

Консервы овощные и плодово- ягодные. Быстрозамороженная плодово-овощная продукция

МДК 01.01 Товароведение
продовольственных товаров и
продукции общественного
питания

Понятие - консервы

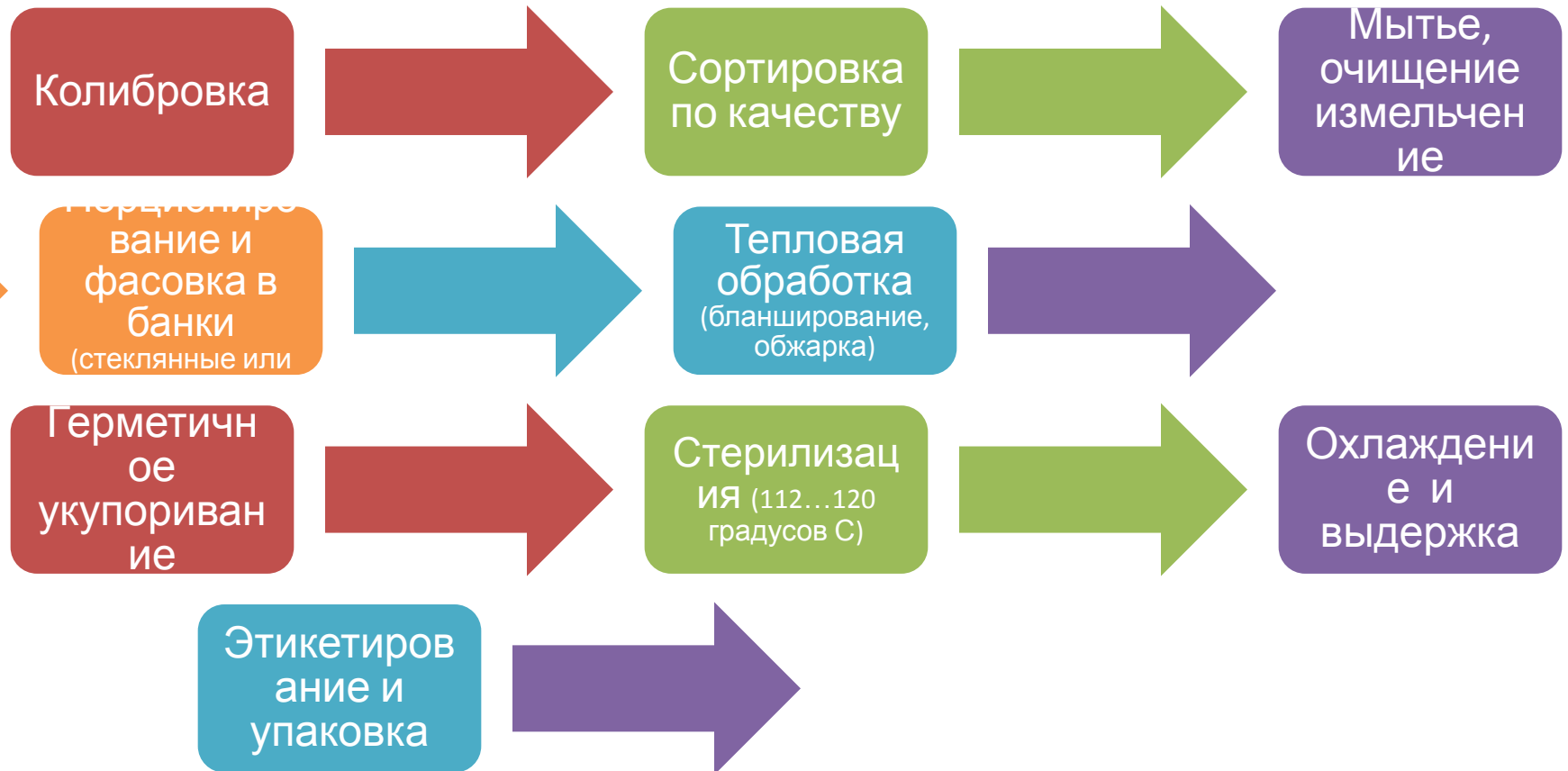
Консервы представляют собой продукты, обработанные соответствующим образом, уложенные в банки, герметично укупоренные и стерилизованные или пастеризованные. Такие продукты сохраняются длительное время.



