



ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

- **Пресервы рыбные (из рыбы)**
— соленый продукт из рыбы, содержащий рыбы не менее 65 % массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8 % с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно закупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0°С



- Классификация и характеристика ассортимента



- **Классификация и характеристика ассортимента**

По способу посола:

- **Пресервы из рыбы специального посола** – пресервы из рыбы с добавлением соли, сахара, консерванта



- **Классификация и характеристика ассортимента**

По способу посола:

- **Пресервы из рыбы пряного посола** – пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей, соли, сахара, консерванта



• Классификация и характеристика ассортимента

По способу посола:

- **Малосоленые пресервы из рыбы** – пресервы из рыбы, в которых массовая доля поваренной соли не превышает 6 %

По составу сырья:

- **Пресервы из рыбы с растительными добавками** – пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки.
- **Пресервы-пасты из рыбы** – пресервы из рыбы в виде тонко измельченной массы.



• Классификация и характеристика ассортимента

По виду заливки:

- **Пресервы из рыбы в масле** – пресервы из рыбы, залитой растительным маслом.



• Классификация и характеристика ассортимента

По виду заливки:

- Пресервы из рыбы в масле и другими заливками с добавлением или без добавления гарниров













КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ ЗВЕЗДА»

Вкус
рыбы

• Классификация и характеристика ассортимента

По способу разделки:

- Пресервы из неразделанной рыбы
- Пресервы из обезглавленной рыбы
- Пресервы из полупотрошенных тушек
- Пресервы из разделанной рыбы (филе-кусочки, ломтики, рулеты и др.):
 - **Филе-кусочки** получают из филе рыбы, нарезанного поперек прямым срезом определенной ширины
 - **Филе-ломтики** — это филе рыбы, нарезанное поперек наклонным срезом к внутренней стороне филе на части определенной толщины
 - **Рыбным рулетом** называют филе рыбы, свернутое в рулон внешней стороной наружу

Пресервы пряного и специального посола выпускают из неразделанной и обезглавленной рыбы (сельдь специального посола также в виде полупотрошенной тушки). Пресервы из разделанной рыбы (филе-кусочки, ломтики, рулеты и др.) изготавливают с масляными и другими заливками, соусами, с добавлением или без добавления гарниров.









• Потребительские свойства

- В реализацию направляют пресервы после завершения созревания, которое заключается в улучшении аромата, вкуса, консистенции в результате биохимических и физико-химических процессов после определенного срока хранения. Биохимические процессы состоят в частичном гидролизе белковых веществ.
- **Степень созревания пресервов** характеризуется показателем буферности, который измеряется буферной емкостью продуктов гидролиза белков. Физико-химические процессы созревания характеризуются перераспределением жиров между плотной и жидкой фазами пресервов с масляными заливками, томатным соусом в пресервах с томатными заливками, хемосорбцией тканями рыбы и морепродуктов коптильных и других ароматобразующих веществ в пресервах с ароматизированными заливками.



Тумос
Крем для лица
с экстрактом
морских водорослей



- Факторы, сохраняющие качество
Хранение

- Пресервы хранят при температуре от -2 до -8 °С и относительной влажности воздуха 75 %.
- Допустимые сроки хранения в зависимости от вида пресервов, степени созревания и сроков хранения — от 1 до 6 мес.
- Гарантийный срок хранения пресервов — 45 сут. (со дня отгрузки изготовителем) при условии соблюдения надлежащих условий хранения.
- Зарубежные изготовители гарантируют сохраняемость в течение от 1 года до 2 лет при температуре около 0 °С. Импортируемая продукция отличается повышенной кислотностью, что служит консервирующим фактором.

