

Классификация и характеристика промысловых рыб

По образу жизни:

- 1) морские, живут и размножаются только в морской или океанической воде (треска, камбала, палтус);
- 2) Пресноводные, живут и размножаются в пресной воде (стерлядь, налим, форель, карп);
- 3) Полупроходные, обитают в опресненных участках морей перед устьями рек, для нереста и зимовки уходят в реки (лещ, сазан, судак, сом);
- 4) Проходные, живут в морях, для нереста заходят в реки (осетровые, лососевые) или живут в пресной воде, а для нереста заходят в моря (угорь).

По размеру или массе:

- 1) крупная;
- 2) средняя;
- 3) мелкая.

По содержанию жира:

- 1) тощая, до 2% жира;
- 2) средне жирная, 2 – 8% жира;
- 3) жирная, до 15% жира;
- 4) особо жирная, более 15% жира.

По полу: самцы, самки.

По времени лова.

К главным семействам рыб, имеющим промысловое значение, относятся:

- осетровые,
- лососевые,
- карповые,
- окуневые,
- сельдевые,
- тресковые.

Остальные семейства имеют меньшее промысловое значение, но отдельные виды рыб вылавливают в больших количествах – щуку, сома, кефаль, скумбрию, камбалу и др.

Семейство осетровых

Имеют удлинено-веретенообразное тело, покрытое рядами костяных пластинок-жучков: один ряд спинной, два боковых и два брюшных. На поверхности рыб рассеяны мелкие пластинки.

Скелет хрящевой, с окостенениями в голове.

Рот поперечный, расположен на нижней стороне головы.

Представители: осетр, севрюга, стерлядь, белуга, калуга.

Семейство лососевых

Тело покрыто плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет. Спинной плавник короткий, расположен в средней части тела. Позади – мягкий жировой плавник, похожий на мочку уха.

Мясо нежное, жирное и малокостистое, у типичных представителей оно окрашено в розовый или красный цвет.

Представители: тихоокеанские лососи – кета, горбуша, нерка, кижуч; настоящие – благородный лосось, семга, озерный и каспийский лососи, форель; сиговые – ряпушка, омуль, белорыбица и др.

Семейство карповых

Имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию. Крупная чешуя, плотно прилегающая к коже.

Мясо нежное, вкусное, средней жирности, содержит много мелких косточек, с трудом отделяемых при еде.

Представители: сазан, лещ, вобла, рыбец, карп, тарань, карась, красноперка, амур и др.

Семейство окуневых

На спине имеют два плавника, из которых передний колючий. Брюшные плавники расположены на груди. Чешуя очень плотная.

Мясо тощее.

Представители: судак, берш, окунь, ерш и др.

Семейство сельдевых

Тело продолговатое. Голова без чешуи, боковая линия отсутствует. Один спинной плавник, расположен в средней части тела. Хвостовой плавник с сильной выемкой. Брюшные плавники в средней части тела.

Сельди различают по месту лова, размерам и весу.

Представители: сельди атлантические, тихоокеанские, беломорские, каспийские и азово-черноморские; салака; сардины; килька и тюлька.

Семейство тресковых

Имеют три спинных и два анальных плавника. Брюшные плавники расположены несколько впереди грудных или под ними. Все плавники без колючих лучей, мягкие. Рот большой, челюсти с зубами, на нижней челюсти обычно один усик. Пленка, выстилающая внутреннюю полость, ядовита.

Мясо белое, вкусное, малокостистое, тощее. Печень богата жиром. Представители имеют специфический запах.

Представители: треска, минтай, навага, налим, сайка.

Виды товарной рыбы и рыбных продуктов:

- Живая рыба
- Охлажденная рыба
- Мороженная рыба
- Соленая рыба
- Сушеная рыба
- Вяленая рыба
- Копченая рыба
- Рыбные консервы

Мороженная рыба

- температура внутри мышц -6 , -10 градусов и ниже.
- замораживают естественным холодом, в воздушных морозилках, льдосоляной смесью, рассолом и в жидком азоте.
- по качеству мороженную рыбу подразделяют на 1-й и 2-й сорта

Соленая рыба

на качество влияет: исходное сырье, способы разделки, крепость, способ посола, условия хранения.

в зависимости от особенностей сырья:

- созревающая при посоле;
- Соленая, нуждающаяся в тепловой обработке;
- Соленые полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшей переработки.

Основные способы посола: сухой, мокрый, смешанный.

Дефекты появляющиеся в соленых рыбных продуктах

- Сырость
- Затяжка
- Загар
- Окись
- Окисший тузлук (скисание)
- Омыление
- Сваривание
- битость
- Лопанец
- Затхлость
- Ржавчина
- фуксин

Сушеная рыба

рыбу обезвоживают холодной естественной или искусственной сушкой при температуре до 200 градусов. Сушат только тощую соленую или несоленую рыбу.

в процессе сушки рыба не созревает, а белок достигает различной степени денатурации. В пищу ее можно использовать только после отмочки и кулинарной обработки.

Вяленая рыба

предварительно подсолённая, подвергнутая медленному обезвоживанию при температуре 10 – 20 градусов. Во время вяления происходят сложные физические и биохимические процессы, изменяющие внешний вид и вкусовые качества, придающие характерный аромат и вкус.

по размерам делят на: крупную, мелкую, без сортировки

по качеству на: 1-й и 2-й сорта.

Копченая рыба

мясо пропитывается летучими ароматическими веществами, содержащимися в дыме или коптильной жидкости.

три вида копчения: холодное (до 40 градусов), горячее (80-170 градусов), полугорячее (60-80 градусов).

способы копчения: дымовой, бездымный, смешанный.