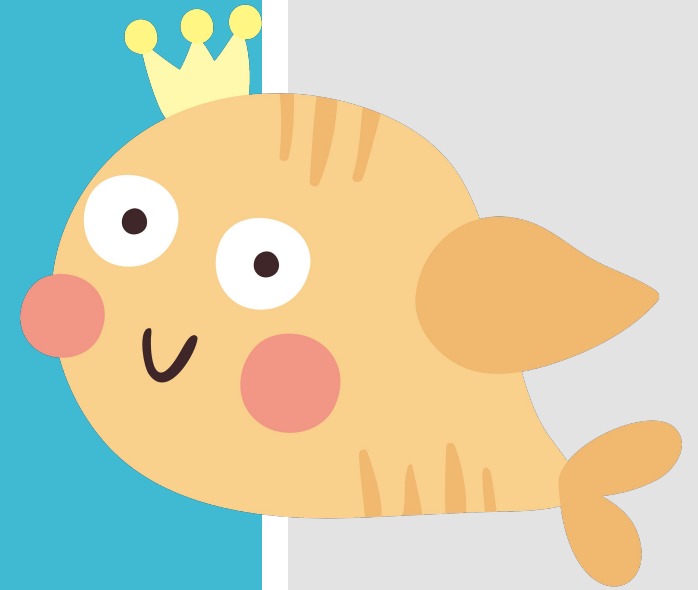


# Классификация рыбных товаров, характеристика основных промысловых пород



## Рыбные товары состоящие

Рыбные товары подразделяются на рыбу живую, охлажденную и мороженую, а также продукты ее переработки: полуфабрикаты, кулинарные изделия; соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба; рыбные консервы и пресервы; икорная продукция; продукты нерыбных объектов водного промысла (морепродукты).

## Характеристика основных промысловых пород:

- Осетровые
- Лососевые
- Окуневые
- Сельдевые
- Тресковые
- Камбаловые

## Рыба живая и охлажденная

Живую рыбу, поступающую в продажу, подразделяют на прудовую (разводимую в рыбоводных хозяйствах) и озерно-речную. В магазинах живую рыбу хранят в аквариумах не более 2 –3 суток.

## Охлажденная рыба

Рыба, температура которой под воздействием холода понижена и близка к замерзанию, но без кристаллов льда в клетках ее тканей, называется охлажденной.

Охлажденная рыба является скоропортящимся продуктом (от 3 до 12 дней)

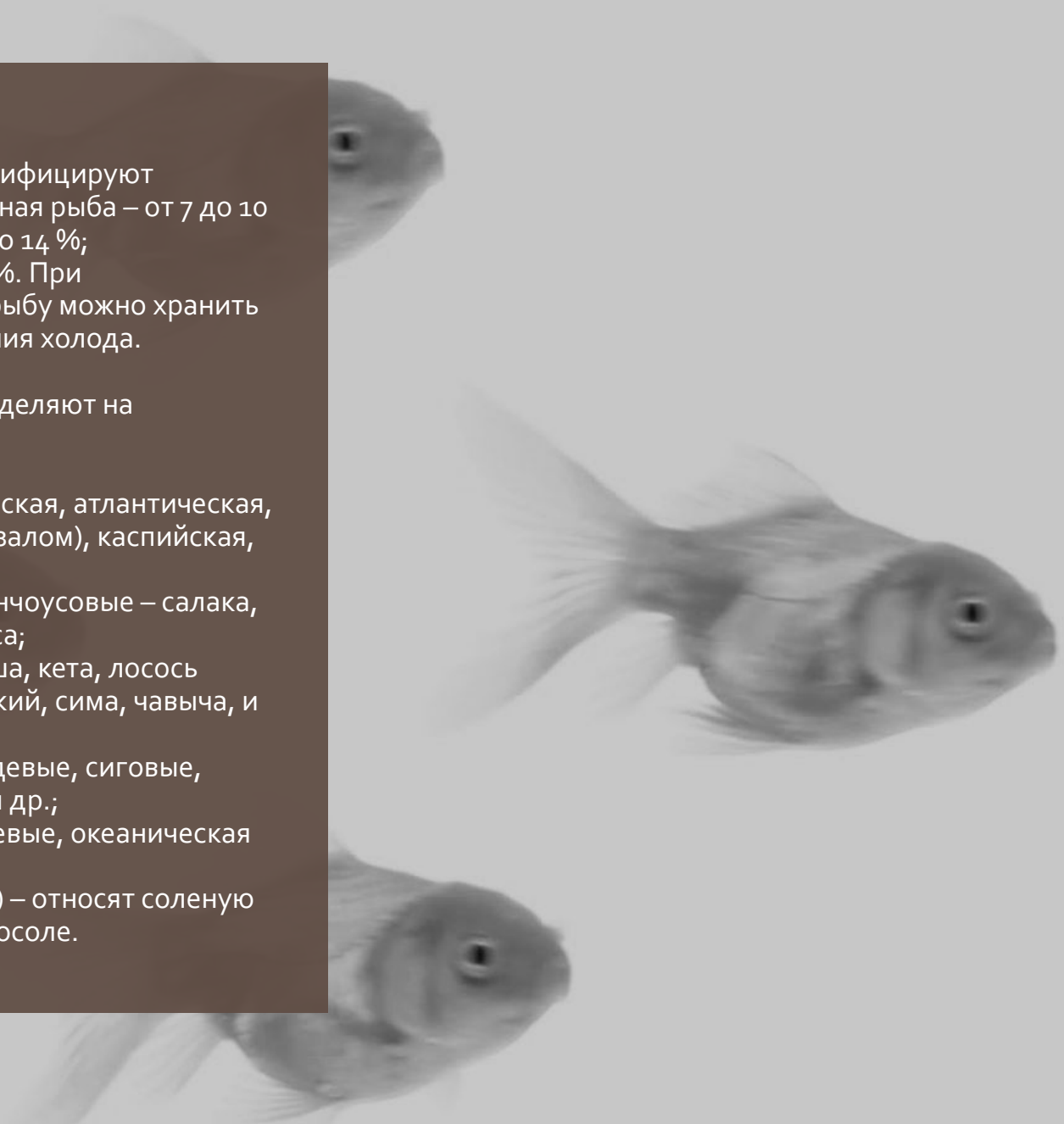
Перед охлаждением рыбу сортируют по размерам или массе на крупную, среднюю и мелкую, затем разделывают. По ГОСТ по способу разделки охлажденная рыба может быть: целая (неразделанная); обезжабренная - удалены жабры и могут быть частично удалены внутренности; потрошенная с головой - рыба разрезана по брюшку, все внутренности удалены; потрошенная обезглавленная - удалены все внутренности и голова.

