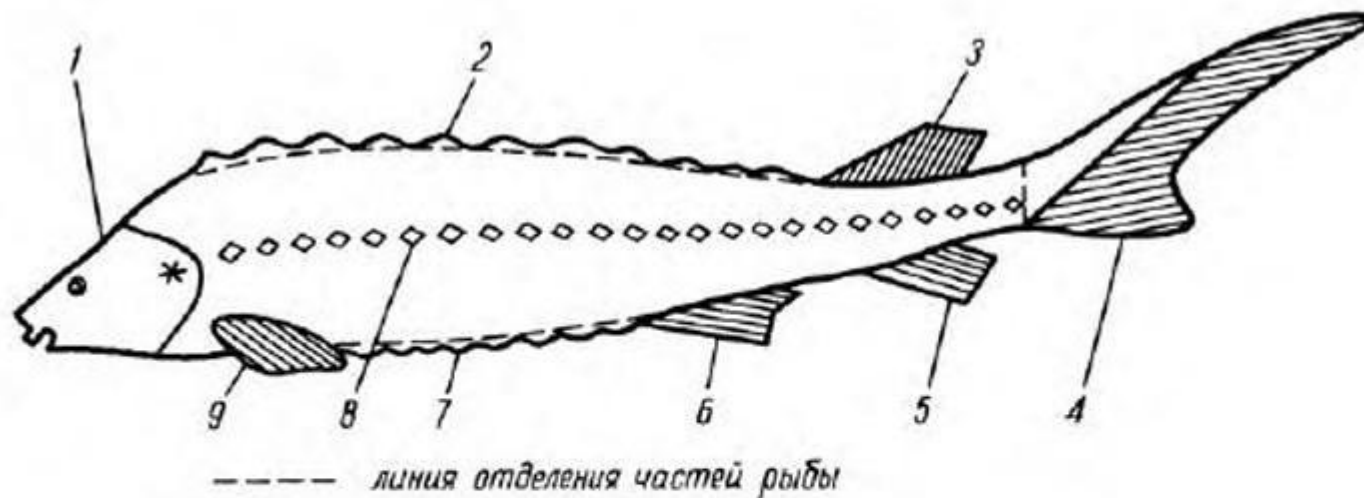


РИС. 4.

Схема обработки рыбы с хрящевым скелетом (семейства осетровых):

1-голова; 2-спинные жучки; 3-спинной плавник; 4-хвостовой плавник; 5-анальный плавник; 6-брюшной плавник; 7-брюшные жучки; 8-боковые жучки; 9-грудной плавник

- ▣ В продажу осетровые поступают:
- ▣ Живыми
- ▣ Морожеными
- ▣ Горячего и холодного копчения
- ▣ В виде бакалычных и кулинарных изделий
- ▣ В виде консервов



Органолиптические показатели охлажденной осетровой рыбы

- Запах – свежий, без порочащих признаков; в местах потребления, легко удаляемый при промывании. Для проверки запаха применяют нож или деревянную шпильку (но не из смолистых пород дерева). Нож или шпильку вводят в разные места: между спинным плавником и приголовком (до костей позвоночника), в нарост, в места ранений и повреждений поверхности рыбы, во внутренности (через анальное отверстие). После каждого погружения нож хорошо промывают или протирают, а шпильку меняют. Во 2-ом сорте допускаются экземпляры с легким пожелтением и признаками окислившегося жира.
- Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой ее части. В спорных случаях качество рыбы проверяют пробной варкой.
- Вкус определяют также после пробной варки.

Упаковка

- ▣ Охлажденную рыбу только в тару со льдом, количество которого при направлении рыбы в реализацию должно составлять не менее 50% от массы рыбы. Тарой для рыбы, длиной более 50 см, служат деревянные ящики вместимостью до 80 кг или сухотарные бочки 150-250 л. Мелких рыб упаковывают также в корзины по 30 кг. Осетровых и лососевых упаковывают в ящики. Перспективной для упаковки охлажденной рыбы является тара из полимерных материалов.
- ▣ В единицу упаковки укладывают рыбу одного вида, размера и способа разделки. Допускается не более 2% рыб (по счету) большего и меньшего размера. Треску и пикшу укладывают в одну тару. Мелочь второй и третьей групп по видам не разделяют. Ящики, наполненные рыбой, должны быть забиты и обтянуты стальной лентой или проволокой, а бочки укупорены.

Маркируют тару с охлажденной рыбой в соответствии с ГОСТ 7630-96.



**Транспортируют охлажденную
рыбу при температуре от 5 до -1
оС (железнодорожным,
автомобильным и водным
транспортом), соблюдая правила
и инструкции по перевозке
скоропортящихся грузов.**

Хранение

- ▣ Охлажденная рыбы должна храниться на холодильных предприятиях и торговых базах, при температуре от 5 до -10С и относительной влажности воздуха 95-98% в течение 8-9 суток; на предприятиях торговли в холодильниках при температуре от -2 до 0С не более 2 суток, а в ящиках со льдом не более суток. В магазинах, где нет холодильного оборудования, рыбу на льду хранят 6-8 часов, а при температуре около 0С охлажденную рыбу можно хранить не более 24 часов. Если началось интенсивное таяние льда, которым переложена рыба, то ее нужно реализовать немедленно.

Спасибо за внимание!



НОВЫХ УСПЕХОВ, ТОВАРИЩИ!