

Тема 14.7. Рыбные консервы и пресервы

МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Специальность: Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Преподаватель: Юрченко Елена Александровна





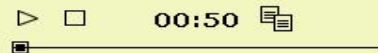
Рыбные консервы – это готовый к употреблению продукт, полученный из мяса рыбы, масла, различных добавок, пряностей и специй, герметически укупоренный в жестяные или алюминиевые банки и подвергнутый воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении.

Рыба в консервной банке отнюдь не теряет своей полезности. Режим стерилизации позволяет ей сохранить практически все свои полезные качества. А таких элементов как фосфор, йод, калий, натрий в ней больше, чем в свежемороженой.

Процесс приготовления рыбных консервов заключается в промывании рыбы, разделке и укладывании в банки. Туда же добавляют соль, душистый перец, лавровый лист, растительное масло. Затем банки герметично закрывают и стерилизуют в **автоклавах** при определенных условиях.



Памятник "Балтийским шпротам"
в г. Мамоново Калининградской области



Рыбные консервы



Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя

В зависимости от предварительной подготовки сырья консервы подразделяются на группы:

- Рыбные консервы
- Виды консервов
- Рыбные пресервы
- Требования к качеству
- Условия хранения
- Маркировка
- Чтение маркировки
- Проверь себя

Рыбные консервы

Натуральные

Рыбоовощные
(или рыбаорастительные)

Закусочные

В масле

Паштеты и пасты

В томатном соусе

01:30





Натуральные консервы готовят из высококачественных рыб и печени тресковых без предварительной тепловой обработки с добавлением соли.

В консервы из жирной рыбы добавляют черный перец и лавровый лист.

В некоторые консервы для улучшения вкуса добавляют рыбные бульоны или желирующие заправки.

Эта группа консервов отличается нежным вкусом, высокой пищевой ценностью.

В нее входят консервы в собственном соку, в желе, в бульоне, различные виды ухи и рыбных супов.



**Рыбоовощные или
рыборастительные консервы**
изготавливают из сырой или
обжаренной рыбы, рыбного
фарша с добавлением овощных
гарниров (моркови, лука,
петрушки, белых корнейев).
К этим консервам относятся:

- Котлеты и фрикадельки с
овощным гарниром;
- Голубцы рыбные в томатном
соусе и др.

В кулинарии их используют для
первых и вторых блюд, а также для
холодных закусок.



Консервы в масле изготавливают из рыбы, подвергнутой горячему копчению, обжарке, подсушке или бланшированию с заливкой рафинированным подсолнечным или оливковым маслом.

К этой группе относятся:

- «Шпроты в масле» (из копченой каспийской, балтийской кильки и салаки);
- «Сардины в масле» (из копченой каспийской, балтийской кильки, салаки, сардины южноатлантической);
- «Рыба копченая в масле»;
- «Рыба, обжаренная в масле»;
- «Рыба, бланшированная в масле».

В кулинарии эти консервы используются как закусочный продукт.



Консервы в томатном соусе производят из мяса рыбы, хрящей, срезов осетровых видов рыб, фаршевых изделий, предварительно термически обработанных или сырых, уложенных в жестяные банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренные и стерилизованные при температуре выше 120 С:

- Килька в томатном соусе;
- Треска в томатном соусе;
- Котлеты и фрикадельки в томатном соусе.

По качеству данные консервы подразделяют на высший и 1-го сорта. В кулинарии используются в качестве холодных закусок.



Рыбные паштеты и пасты изготавливают из рыбы, а также из печени, икры и молока. Из сырья готовят фарш с добавлением томата, растительного масла, лука, пряностей. В кулинарии их применяют как холодную закуску.



РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ - это соленая, пряная или маринованная рыба, уложенная в жестяные или полиэтиленовые банки и герметично укупоренная. В отличие от консервов пресервы не подвергаются стерилизации. Для созревания пресервы выдерживают от 10 суток до 3 месяцев. В кулинарии используют в качестве закусок. В зависимости от предварительной обработки рыбы и видов применяемой заливки пресервы делят на группы:



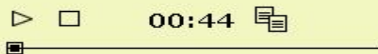
1. Пряного посола из мелкой рыбы.



2. Из неразделанной сельди пряного посола.



3. Из слабосоленых сельдевых рыб в виде филе или кусочков, залитых соусами.



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

В зависимости от вида рыбы различается и вкус консервов. Однако ко всем консервам предъявляются определенные требования, регулируемые стандартом:

- Вкус должен быть приятным, свойственным консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи.

- Запах - приятный, свойственный консервам данного вида.

Консистенция мяса рыбы сочная, плотная.

- **Куски и тушки целые**, неразваренные. Допускается частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; распадение отдельных кусков рыбы.

- Голова, внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), черная пленка и плавники должны быть удалены.



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



00:48





Для хранения рыбных продуктов лучше использовать пластиковые контейнеры

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Специалисты считают, что после изготовления рыбных консервов должно пройти некоторое время, чтобы они приобрели полноценные вкусовые качества.

Хранят консервы в чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от 0 до 20 0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения консервов - до 3 лет.

Внимание!

При длительном хранении консервов в жестяных банках, олово, которое нанесено на внутреннюю поверхность банок может переходить в продукты и отрицательно действовать на организм человека.

Нельзя хранить открытые консервы в жестяных банках. Их содержимое сразу используют для приготовления блюд или перекладывают **в стеклянные** или **пластиковые** емкости, рекомендованные для хранения пищевых продуктов.



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

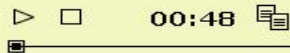
Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Маркировка - это надписи, знаки, символы и другие обозначения, которые наносятся на упаковку товара или непосредственно на сам товар. Маркировка выполняет много функций (рекламную, сортоуказывающую, сведения о производителе и др.), но самое главное назначение маркировки - **однозначно идентифицировать товар**.

Маркировка мясной, рыбной, молочной, плодоовощной и другой консервированной продукции производится посредством нанесения соответствующей информации на литографическую или бумажную этикетку. На этикетке указываются реквизиты предприятия-изготовителя (наименование, местонахождение, подчиненность, товарный знак), наименование консервов, их сорт и масса нетто, вид нормативно-технической документации, требованиям которой соответствует качество продукции. Приводятся также информационные данные о пищевой и энергетической ценности консервов, сроках и условиях хранения, способе подготовки к употреблению и др. Эта информация рассчитана на внимательного потребителя, который желает получить максимум сведений о товаре, намереваясь совершить покупку.

На крышке (донышке) металлической банки **методом рельефного маркирования** или **несмываемой краской** наносят условные обозначения. Как правило, они расположены в несколько рядов. Число рядов и содержание отдельных цифровых комбинаций зависят от вида консервов.



▶ ◻ 01:10

Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



ЧТЕНИЕ МАРКИРОВКИ

Маркирование рыбных консервов и пресервов, а также продуктов нерыбного промысла подчиняется следующим правилам (ГОСТ Р 50106-92). Условные обозначения наносятся в три ряда:

I ряд - дата изготовления:

- число - двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
- месяц - двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0) или буквой, исключая букву "з";
- год ставится двумя последними цифрами или одной последней цифрой года;

II ряд

ассортиментный номер (один-три знака, цифры или буквы);

номер завода (один-три знака, цифры или буквы);

III ряд

номер смены (один знак);

индекс рыбной промышленности - буква "Р".

ПРИМЕР:

110908
308 67
2Р

▶ □ 00:22



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



ЗАДАНИЕ: Установите соответствие в маркировке рыбных консервов.

I ряд	II ряд	III ряд

Дата изготовления (число,
месяц, год)

Ассортиментный номер и
номер рыбной
промышленности

Номер смены и индекс
рыбной промышленности

110908
308 67
2Р

ПОВТОРИТЬ

Рыбные консервы

Виды
консервов

Рыбные пресервы

Требования к
качеству

Условия
хранения

Маркировка

Чтение
маркировки

Проверь себя



КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ШПРОТЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ
Рыба копченая
(килька и/или салака),
масло рафинированное,
соль

Витамины: E, A, B1, B2
Полиненасыщенные жиры
Белки
Фосфор
Кальций

ПОЛЕЗНЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ШПРОТАХ

БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ
Оригинальные шпроты
НЕ СОДЕРЖАТ
консервантов!



ЦВЕТ
Оттенки золотистого,
которые приобретаются
во время копчения
на ольховой стружке



ЗАПАХ
Приятный,
с легкими
нотками дыма



ВНЕШНИЙ ВИД
Рыба небольшого, примерно
одинакового размера. Кожица
не лопается и не отслаивается

**СТРАНА
ПРОИЗВОДСТВА**
Лучшими считаются консервы,
изготовленные там,
где рыба была выловлена



ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВА

**ОТДАВАЙТЕ
ПРЕДПОЧТЕНИЕ**
Консервам
в стеклянной таре
или жестяным банкам
с прозрачной крышкой —
уже по внешним
признакам рыбы
вы сможете
предопределить
качество продукта



ЭТО ИНТЕРЕСНО

Сегодня название «шпроты»,
как правило, говорит не о виде рыбы,
а о способе ее приготовления

Качественные шпроты обычно
укладывают в банку животиками
вверх. Спинками вверх кладут,
когда хотят скрыть животы
с лопнувшей шкуркой.

Только производители, уверенные
в качестве своего продукта, могут
позволить себе прозрачную тару

ТАРА
Без деформаций,
без ржавчины,
с идеальными швами



УКЛАДКА
Классический способ — плотная
косичка, брюшком вверх



**ПРАВИЛА
ХРАНЕНИЯ**
Открытую
банку хранить
в холодильнике
не более
трех суток



Доньшко или крышка
банки вздулись?
Такие консервы опасны
для здоровья!



При попадании влаги
на бумажную этикетку
буквы размываются?
Перед вами подделка!

ЗАДАНИЕ: Установите соответствие в маркировке рыбных консервов.

I ряд	II ряд	III ряд

Ассортиментный номер и
номер рыбной
промышленности

Номер смены и индекс
рыбной промышленности

Дата изготовления (число,
месяц, год)



ДАЛЬШЕ



ЗАДАНИЕ: Впишите верные слова.

На какие 3 группы подразделяют рыбные консервы?

1) РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

2)

3)

- это надписи, знаки, символы и другие обозначения, которые наносятся на упаковку товара или непосредственно на сам товар.



ДАЛЬШЕ



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Впишите верные числа.

Маркировка рыбных консервов имеет следующие обозначения:

Год изготовления -

Ассортиментный номер -

ПРОВЕРИТЬ

Номер смены -

290306
484A66
1P



ДАЛЬШЕ



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите ВСЕ правильные ответы.

Рыбные консервы производят в банках

ПРОВЕРИТЬ



- пластмассовых
- алюминиевых
- жестяных



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

Срок хранения консервов:

ПРОВЕРИТЬ



- не ограничен
- до 5 лет
- до 3 лет



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

Перед вами маркировка рыбных консервов. Можно ли их употреблять в пищу?

ПРОВЕРИТЬ

110901
308 67
2P

нет

да



ЗАДАНИЕ: Выберите ВСЕ правильные ответы.

Дата изготовления рыбных консервов наносится:

ПРОВЕРИТЬ



- на бумажной этикетке
- на крышке (доньшке) металлической банки несмываемой краской
- на крышке (доньшке) металлической банки методом рельефного маркирования



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

Можно ли хранить открытые консервы в жестяных банках?

ПРОВЕРИТЬ



- да
- нет



ЗАДАНИЕ: Выберите ВСЕ правильные ответы.

Качественные рыбные консервы имеют следующие признаки :

ПРОВЕРИТЬ



- Куски и тушки разваренные
- Вкус должен быть приятным, без постороннего привкуса и горечи
- Запах - приятный, свойственный консервам данного вида
- Имеется привкус прогоревшего масла
- Консистенция мяса рыбы сочная, плотная
- Куски и тушки целые, не разваренные
- Консистенция мяса рыбы сухая и дряблая
- Голова, внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), черная пленка и плавники должны удалены

