

**ПРОДУКЦИЯ ИЗ НЕРЫБНЫХ  
ОБЪЕКТОВ  
ВОДНОГО ПРОМЫСЛА  
(МОРЕПРОДУКТЫ)**



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Из водорослей

ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Из  
беспозвоноч  
ных

Из мяса  
морских  
животных



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ

- Мороженые (морские водоросли)
- Солено-мороженые (морские водоросли)
- Сушеные (ламинария, фукус и др.)
- Кулинарная продукция: салаты, закуски квашено-маринованные (ламинария, ульва, порфира)
- Аналог икры осетровых на основе альгинатов натрия или калия
- Консервы (ламинария)
- Пищевые добавки лечебно-профилактические (ламинария, фукус)

# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

ИЗ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ

- Технологические добавки для пищевой промышленности:
- агар, агаровд, карра- пнан, фуцеллеран (красные водоросли) альгинаты, маннит (бурые водоросли)
- Живые (ракообразные, моллюски)
- Мороженые, варено- мороженые и охлажденные (ракообразные, моллюски)
- Консервы, пресервы
- Сушеные (иглокожие, головоногие моллюски)
- Соленые (икра, молоки морского ежа)

# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

**ИЗ МЯСА МОРСКИХ ЖИВОТНЫХ**

- Кулинарная продукция (паста белковая «Океан», салаты с ракообразными и моллюсками, отварная продукция и др.)
- Пищевые добавки: гидролизаты (мидии, кальмары, гребешок, крабы, раки); хитозан (ракообразные); экстракты (голотурии)
- Мороженое мясо
- Полуфабрикаты и кулинарная продукция
- Консервы типа тушенки
- Колбасные изделия
- Жировые продукты

# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Ассортимент продукции, вырабатываемой из нерыбных гидробионтов отечественными предприятиями, включает небольшое число наименований: кальмары и мясо морских гребешков мороженые, консервы из кальмаров и крабов, небольшие объемы продукции из двустворчатых и брюхоногих моллюсков, сушеные, мороженые и консервированные продукты из ламинарии.

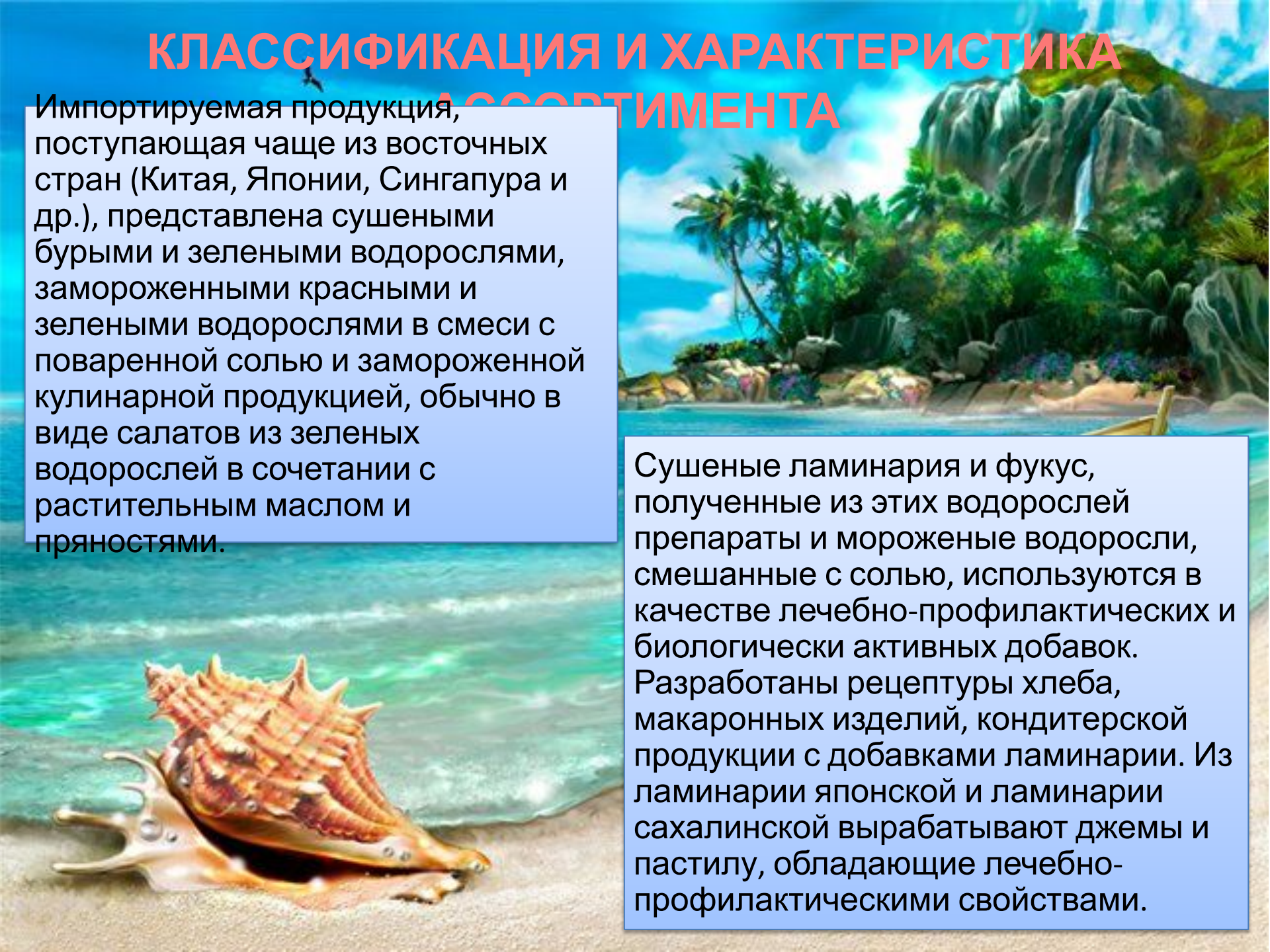
Ассортимент товаров, предлагаемых торговлей, значительно шире (преимущественно за счет объектов импорта). Он включает различные продукты растительного происхождения, получаемые из водорослей, и продукты животного происхождения (беспозвоночные, мясо морских животных и продукты, вырабатываемые из них).



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Импортируемая продукция, поступающая чаще из восточных стран (Китая, Японии, Сингапура и др.), представлена сушеными бурыми и зелеными водорослями, замороженными красными и зелеными водорослями в смеси с поваренной солью и замороженной кулинарной продукцией, обычно в виде салатов из зеленых водорослей в сочетании с растительным маслом и пряностями.

Сушеные ламинария и фукус, полученные из этих водорослей препараты и мороженые водоросли, смешанные с солью, используются в качестве лечебно-профилактических и биологически активных добавок. Разработаны рецептуры хлеба, макаронных изделий, кондитерской продукции с добавками ламинарии. Из ламинарии японской и ламинарии сахалинской вырабатывают джемы и пастилу, обладающие лечебно-профилактическими свойствами.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

На основе морских водорослей вырабатывают технологически необходимые добавки: агар, агароид, альгинаты и альгиновую кислоту, каррагинан и его соли, включая фуцеллеран, маннит, которые используются в качестве стабилизаторов, загустителей, желирующих агентов.





# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Беспозвоночные: раки, устрицы, омары, лангусты поступают на реализацию в живом виде, реже — в охлажденном (те же гидробионты); преимущественно в мороженом виде поступают креветки неразделанные, шейки в панцире и мясо креветок и криля, крабы (обычно клешни крабов), лангусты, омары и раки (иногда речных раков реализуют замороженными в рассоле с пряностями, а омаров и лангустов — замороженными поштучно в морской воде); головоногие моллюски потрошенные либо без щупальцев (щупальцы могут реализовываться как самостоятельный товар) или полуфабрикаты из мороженого мяса каракатицы, кальмара, щупальцев крупных осьминогов; мясо двустворчатых и брюхоногих моллюсков (реже устрицы и мидии, разделанные на створке, филе морского гребешка, виноградные улитки или другие мелкие брюхоногие моллюски в раковинах); в сушеном виде: трепанги, шинкованное мясо и щупальцы кальмаров. В соленом виде реализуют икру и молоки морского ежа.

# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Полуфабрикаты и кулинарная продукция в широком ассортименте поступают по импорту: кольца кальмаров в тесте, шейки креветок, лягушачьи лапки, икра креветок, улитки в чесночном масле (может быть использовано масло с другими пряными добавками), мясо морского гребешка с икрой или без икры, черные тигровые креветки для морских коктейлей, мясо зеленых мидий на створке раковины, мясо каракатицы, осьминога или морского гребешка, порезанное ломтиками, осьминоги мелкие со специями, щупальцы крупных осьминогов, креветки очищенные с сохранением хвостового плавника или без хвостового плавника, мясо морского моллюска мия, маринованное мясо морских моллюсков, кальмар «суши» порционный, лягушачьи лапки в чесночном масле, королевские креветки в остром соусе, морская смесь ассорти из морепродуктов, спагетти с морепродуктами



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА

**Ассортимент** отечественной кулинарной продукции и полуфабрикатов представлен варено-мороженым мясом ракообразных, брюхоногих моллюсков, салатами с кальмарами, креветками, крабами, белковой пастой «Океан» и изделиями с добавлениями пасты. Гидролизаты из мидий и других беспозвоночных, хитозан, получаемый из панциря ракообразных, экстракты из голотурий применяются в качестве пищевых добавок.

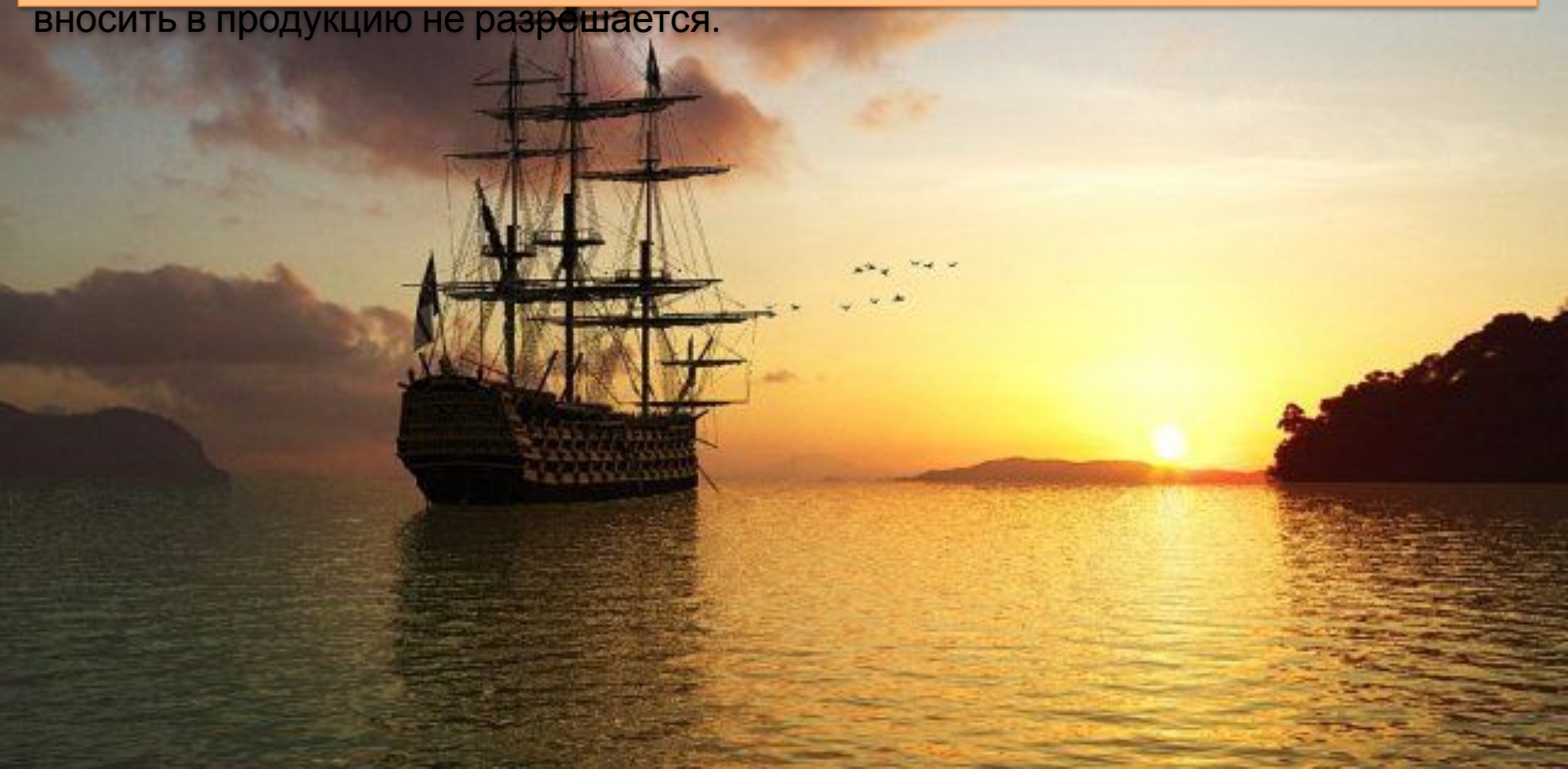
Из мяса китов выпускают мороженую продукцию, полуфабрикаты, консервы типов мясной тушенки и мясорастительных (в сочетании с горохом), другие продукты.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ

Кальмара замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, в пачках или в пакетах при температуре не выше  $-28^{\circ}\text{C}$ . Температура в центре продува при выгрузке из морозильных камер должна быть  $-18^{\circ}\text{C}$  и ниже.

Мороженого кальмара изготавливают в глазированной и неглазированной виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность блока, и не должна отставать при легком постукивании. Пищевые добавки вносить в продукцию не разрешается.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Срок хранения белковой пасты в производственных и распределительных холодильниках при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  не более 12 мес со дня замораживания. На предприятиях мясной и молочной промышленности допускается хранение пасты при температуре  $-3...-5^{\circ}\text{C}$  до 10 сут. Реализацию белковой пасты в розничной торговой сети и сети общественного питания проводят в соответствии с условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов: при температуре от  $-1$  до  $-3^{\circ}\text{C}$  — в течение 72 ч; при температуре от  $-3$  до  $-5^{\circ}\text{C}$  — в течение 10 сут.

Повторное замораживание пасты «Океан» не допускается.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Сроки хранения варено-мороженых креветок при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  не более 6 мес с даты изготовления, сыро-мороженой продукции — не более 4 мес. При температуре не выше  $-25^{\circ}\text{C}$  допустимые сроки хранения мороженых креветок могут быть увеличены в 1,5 раза. Сроки хранения мороженых кальмара и каракатицы — от 4 до 10 мес в зависимости от вида разделки, вида гидробионта, температуры хранения ( $-18$  или  $-25^{\circ}\text{C}$ ), филе морского гребешка мороженого — не более 10 мес для видов *Ratinopecten* и *Chlamys* при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ .

