

МДК 02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ

Тема занятия *НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ СЫРЬЕ*

Цель занятия: *Изучение товароведных характеристик нерыбного водного сырья*

ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

- 1. Назовите виды товаров реализуемых в секции «Рыбная гастрономия»
- 2. Укажите, чем обусловлена пищевая ценность рыбных товаров
- 3. Назовите условия хранения рыбных товаров.
- 4. Назовите особенности хранения икры.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ

Нерыбные морепродукты обладают ценными пищевыми и лечебными свойствами. При сравнительно невысокой калорийности они содержат ряд биологически активных веществ (витамины, ферменты, минеральные вещества, особенно микроэлементы) в значительных количествах, иногда в 30–40 и даже в 70 раз больше, чем в продуктах из мяса наземных животных.

НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ СЫРЬЕ

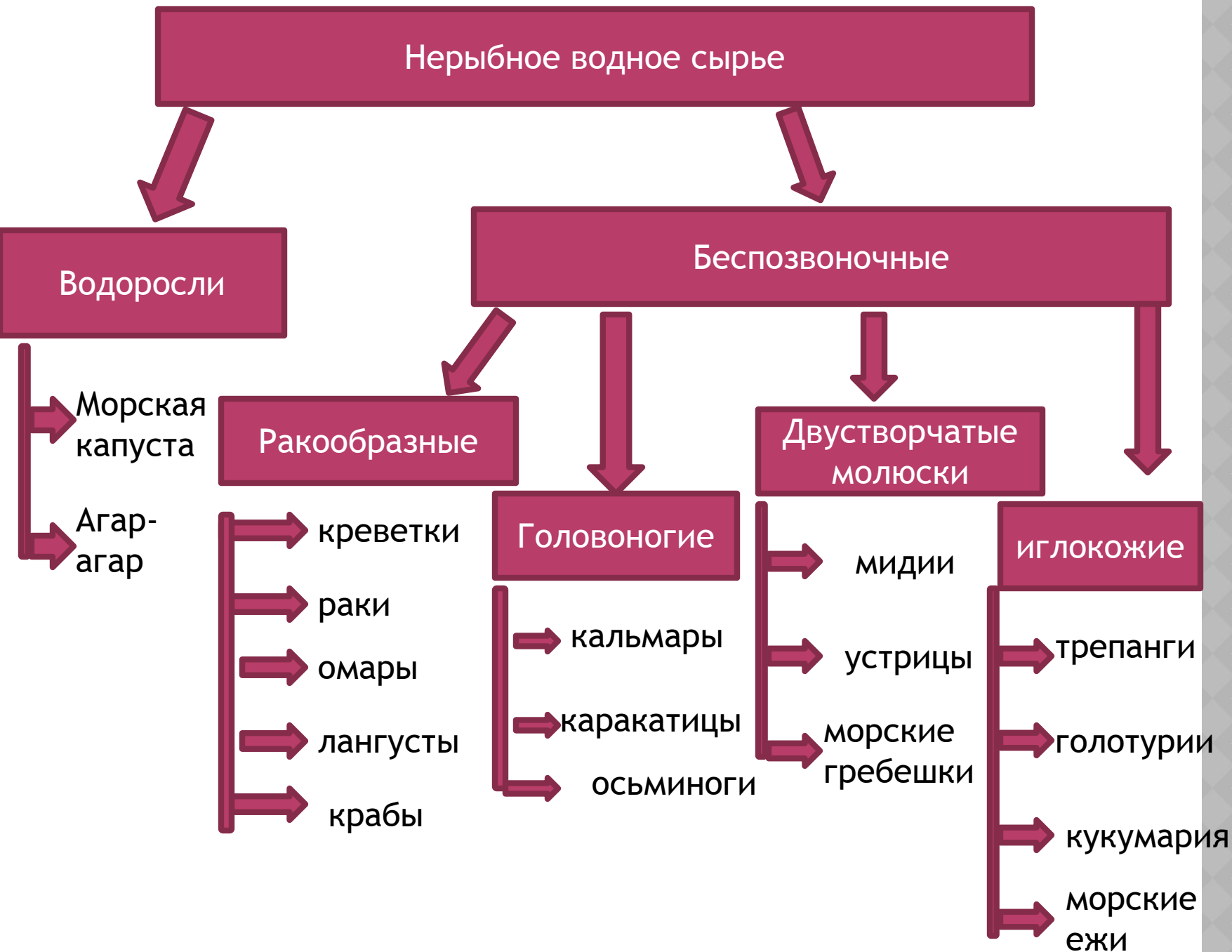
Классификация

К нерыбному водному сырью относят беспозвоночных и водоросли.

