

Модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 13. Риба та рибні товари. Консерви рибні.

Мета: оволодіти навичками визначення якісних споживчих характеристик продуктів тваринного походження.

Завдання: визначити якісні характеристики окремих груп продовольчих товарів: риба та рибні товари.

Теоретичні положення

Оцінка якості живої риби і рибних товарів. Живу рибу умовно поділяють на бадьюру, слабку і дуже слабку.

Жива риба має бути бадьюрою з чистою поверхнею тіла. Бадьюра риба при вилученні з води повинна енергійно битися в руках, а опущена назад в воду швидко плавати, тримаючись дна акваріума.

У слабкої риби тьмяно-сіре забарвлення тіла, млявий рух плавників; риба часто спливає на поверхню, захоплюючи повітря, координація рухів порушена.

Риба дуже слабка плаває на боці або на спині, весь час знаходиться біля поверхні води, на зовнішні роздратування не реагує.

Не допускають в продаж рибу заснулу, з неприємним запахом, виловлену в забруднених водоймах, а також із запахом нафтопродуктів і з ознаками різних захворювань.

З інфекційних захворювань у промислових риб найчастіше зустрічаються краснуха і фурункульоз, а також сапролегніоз, септицемія та ін.

Краснуха спостерігається у коропа, сазана, ляща та ін. Хвора на краснуху риба стає млявою, на шкірному покриві (частіше на черевці) з'являються почервоніння і крововиливи.

Фурункульоз у риб проявляється у вигляді виразок і пухлин на шкірі і внутрішніх органах, рух риби ослаблений.

Сапролегніоз – паразитує на рибі грибок сапролегнія. Спори грибка поступово проникають в шкіру, м'язи, зябра, розростаються у вигляді тонких ниток, або гіф, утворюють густий сіро-білий наліт і викликають загибель риби від задухи.

Септицемія – гостре захворювання, поширене у шук, лящів, судаків. У тілі риб утворюються кров'яні вогнища, м'язова тканина стає в'ялою. Хвора риба швидко псується і не придатна в їжу.

Заражена риба має бути ретельно термічно оброблена, а при сильному зараженні – утилізована.

Органолептична оцінка охолодженої риби. Відповідно до вимог стандарту охолоджену рибу поділяють по довжині або масі на велику, середню і дрібну. За видами обробки розрізняють необроблену, обеззябрену, потрашену з головою або обезголовлену. Якість охолодженої риби оцінюють за зовнішнім виглядом, якістю обробки, консистенції і запаху.

За зовнішнім виглядом риба має бути непобитою (допускається незначна збитість луски, але без пошкодження шкіри), з чистою поверхнею природного

забарвлення, з зябрами від темно-червоного до рожевого кольору. При огляді риби звертають увагу на колір зябрових пелюсток, стан черевця, анального отвору, колір і запах слизу, правильність укладання риби в тару. У свіжої риби черевце не роздує, анальний отвір запалий, слиз прозорий без запаху, риба тонка у воді. У риби з ознаками псування здуте черевце, краї анального отвору набувають брудно-червоний колір і видаються над поверхнею, слиз сірого кольору з неприємним запахом.

Правильність і якість обробки риби визначають за схемами, наведеними у відповідних стандартах.

Консистенція має бути щільною. Її стан визначають шляхом натискання пальцем на найбільш м'ясисту частину спинки і спостерігають за швидкістю і ступенем зникнення ямки, що утворилася.

При щільній консистенції ямка від натискання невелика і швидко зникає, при слабкій ямка вирівнюється повільно, а при м'якій не зникає.

Запах повинен бути властивим свіжій рибі, без ознак псування. Допускається слабкий кислуватий запах в зябрах, крім риб сімейства осетрових.

Для встановлення запаху гострий ніж або дерев'яну шпильку вводять в місця ударів і поранень, в анальний отвір або в спинку риби між спинним плавцем і приголовком. Потім відразу визначають запах вийнятого ножа або шпильки. Найбільш часто зустрічаються такі порочать запахи, як гнильний, затхлий, кислий, кормовий, нафтопродуктів.

При органолептичній оцінці звертають увагу також на виявлення паразитів. У деяких випадках при оцінці якості охолодженої риби проводять пробне варіння. При цьому велику рибу обробляють на шматки, а дрібну варять цілком. Запах риби встановлюють по запаху пара, що виділяється при варінні.

Висновок про якість охолодженої риби роблять за сукупністю органолептичних показників (кольором зябрових пелюсток і шкірного покриву, консистенції м'яса, способом обробки, запаху).

Задачі

Задача 1. Користуючись довідковими джерелами інформації вивчіть родини і види риб за таблицею 1.1.

Таблиця 1.1 – Товарознавча характеристика риби

Вид риби	Родина	Зовнішні відмінні ознаки		Вміст жиру, %	Кулінарне призначення
		родини	виду		
1	2	3	4	5	6
Сьомга					
Оселедець					
Сазан					
Окунь					
Щука					
Лосось					
Лящ					
Судак					
Скумбрія					

Кета					
Короп					
Вобла					
Камбала					
Форель					
Товстолобик					
Тунець					
Горбуша					
Хамса					
Осетер					

Задача 2. Вивчіть асортимент і особливості зберігання рибних консервів та пресервів. Для виконання завдання використайте стандарти, навчальну та довідкову літературу. Роботу оформіть за схемою, що наведена у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2– Товарознавча характеристика рибних консервів та пресервів

Назва	Група	Підгрупа	Товарні сорти	Особливості обробки та рецептурного складу	Умови і строки зберігання
1	2	3	4	5	6
Скумбрія атлантична обсмажена у маринаді					
Креветки натуральні					
Шпроти в олії					
Мойва жирна пряного посолу					
Печінка тріски натуральна					
Сардини атлантичні в олії					
Кілька з овочами в томатному соусі					
Салака обсмажена у маринаді					
Ставрида океанічна пряного посолу					