Консервы — ценный пищевой продукт. В них почти полностью сохраняются вкусовые и ароматические вещества, при правильном приготовлении хорошо сохраняется витамин С. Консервы не содержат несъедобных частей, а добавление масла, сахара или томатного соуса повышает их питательность. Поэтому многие консервы обладают высокой энергетической ценностью. Так, энергетическая ценность 100 г зеленого горошка составляет 41 ккал, борща из свежей капусты — 95 ккал, икры баклажанной — 154 ккал.



Схема производства овощных и плодово-ягодных консервов



Маркировка плодоовощных консервов

Все банки должны иметь условные обозначения (маркировку).

На металлические нелитографированные банки наносят последовательно знаки условных обозначений:

первый ряд — ассортиментный номер продукции (три цифры) и номер смены (бригады);

второй ряд — дата изготовления (число, месяц, год — по две цифры);

третий ряд — индекс отрасли (К — плодоовощная), номер предприятия (одна — три цифры).

Например: 2009 250109 K137 («Виноградный сок»). Условные обозначения допускается наносить на крышке и донышке банок.

У литографических банок на крышке указывают номер смены, год, месяц и число изготовления. Все остальные сведения о консервах указаны на нанесенном на корпус банки литографированном оттиске в виде художественно выполненной надписи на этикетке.

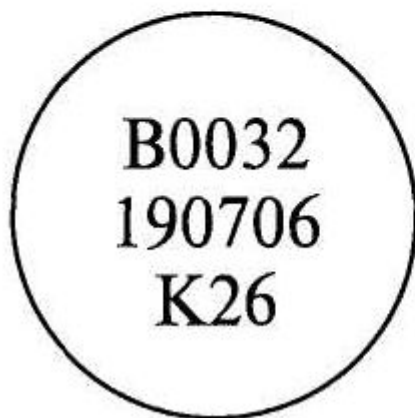
Стеклянные банки маркируют нанесением на этикетку маркировочной краской или компостером номера смены, числа, месяца и года изготовления продукции.



Задание:

Расшифруйте литографические обозначения на крышках овощных и плодово-ягодных консервов, помня, что маркировка плодово-ягодных консервов, изготовленных в Российской Федерации, размещена на крышке металлических банок условными обозначениями в три ряда: 1-й ряд — 1132; 2-й ряд — 200701; 3-й ряд — K76 (на банках консервов, произведенных в странах Балтии и других странах СНГ, 2-й ряд обозначен цифрами 150802), а на крышке стеклянной, полимерной тары и тубах — в два ряда: 1-й ряд — 1091201; 2-й ряд — K76.

Задание: расшифруйте литографические обозначения
на крышке консервов



- Овощные консервы
 - Натуральные
- Закусочные
- Обеденные
- Томато-продукты

Сравнительная характеристика овощных консервов

№	Группа консервов	Сырье и особенности приготовления	Применение в ПОП
1	Натуральные	Из одного вида овощей (морковь, свекла, кукуруза, зеленый горошек, фасоль, цв. капуста, помидоры и т.д.) в целом или нарезанном виде, или в виде пюре	Салаты, первые и вторые блюда, гарниры
2	Закусочные	Из предварительно обжаренных различных овощей с томатным соусом. Фаршированные или резаные	Самостоятельные блюда и как гарнир
3	Обеденные	Из картофеля, различных овощей с мясом или без мяса по рецептуре первых и вторых блюд (щи, борщи, солянки, голубцы и т.д.)	Для ПОП специально готовят заправки для вторых и первых блюд
4	Томатопродукты	Протертая и освобожденная от кожицы и семян уваренная томатная масса – томатное пюре, томатная паста, томатный соус, томатный сок	Для приготовления первых и вторых блюд и самостоятельно (соки, соусы)

- Плодово-ягодные консервы
 - Компоты
- Соки
- Пюре
- Соусы
- Приправы

Сравнительная характеристика плодово-ягодных консервов

№	Группа консервов	Сырье и особенности приготовления	Упаковка для ПОП
1	Компоты	Из целый или разрезанных плодов, залитых сахарным сиропом, пастеризованные или стерилизованные, из одного вида или нескольких (ассорти). Сорта – высший, первый и столовый	В стеклянных и металлических банках от 0,5 до 1,0 л
2	Соки	С мякотью и без, с сахаром и без, осветленные и неосветленные, пастеризованные и стерилизованные	В стеклянных и металлических лакированных банках от 0,5 до 3,0 л
3	Пюре	Протертая мякоть плодов, подвергнутая консервированию из яблок, айвы, алычи, абрикосов, смородины, крыжовника	В стеклянных и металлических лакированных банках от 0,5 до 3,0 л
4	Соусы	Уваренные с сахаром пюре из айвы, груш, яблок для приготовления киселей и как сладкие блюда	В стеклянных и металлических банках от 0,5 до 1,0 л
5	Приправы	Получают из плодово-ягодных пюре с добавлением пряностей (гвоздики, корицы, имбиря)	

Маринованные овощи, плоды, грибы

Маринованные овощи, плоды, грибы. Для маринования используют огурцы, помидоры, цветную капусту, морковь, лук, свеклу, чеснок, патиссоны, сладкий перец, белокочанную и краснокочанную капусту и другие овощи. Из плодов маринуют вишню, черешню, яблоки, груши, из ягод — виноград, смородину, крыжовник.

Подготовленные овощи и плоды укладывают в банки, заливают маринадом, в состав которого входят уксусная кислота, соль (для овощей), сахар и пряности, закатывают и пастеризуют или стерилизуют. Эфирные масла и фитонциды пряностей усиливают консервирующее действие уксусной кислоты. Для улучшения вкуса продуктов их направляют на созревание при температуре от 0 до 3 °С в течение 1 ... 3 мес. Овощи и плоды приобретают специфический запах и «мягкий» вкус.





- Овощи для маринования
- Огурцы
- Помидоры
- Цветная капуста
- Морковь
- Лук
- Свекла
- Чеснок и др.





- Плоды для маринования
- Вишня
- Черешня
- Яблоки
- Груши
- Виноград
- Смородина
- Крыжовник



- Грибы для маринования
 - Белые
 - Подберезовики
 - Подосиновики
 - Маслята
 - Опенки
 - Лисички
 - Сыроежки



Качество маринованных овощей, плодов и грибов

В зависимости от качества овощные, плодовые маринады подразделяют на высший и 1-й сорта.

Маринованные овощи и плоды должны быть целыми или нарезанными, здоровыми, чистыми, несморщенными, немятыми, без повреждений, неразваренные; цвет однородный, близкий к натуральному; вкус и запах кисло-сладкие, слабокислые или кислые, свойственные маринованным овощам, плодам, с ароматом пряностей; заливка прозрачная.

В зависимости от концентрации уксусной кислоты овощные маринады подразделяют на *кислые* (0,71 ... 0,9 %) и *слабокислые* (0,5 ... 0,79 %), плодовые маринады — на *кислые* (0,6 ... 0,9 %) и *слабокислые* (0,2 ... 0,6 %).

Требования к качеству консервов

Требования к качеству консервов. Качество консервов определяют путем внешнего осмотра банки и по органолептическим, химическим и бактериологическим показателям их содержимого.

Банки должны быть без вмятин, нержавеющей, герметичными, чистыми, целыми, недеформированными, крышки и доньшки — плоскими или вогнутыми, но не выпуклыми.

Этикетка должна быть четкой, чистой, целой, аккуратно наклеенной на банку, без морщин, перекосов.

После вскрытия банки определяют качество содержимого по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

Из физико-химических показателей в консервах учитывают массовую долю поваренной соли, жира, сахара, сухих веществ, солей тяжелых металлов (олова, меди).

Упаковывание и хранение консервов

Упаковывание и хранение консервов. Упаковывают консервы в деревянные ящики или картонные коробки, прокладывая между рядами картон или плотную бумагу.

На предприятиях общественного питания консервы хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха 70 ... 75 % до 1 мес. При хранении консервов могут возникать дефекты: подтеки, ржавление, скисание, бомбаж. Такие консервы для употребления запрещены.

Бомбаж — это вздутие крышек или донышек банок в результате накопления газов внутри банки. Различают бомбаж физический, химический и биологический.

Физический бомбаж появляется при переполнении банок, при замораживании консервов или их хранении при высокой температуре в результате расширения оставшегося в банке воздуха.

Химический бомбаж возникает при химическом взаимодействии содержимого консервов с металлом банки. В банке накапливается свободный водород, который создает повышенное давление. В таких банках всегда избыточное содержание олова.

Биологический бомбаж вызывается деятельностью микроорганизмов, которые при нарушении режима стерилизации сохраняют жизнедеятельность. Эти микроорганизмы вызывают порчу продуктов, а с ней накопление газов. Такие консервы опасны для здоровья человека.

Быстрозамороженная плодово-овощная продукция

Замораживание — это один из способов консервирования продуктов, при котором сохраняются входящие в их состав питательные вещества.

Из *овощей* для замораживания используют помидоры, цветную капусту, баклажаны, перец стручковый сладкий, зеленый горошек, фасоль стручковую, спаржу, шпинат, сахарную кукурузу. Из *плодов* замораживают все косточковые плоды, груши, яблоки, лимоны, айву, хурму, а из *ягод* — малину, землянику, клюкву и др. Плоды и ягоды замораживают с сахаром, без сахара, с сахарным сиропом. Овощи и плоды замораживают россыпью и в таре при температуре $-25 \dots -35^{\circ}\text{C}$.

По качеству замороженные плоды и ягоды подразделяют на высший, 1-й и столовый сорта. Они должны быть в замороженном виде, одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Косточковые плоды заморожены с косточкой, без нее или половинками, семечковые — целые или дольками, ягоды — в целом виде, клубника — с чашелистиками или без них, виноград — гроздьями или ягодами, красная смородина — кистями.





Цвет однородный, свойственный данному виду плодов и ягод. Вкус и запах в размороженном состоянии, свойственные плодам, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция, близкая к консистенции свежих плодов.

Допускается в 1-м сорте 20 %, а в столовом без ограничения смесь помологических сортов, плоды с дефектами от 1 до 2,5 %, от 10 до 30 % смерзшихся плодов, температура продукта -18°C .

Поступают замороженные плоды и ягоды, упакованными в пачки из картона или пакеты из полиэтиленовой пленки массой до 1 кг, уложенными в ящики по 15 кг.

Хранят их при температуре -18°C : плоды — 12 мес, ягоды — 9 мес, на предприятиях общественного питания — 7 сут при температуре -12°C .

Замороженные овощи, плоды, ягоды перед тепловой обработкой не размораживают, а овощи и ягоды, употребляемые в пищу без



тепловой обработки, предварительно размораживают при температуре 0...–2 °С.

Быстрозамороженные кулинарные изделия для предприятий общественного питания вырабатывают по технологии, разработанной научно-исследовательскими институтами. Ассортимент их разнообразен. Выпускают салат из свеклы с хреном, борщ «Краснодарский», щи из квашеной капусты с мясом, рассольник с фасолью, суп овощной с зеленым горошком, суп с грибами, перец фаршированный, овощные котлеты (из моркови, свеклы), а также полуфабрикаты — картофельные котлеты и биточки, гарнирный картофель.

Качество этих изделий определяют после разогрева. Хранят их до 10 сут при температуре –12...–15 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % и до 2 сут при температуре –4 °С.

Контрольные вопросы

1. Какова пищевая ценность цветной капусты, кабачков, баклажанов, яблок, винограда, абрикосов?
2. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты?
3. Какие требования предъявляют к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов?
4. Определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной квашеной капустой 2,75 кг, масса тары 950 г, а масса сока после свободного стекания 270 г. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту?
5. Сколько допускается по стандарту сока в 2 кг рубленой квашеной капусты и в 1,5 кг квашеной шинкованной капусты?
6. Какие требования предъявляют к качеству изюма, кураги?
7. Расшифруйте маркировку на банке консервов со следующими условными обозначениями: 2007 05 0909 K137.
8. Каковы основные показатели качества баночных консервов?
9. Как поступите с бомбажной консервной банкой?
10. В каких условиях следует хранить баночные консервы?