## Рыба соленая

По содержанию соли рыбу классифицируют следующим образом: слабосоленая рыба – от 7 до 10 %; среднесоленая рыба – от 10 до 14 %; крепосоленая рыба – свыше 14%. При концентрации соли свыше 14% рыбу можно хранить длительное время без применения холода.

Соленые рыбные товары подразделяют на следующие группы:

- Сельди соленые – тихоокеанская, атлантическая, беломорская, черноспинка (залом), каспийская, азово-черноморская;
- Мелкие сельдевые рыбы и анчоусовые – салака, килька, тюлька, анчоус, хамса;
- Лососевые соленые – горбуша, кета, лосось каспийский, лосось балтийский, сима, чавыча, и др.;
- Рыба пряного посола – сельдевые, сиговые, ставрида, скумбрия, мойва и др.;
- Рыба маринованная – сельдевые, океаническая скумбрия и ставрида;
- Рыба соленая (разнорыбца) – относят соленую рыбу не созревающую при посоле.



# Сушеная, вяленая и копченая рыба

Вяленая, сушеная и копченая рыба - довольно стойкий при хранении продукт, что объясняется невысокой влажностью и высоким содержанием соли (в вяленой и копченой рыбе).

- Сушеная рыба. Сушке подвергают свежую и соленую рыбу, поэтому ассортимент сушеной рыбы подразделяют на две товарные группы: рыбу пресносушеную и соленосушеную.
- Пресносушеные рыбные товары. К этой группе рыбных товаров относятся: крупная пресносушеная рыба (треска, судак, щука); мелкая пресносушеная рыба (ерши, окуни, уклейки); рыба сублимационной сушки; рыбная мука, крупа, хлопья; визига; сухой пищевой клей.
- Соленосушеная рыба. Ассортимент товаров из соленосушеной рыбы, в зависимости от особенностей их производства, можно подразделить на две группы: соленосушеная рыба естественной (холодной) сушки и соленосушеная рыба горячей сушки.
- Вяленая рыба. Вяление – обезвоживание соленой рыбы в естественных или искусственных условиях при температуре 20 - 25°C. Консервирование рыбы достигается введением в мясо значительного количества соли и последующим обезвоживанием.
- Копченая рыба. Способ консервирования, при котором рыба пропитывается продуктами теплого разложения древесины, называется копчением.
- Различают три способа копчения: дымовое, бездымное и смешанное. Чаще всего применяют дымовое и смешанное копчение.

# Рыбные консервы и пресервы

Ассортимент рыбных консервов подразделяют на группы и виды:

- натуральные - в собственном соку, бульоне, желе, уха;
- закусочные - в томатном соусе, масле, маринаде, паштеты, рыбо-растительные;
- консервы из нерыбного водного сырья – крабов, креветок, моллюсков, во-дорослей и др.

Консервы из нерыбного водного сырья. Вырабатывают из ракообразных, моллюсков, иглокожих и водорослей.

Пресервы. Пресервы - это острые, с пряностями, соленые или маринованные продукты, уложенные в банки и герметически укупоренные. В отличие от консервов пресервы не подвергают стерилизации. В пресервы добавляют антисептики (бензойноокислый натрий).

По способам приготовления, предварительной разделки и обработки пресервы подразделяют на три группы:

- пресервы из неразделанной рыбы пряного или сладкого посола;
- пресервы из разделанной рыбы;
- пресервы из обжаренной или отварной рыбы.

# Икорные товары

Ассортимент икорных товаров представлен икрой осетровых, лососевых, частиковых, тресковых и прочих рыб. В зависимости от способа обработки и степени зрелости различают икру зернистую, паюсную, ястычную, вяленую, мороженую

Икра белковая зернистая – это икорная продукция, основу которой составляет молочный казеин и желатин. Форму икре придают дозированием горячеплавленной массы через каплеобразователь. Затем гранулам придают типичный цвет.

Икра черная имитированная зернистая. Для производства используются желтки яиц куриных, рыбий жир, икра соленая ястычная, молюски соленой сельди.

Икра красная имитированная зернистая. Получают из агароида кондитерского, растительного масла, криля, жира пищевого, гидролизата белкового, молоко лососевых.





Спасибо за внимание

