



САНІТАРНО-ГІГЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ РИБНИХ СТРАВ ТА РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

ПІДГОТУВАЛА: СТУДЕНТКА ГРУПИ ГРС-2-3, СКРИБЧЕНКО А.В.

Обробка риби

- ПАРНУ І ОХОЛОДЖЕНУ РИБУ ОБРОБЛЯЮТЬ БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОЇ ПІДГОТОВКИ. МОРОЖЕНУ РИБУ РОЗМОРОЖУЮТЬ У ХОЛОДНІЙ ПІДСОЛЕНІЙ ВОДІ, А ТАКОЖ НА ПОВІТРІ. ВІДТАЛУ РИБУ ЗБЕРІГАТИ НЕ МОЖНА, ТОМУ ЩО В НІЙ ДУЖЕ ШВИДКО РОЗМНОЖУЮТЬСЯ МІКРООРГАНІЗМИ. ЗАМОРОЖЕНЕ ФІЛЕ БЕЗ ШКІРИ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ДЛЯ ВАРІННЯ І СМАЖЕННЯ БЕЗ ВІДТАВАННЯ.



Обробка риби



- РИБА, ЩО НАДІЙШЛА НА ПІДПРИЄМСТВО З НЕВИДАЛЕНОЮ ЛУСКОЮ, ЗЯБРАМИ І КИШЕЧНИКОМ, ЗАЗВИЧАЙ МІСТИТЬ БАГАТО МІКРООРГАНІЗМІВ, ТОМУ ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ ТА ОБРОБЛЕННЯ ЇЇ ВИРОБЛЯЮТЬ В ІЗОЛЬОВАНОМУ МІСЦІ. РИБУ, ОЧИЩЕНУ ВІД ЛУСКИ, З ВИДАЛЕНИМИ НУТРОЩАМИ, ПЛАВЦЯМИ, ХВОСТОМ, ГОЛОВОЮ, РЕТЕЛЬНО ПРОМИВАЮТЬ.

Солона риба

СОЛОНУ РИБУ ВИМОЧУЮТЬ У
ХОЛОДНІЙ ПРОТОЧНІЙ ВОДІ
ШЛЯХОМ ЗРОШЕННЯ ЇЇ З
ВОДОПРОВОДУ У ВАННІ З
ВІДКРИТИМ СТОКОМ. ВИМОЧЕНУ
СОЛОНУ РИБУ ЗБЕРІГАТИ НЕ
МОЖНА. ВОНА ПОВИННА БУТИ
НЕГАЙНО НАПРАВЛЕНА НА ТЕПЛОВУ
ОБРОБКУ.



Вимоги до теплової обробки продуктів



- ОСНОВНА МЕТА ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ЗВОДИТЬСЯ ДО ТОГО, ЩОБ ЗНИЩИТИ МІКРООРГАНІЗМИ, ЗРОБИТИ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ДОСТУПНИМИ ДЛЯ ВПЛИВУ ТРАВНИХ СОКІВ, МАКСИМАЛЬНО ЗБЕРЕГТИ ЇХ БІОЛОГІЧНУ ЦІННІСТЬ І ПІДВИЩИТИ СМАКОВІ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ ЇЖІ. ТЕПЛОВА ОБРОБКА (ВАРІННЯ, ТУШКУВАННЯ, СМАЖЕННЯ, ЗАПІКАННЯ, БЛАНШУВАННЯ, ПАСЕРУВАННЯ) Є ЗАВЕРШАЛЬНИМ ЕТАПОМ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ БІЛЬШОСТІ ПРОДУКТІВ.

Деякі способи теплової обробки

- НАЙБІЛЬШ ЕФЕКТИВНИМ СПОСОБОМ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ Є ВАРІННЯ, ПРИ ЯКІЙ ВІДБУВАЄТЬСЯ РІВНОМІРНЕ ПРОГРІВАННЯ ПРОДУКТУ. ПРИ СМАЖЕННІ ВІДБУВАЄТЬСЯ НЕРІВНОМІРНЕ ПРОГРІВАННЯ ПРОДУКТУ: ЯКЩО НА ПОВЕРХНІ ПРОДУКТУ ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕ ДОСЯГТИ 180 ... 200°C, ТО ВСЕРЕДИНІ СМАЖЕНИХ ШМАТКІВ ОСЕТРОВОЇ РИБИ ТА ІНШИХ СТРАВ ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕ КОЛИВАТИСЯ ВІД 52 ДО 64°C. ТАКА ТЕМПЕРАТУРА ВСЕРЕДИНІ ПРОДУКТУ НЕДОСТАТНЯ ДЛЯ ЗНИЩЕННЯ МІКРОФЛОРИ.



НЕОБХІДНО ВРАХОВУВАТИ, ЩО ЖИРНІ ПРОДУКТИ НАГРІВАЮТЬСЯ ГІРШЕ, НІЖ НЕЖИРНІ, І В НИХ ДОВШЕ ЗБЕРІГАЮТЬСЯ МІКРООРГАНІЗМИ. ТАК, ПРИ ОДНИХ І ТИХ ЖЕ УМОВАХ СМАЖЕННЯ МІКРОБИ ВИЖИВАЮТЬ В ЖИРНІЙ РИБІ В 50% ВИПАДКІВ, А В НЕЖИРНІЙ РИБІ - В 23%.



Бактерицидний ефект



- БАКТЕРИЦИДНИЙ ЕФЕКТ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ЗНИЖУЄ МАСИВНУ МІКРОБНУ ЗАБРУДНЕНІСТЬ СИРОВИНИ І НАПІВФАБРИКАТІВ, А ТАКОЖ СКОРОЧУЄ ЧАС ТЕРМІЧНОЇ ДІЇ. ТОМУ ДОТРИМАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ ПРАВИЛ, НОРМ ТЕМПЕРАТУРИ І ЧАСУ ОБРОБКИ МАЄ ВАЖЛИВЕ ЗНАЧЕННЯ.

Недолік теплової обробки

- ВОДНОЧАС ТЕПЛОВА ОБРОБКА МОЖЕ ПРИЗВОДИТИ ДО НЕБАЖАНОЇ ВТРАТИ ВІТАМІНІВ, МІНЕРАЛЬНИХ РЕЧОВИН, БІЛКІВ, НАКОПИЧЕННЯ НЕСПРИЯТЛИВИХ ПРОДУКТІВ ОКИСЛЕННЯ ЖИРІВ. З УРАХУВАННЯМ УСІХ ПЕРЕРАХОВАНИХ ВИЩЕ ФАКТОРІВ НЕОБХІДНО ПРАВИЛЬНО ПРОВОДИТИ ТЕПЛОВУ ОБРОБКУ ПРОДУКТІВ, ОСОБЛИВО М'ЯСНИХ ТА РИБНИХ.



Спосіб приготування

КОТЛЕТИ І БИТКИ З М'ЯСНОГО
ТА РИБНОГО ФАРШУ, ШНІЦЕЛІ
РУБАНІ, РИБА ШМАТКАМИ
ПОВИННІ СМАЖИТИСЯ НА ПЛИТІ
З ОБОХ СТОРІН В НАГРІТОМУ
ЖИРІ ПРОТЯГОМ 10 ХВ. ПОТІМ
ВОНИ ДОГОТОВЛЯЮТЬСЯ В
ЖАРОЧНІЙ ШАФІ ПРИ
ТЕМПЕРАТУРІ 220 ... 250 ° С
ПРОТЯГОМ 5 ... 8 ХВ.





- У ТЕПЛУ ПОРУ РОКУ (З ТРАВНЯ ПО ВЕРЕСЕНЬ) ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДЦЮ І ПАШТЕТУ, ЗАЛИВНИХ З М'ЯСА, ПТИЦІ, РИБИ, МЛИНЧИКІВ, ПИРІЖКІВ З М'ЯСНИМ І ЛІВЕРНИМ ФАРШЕМ, М'ЯСНИХ І РИБНИХ САЛАТІВ ТА ІНШИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОГО ЕПІДЕМІОЛОГІЧНОГО РИЗИКУ ДОПУСКАЄТЬСЯ ТІЛЬКИ З ДОЗВОЛУ ТЕРИТОРІАЛЬНОГО ЦЕНТРУ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНОГО НАГЛЯДУ ДЛЯ КОНКРЕТНОГО ПІДПРИЄМСТВА, ВИХОДЯЧИ З ВИРОБНИЧИХ МОЖЛИВОСТЕЙ І КЛІМАТИЧНИХ УМОВ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. СанПіН 2.3.2.1078-01 Гігієнічні вимоги до якості і безпеки харчових продуктів.
2. Т.В. Шленская, Є.В. Журавко, Санітарія та гігієна харчування - К., 2004
3. «Про якість та безпеку харчових продуктів» 02.01.00
4. СанПіН 2.3.2.1078-01 Гігієнічні вимоги до якості і безпеки харчових продуктів.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санітарно-епідеміологічні вимоги до організацій громадського харчування, виготовлення та оборотспособності в них харчових продуктів і продовольчої сировини.
6. ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ - <http://medbib.in.ua/>