

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ БІЛІМ МИНИСТРЛІ

АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ



► Тақырыбы:

Балық цехын жобалау

Орындаған: Шарден А.
Жарқынбекова Н.
Тексерген: Акилова Ф.

Алматы 2017-2018жж.

Кіріспе

Балық және теңіз өнімдері-адамға өте жұғымды тағамдар. Еліміздің суларында балықтың мыңнан астам түрлері тіршілік етеді, оның 250 түрі ауланады. Балық шаруашылығы өнеркәсібінің балық аулайтын осы заманғы техникамен жарақтанған ірі кемелері балықты аулаған жерлерінде сол бойда өңдейді. Мұның өзі балық өнімдерінің (тоңазытылған балық, жон еттері, консерві т. б.) өте дәмді және сапалы болуына әсер етеді. Сатуға түсетін балық өнімдерінің ассортименті мұхит балықтары есебінен көбейіп келеді. Балықты өңдеу технологиясы – балықтың және өнімнің жас екенін, жарамдылығын анықтаудан басталады. Салқындатылған, тоңазытылған, тұздалған, қақталған, ысталған балық өнімдерінің, балық консервісі мен уылдырығының сапасын анықтау қажет. Тіпті тірі балықтың өзін байқап, ауру — сауын, сапалы — сапасызын қарау қажет. Майшабақты өңдеу негізгі және тиімді жолы – оларды шамалап тұздау, бұлай еткенде өте семіз майшабақтардың пісіп жетілу процесі жүреді, нәтижесінде балық етінің тканьдері біршама жұмсарып, дәмдене түседі. Соның арқасында шамалы тұзды, маринадталған және ысталған жеңіл тағам алынады.



Балық цехы



- ▶ Орта және төмен электр қуаты барлық операциялар бір дүкенде жүргізіледі және бір жерде. Бұл процестің жалпы өндірістік балық дүкен дайындауға сәйкес (Бір дүкен болса, ет және балық цехы шағын өндірісі). Сомасы қайта өңдеу өнімдері мәзірлерді және теңшелген тағамын, құрастыру дейін азаяды.

Next операция - беттерін тазалау және балық жағы қателер бөліктерін алып тастау. Оның үштік орташа аспаз пышақпен кесу бортында жүзеге асырылады. Одан әрі ванна және obsushivayut жууға сілтемелер. Жартылай фабрикалар кесу бекіре тұқымдас ұсақ торлы балық түрлерінің өңдеу сияқты кестелерді шығарады.

Store температурада тоңазытқышта науаларға лестік кесілген балық жартылай өнімдер 5°C артық емес Жарамдылық мерзімі - 12 сағатқа дейін, туралған финалда шықты есепшот 6 сағат артық емес.



- ▶ Балық өңдеу болып табылады: - жібіту - таразы жою - қанаттарын жою, меңгерушісі (қиғаш 45 градусқа кесіп) - ішкі шығару - жуу - өндірістік N/P - салқындату - орау - тасымалдау.



Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

- ▶ 12. Балық және балық өнімдеріндегі микробиологиялық және паразитологиялық контаминация мен химиялық ластауыштардың, уытты элементтердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, басқа да зиянды заттар мен олардың қалдықтарының, азық қоспалары мен гендік инженерия өнімдерінің құрамы Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және ветеринария саласындағы заңнамасында белгіленген деңгейден аспауы тиіс.
- ▶ 13. Тірі балық тағамдық өнім ретінде сатылар алдында табиғи тіршілік ортасынан алынуы тиіс не табиғи тіршілік ортасынан алынғаннан кейін тіршілік әрекеті аяқталатын мерзімнен аз уақыт ішінде сатылуы тиіс.
- ▶ 14. Балық аулау өніміне жататын тірі балық айналымға жіберу алдында асқазаны мен ішегінде азық болмау үшін биологиялық тазалау кезеңінен өтуі тиіс.
- ▶ Жеке бөліктерінің құрамында адам денсаулығына қауіпті заттары бар балық зиянды бөліктері алынып, кейіннен жойылуы арқылы бөлшектенуі тиіс.
- ▶ Айналым сатысында балық және балық өнімдерінің құрамында адам денсаулығы үшін қауіпті гельминттер мен олардың құрттары болмауы тиіс.
- ▶ Балық өнімдерін дайындау үшін *Canthigasteridae*, *Diodontidae*, *Molidae*, *Tetraodontidae* тұқымдастығының балықтарын шикізат ретінде пайдалануға болмайды.
- ▶ Мұздатылған балық және балық өнімдерінде терең сусыздануы салмағының 10%-ынан аспауы тиіс.

Қорытынды

- ▶ Балық қоспасы және оның өнімдері салмақтар, ет тартқышты жабдықталған жұмыс орнында дайындалған, кесу тақталар, дәмдеуіштер мен нанның жұмсағы арналған қораптар, пышақтар бас аспаздың триосы. Бекіре тұқымдас Жидіту жылытылатын су ванна (пайдалану монша, арнайы кестелер және Сырғымалы тартпаларды жуу бірлік), онда балық жібітіп. Тор гильзаларды орналастырылған жібітіп туша, онда содан кейін су температурасы 90°C төмен емес болуы тиіс ванна, орналастырылған Содан кейін осылайша өндірістік үстелге тушасы қою және пайдалану пастерленген пышақ-Грунт басын алып тастау. Кейін пышақ аспазшы үш кесіп қателерді Жұлын содан кейін сілтемелер резервуар мен vizigu балық тартыңыз. Store температурада тоңазытқышта науаларға лестік кесілген балық жартылай өнімдер 5°C артық емес Жарамдылық мерзімі - 12 сағатқа дейін, туралған финалда шықты есепшот 6 сағат артық емес.

*НАЗАРЛАРЫҢЫЗҒА
РАХМЕТ!*