Особенностями водных беспозвоночных является отсутствие позвоночника, разнообразное строение тела и размеры, специфический вкус мяса.

К водным беспозвоночным относятся:

- ракообразные — креветки, раки, крабы, омары, лангусты;
- моллюски двустворчатые — мидии, морские гребешки, устрицы;
- моллюски головоногие — кальмары, каракатицы, осьминоги;
- иглокожие — трепанги, кукумария, голотурии, морские ежи.



РАКООБРАЗНЫЕ

Креветки

Съедобное мясо креветок заключено в шейке. В мясе креветки содержится белка – 19 %, жира – 1 %, углеводов – 1,4 %, золы – 1,3 %, воды – 77 %, незаменимые аминокислоты – 36,5 % по отношению к массе всего белка (для сравнения: в белке куриного яйца это соотношение – 31,5 %, в говядине – 29,6 % солями меди, йода, витаминами группы В, но также солями кальция, фосфора, серы и витаминами А, D.





ОМАРЫ И ЛАНГУСТЫ - КРУПНЫЕ МОРСКИЕ РАКИ

Омары, напоминающие речных раков, отличаются размерами: длина тела – 40–50 см, масса – 4–5 кг. Омары отличаются от речных раков более массивными клешнями, правая крупнее левой.

Съедобным является мясо клешней и брюшка (шейки).



ЛАНГУСТЫ

- Лангусты отличаются удлиненной шейкой и слабо развитыми клешнями. Химический состав лангустов примерно такой же, как и омаров, но белки характеризуются высоким содержанием незаменимых аминокислот – 37,2 % к массе белков



КРАБЫ

– короткохвостые раки, имеют маленькую голову, стебельчатые глаза, широкую головогрудь, четыре пары ходильных ног (первая пара снабжена клешнями) и брюшко (абдомен).

Для пищевых целей используется мясо конечностей и частично брюшко краба.

Мясо крабов богато белками и минеральными веществами (йодом, медью и др.) .



ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

представляют собой раковину из двух створок, в которой находится тело моллюсков.

- Тело моллюсков покрыто мантией – мясистой пленкой в виде больших складок. В пищу употребляют мускул-замыкатель и мантию, а также икру и молоки. Съедобная часть моллюсков составляет 20–40 %.



- Мясо двустворчатых моллюсков богато белками (мускул гребешка), углеводами (мидии, устрицы), минеральными веществами, особенно йодом и медью.



Химический состав мяса двустворчатых моллюсков

Вид моллюска	Содержание, %				
	воды	белков	жиров	углеводов	зола
Гребешок	76	20	0,7	1,4	1,0
Устрица	83	8	1,5	4,0	3,0
Мидия	82	10	1,5	6,0	1,5

ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ



Crassostrea gigas
Гигантская устрица



Modiolus kurilensis
Модиолус длиннощетинистый
(курильский)



Crenomytilus grayanus
Мидия (гигантская) Грея



Mytilus trossulus
Мидия тихоокеанская



Musculus niger
Мускулус чёрный



Musculus laevigatus
Мускулус гладкий



Swiftopecten swifti
Гребешок (каменный) Свифта



Chlamys rosealbus
Гребешок бело-розовый



Mizuhopecten yessoensis Приморский гребешок

ГОЛОВОНОГИЕ МОЛЛЮСКИ

- Из головоногих моллюсков наиболее распространены кальмары, запасы которых превышают запасы рыбы, осьминоги и каракатицы. Выход съедобных частей у кальмара (мантия, голова со щупальцами, печень) составляет 73–75 %, у осьминога до – 78 %. По пищевой ценности мясо кальмаров близко к мясу рыбы.
- Химический состав мяса головоногих моллюсков

Вид моллюска	Содержание, %				
	воды	белков	жиров	углеводов	зола
Кальмар	79,5	17,0	1,1	1,0	1,5
Осьминог	74,0	16,0	7,5	1,2	1,0

КАЛЬМАРЫ



ОСЬМИНОГИ



КАРАКАТИЦЫ



Ингредиенты для каракатицы тушёной с горошком

© genluscCook.com

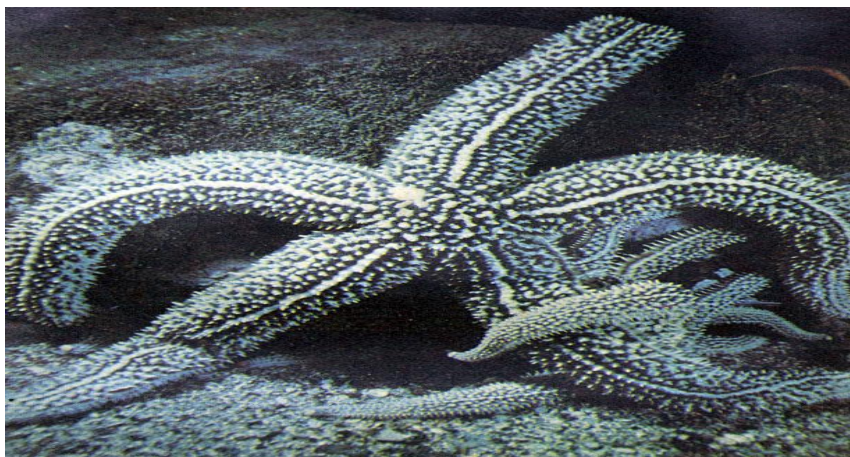
ИГЛОКОЖИЕ

Иглокожие , тип беспозвоночных животных; морские свободноподвижные или прикрепленные, вторично радиально-симметричные животные с известковым скелетом.



Тело иглокожих (от нескольких миллиметров до 5 м имеет форму звезды, цветка, мешка, шара, диска или сердца, огурца или червя. В отечественном промысле преобладают трепанги, морские звезды, кукумария, морские ежи вылавливаются в меньшей степени.

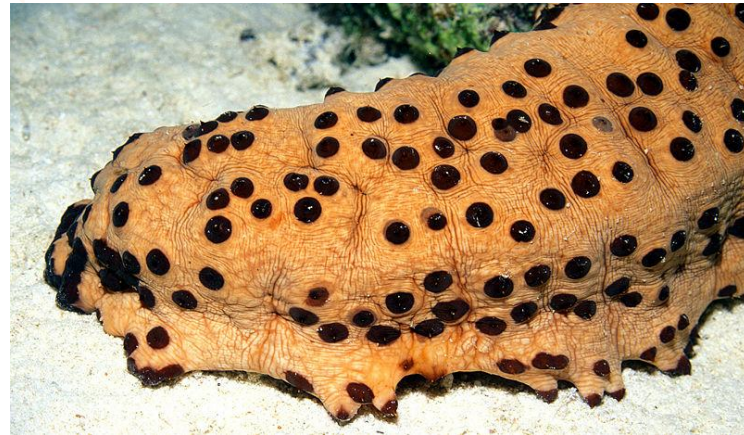
Морские звезды



КУКУМАРИЯ



ГОЛОТУРИЯ (МОРСКОЙ ОГУРЕЦ)



ТРЕПАНГИ



Трепанги имеют цилиндрическую форму тела длиной до 30–40 см, массой в среднем 120–400 г. Химический состав трепангов отличается невысоким содержанием белков (5,5–9,3%), но большим количеством минеральных веществ (1,4–3,2%) и витаминов группы В

ВОДОРОСЛИ

- **Водоросли** — гетерогенная экологическая группа одноклеточных, колониальных или многоклеточных организмов, обитающих в водной среде.
- **Морская капуста** из—за особенностей химического состава, считается ценной лечебно -пищевой продукцией. В ее составе содержатся альгиновые кислоты (15–30 %), которые влияют на диурез, азотистый обмен, работу кишечника, витамины С, В₁, В₁₂, D, А, Е, минеральные вещества, особенно йод, бром.
- Агар—агар, агароид как желирующие вещества широко используются в кондитерской промышленности, альгинат натрия применяется в качестве загустителя, стабилизатора эмульсий.

АГАР-АГАР



ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ МОРЕПРОДУКТОВ.

- ◎ **Вкус и запах** - характерные для каждого вида, свежие; не допускаются: посторонние вкус и запах.
- ◎ **Форма** - правильная, недеформированная
- ◎ **Поверхность:** правильная, соответствующая виду нерыбного водного сырья без повреждений
- ◎ **Консистенция:** упругая, плотная, эластичная



ВИДЫ УПАКОВКИ МОРЕПРОДУКТОВ

- Полиэтиленовые пакет
- Пластиковые
- Металлические банки



ХРАНЕНИЕ МОРЕПРОДУКТОВ В МАГАЗИНЕ

Замороженные
морепродукты- в
морозильных
камерах при $t-18^{\circ}\text{C}$,

Консервы и пресервы
- в охлаждаемых
витринах

Сушеные при t не
выше 25°C ,
относительной
влажностью воздуха
75 %.



КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- Классифицируйте нерыбное водное сырье.
- В чем заключается пищевая ценность нерыбных продуктов моря?
- Классификация нерыбных продуктов моря.
- Чем ракообразные отличаются от головоногих?

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ.

- Подготовиться к лабораторной работе.
- Учебник А.М.Новикова «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», Москва 2011, стр.352-354
- Изучить ассортимент морепродуктов, реализуемых в торговой розничной сети



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !