

Классификация рыбы

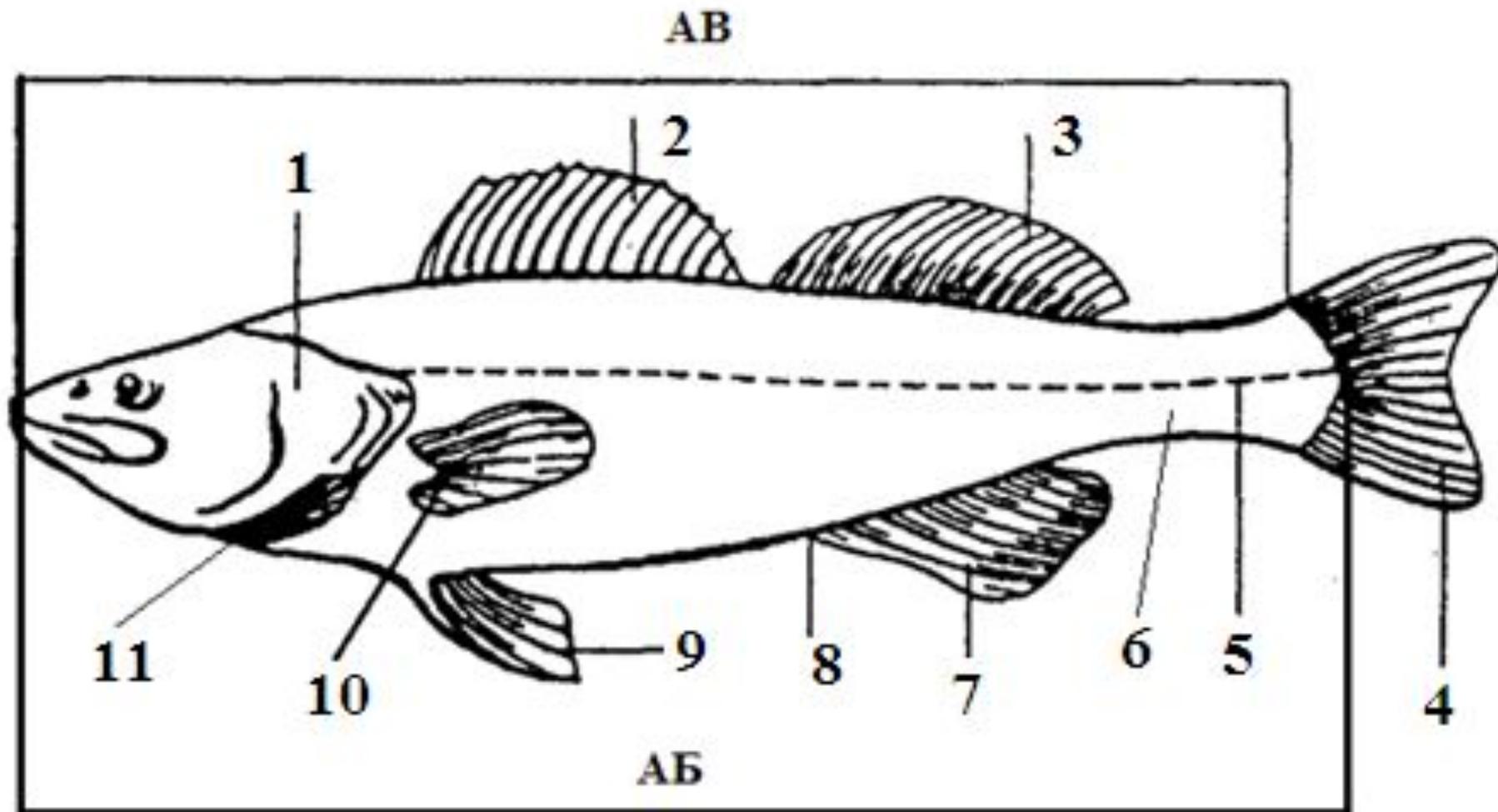


ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

По образу жизни:

- 1) морские, живут и размножаются только в морской или океанической воде (треска, камбала, палтус);
- 2) Пресноводные, живут и размножаются в пресной воде (стерлядь, налим, форель, карп);
- 3) Полупроходные, обитают в опресненных участках морей перед устьями рек, для нереста и зимовки уходят в реки (лещ, сазан, судак, сом);
- 4) Проходные, живут в морях, для нереста заходят в реки (осетровые, лососевые) или живут в пресной воде, а для нереста заходят в моря (угорь).

СТРОЕНИЕ ТЕЛА РЫБЫ



ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

1) Белки – 8-23%

- аминокислоты: лизин, метионин, триптофан

2) Жиры 0,8 - 30,3%

3) Витамины - А, D, E, K, F

4) Водорастворимые витамины - B1, B2, B6, B12 5)

Минеральные вещества: кальций, фосфор, калий, натрий, магний, сера, хлор, железо.

6) Микроэлементы - медь, марганец, кобальт, цинк, и йод, бром, фтор

7) Углеводы – гликоген

8)

Вода в мясе рыбы от 57,6 до 89,1%

**Мясо рыб характеризуется высокой пищевой ценностью.
Установлено, что рыба полезнее говядины.**



СЕМЕЙСТВА ВАЖНЕЙШИХ ПРОМЫСЛОВЫХ РЫБ

ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ГРУППЫ

По строению скелета

Хрящевые

Костистые

По образу жизни

Морские

Проходные

Полупроходные

Пресноводные

По содержанию жира

Нежирная
до 2 %

Средней
жирности
до 8 %

Жирные
до 15 %

Очень
жирная
свыше 15 %

По длине

Крупная

Средняя

Мелкая

СЕМЕЙСТВО ОСЕТРОВЫХ

БЕЛУГА



ШИПА



СТЕРЛЯДЬ



КАЛУГА



Севи

СЕВРЮГА



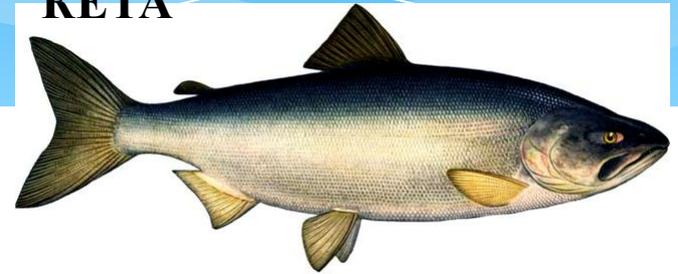
ОСЁТР

СЕМЕЙСТВО ЛОСОСЕВЫХ КРАСНОМЯСЫЕ



СЁМГА

КЕТА



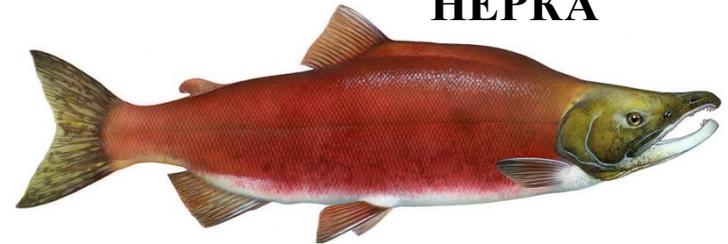
ЛОСОСЬ

ГОРБУША



ЧАВЫЧА

НЕРКА



КИЖУЧ

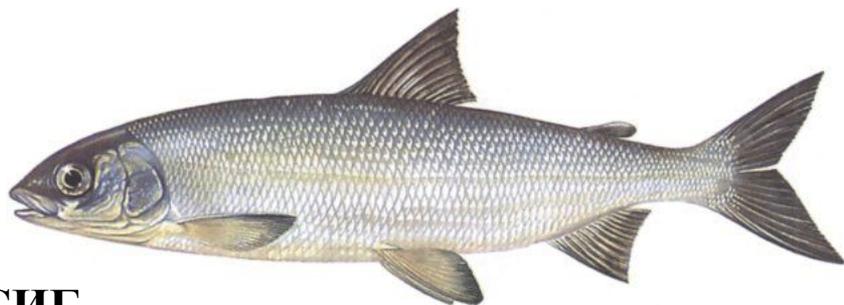
БЕЛОМЯСЫЕ



БЕЛОРЫБИЦА

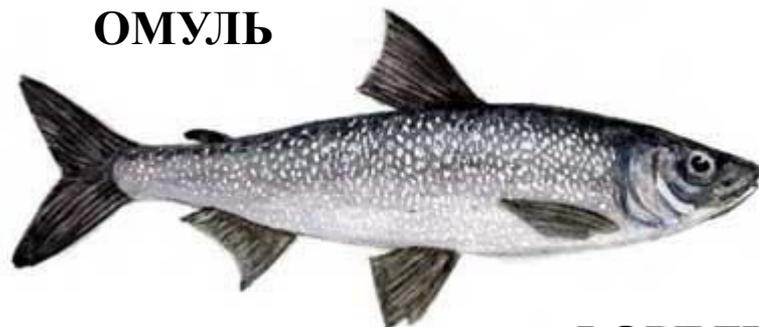


НЕЛЬМА



СИГ

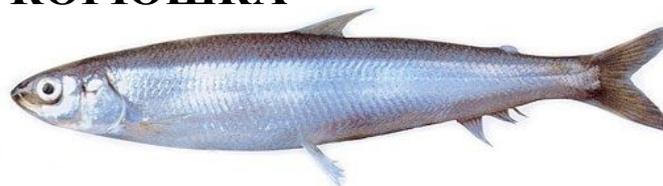
ОМУЛЬ



ФОРЕЛЬ

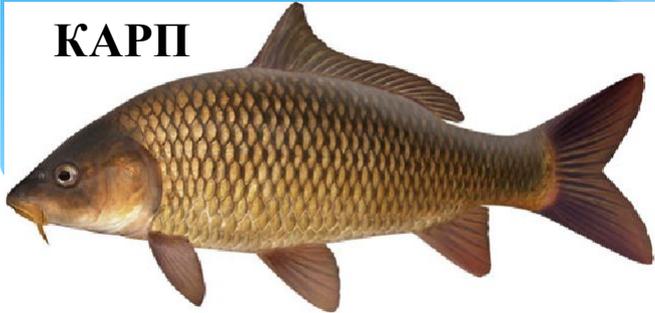


КОРЮШКА

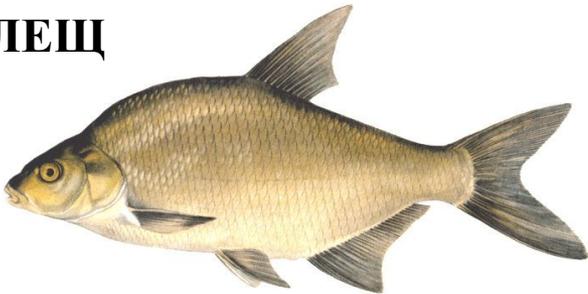


СЕМЕЙСТВО КАРПОВЫХ

КАРП



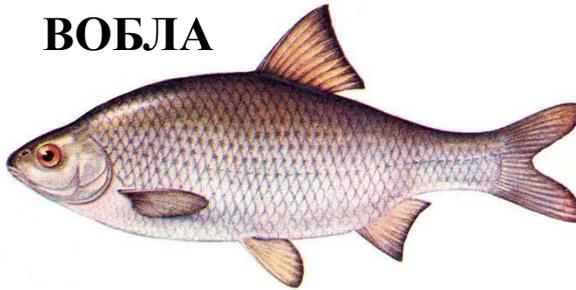
ЛЕЩ



ТОЛСТОЛОБИК



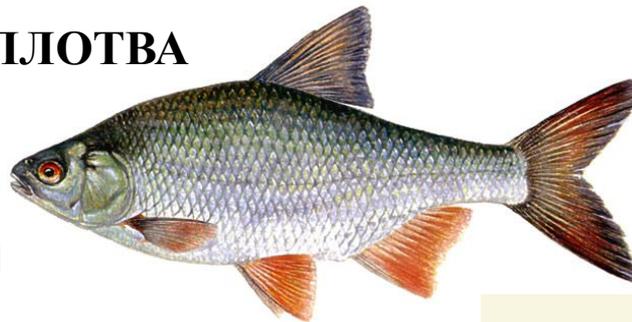
ВОБЛА



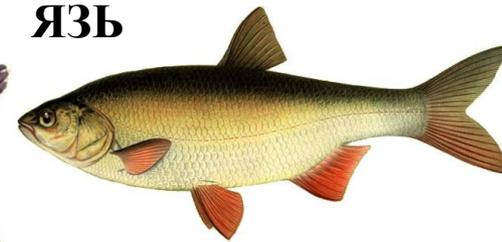
КАРАСЬ



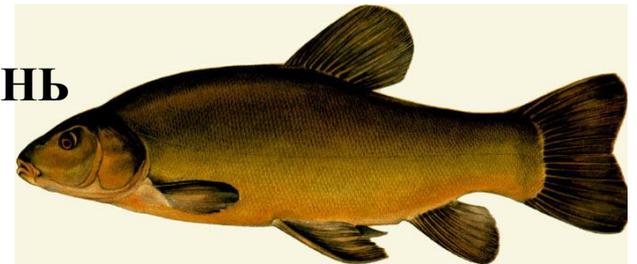
ПЛОТВА



ЯЗЬ



ЛИНЬ

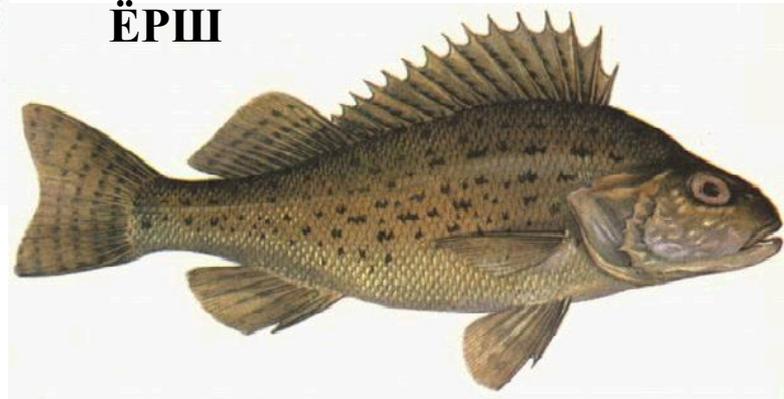


СЕМЕЙСТВО ОКУНЕВЫХ

СУДАК



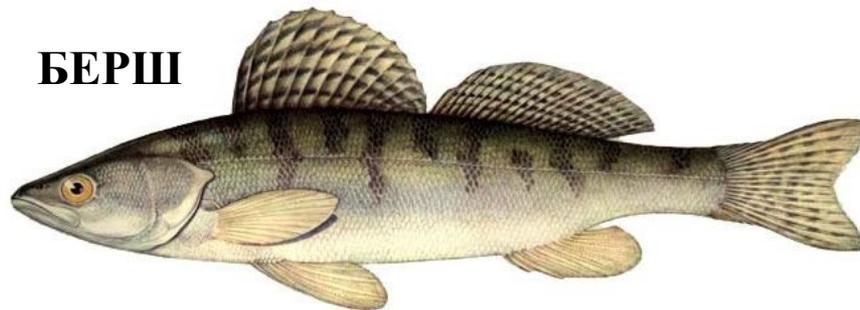
ЁРШ



ОКУНЬ

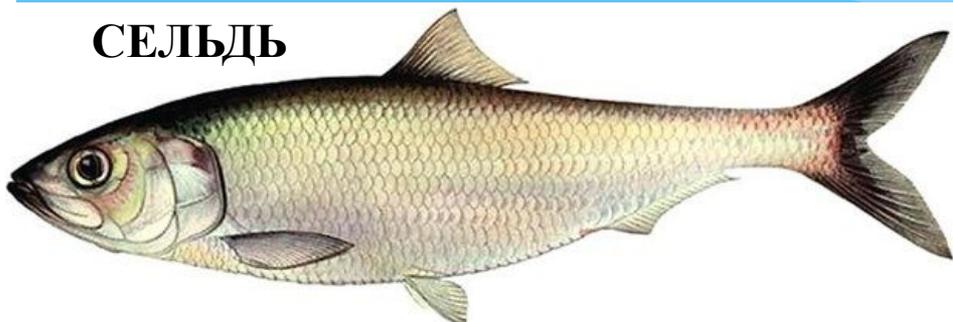


БЕРШ



СЕМЕЙСТВО СЕЛЬДЕВЫХ

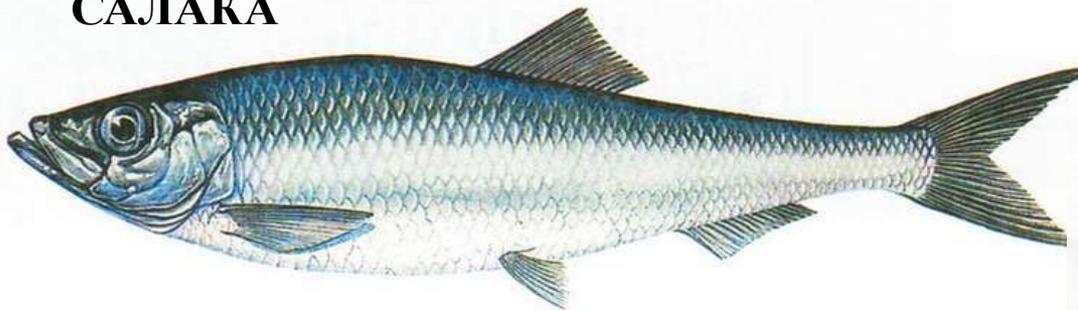
СЕЛЬДЬ



КИЛЬКА



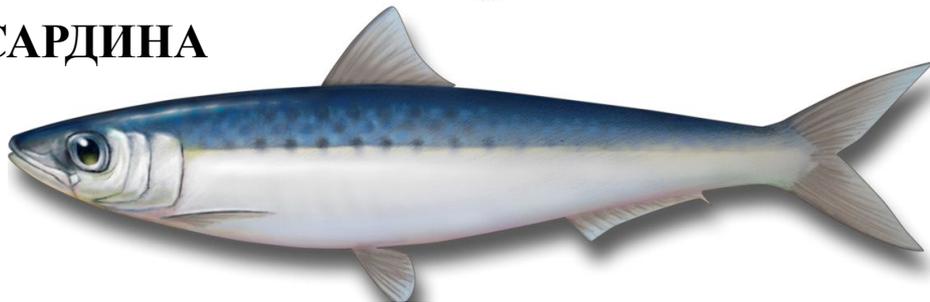
САЛАКА



ТЮЛЬКА

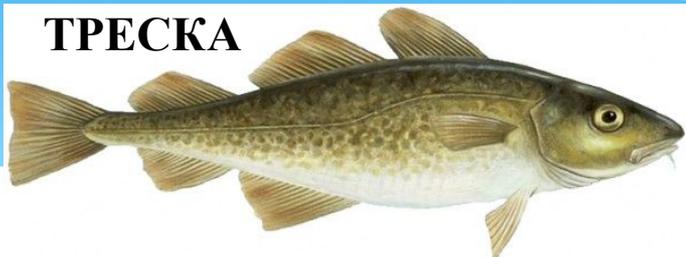


САРДИНА



СЕМЕЙСТВО ТРЕСКОВЫХ

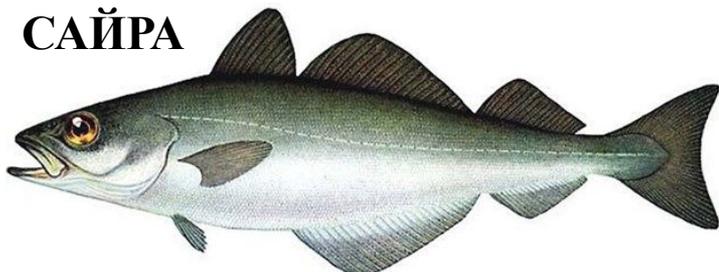
ТРЕСКА



ПУТАССУ



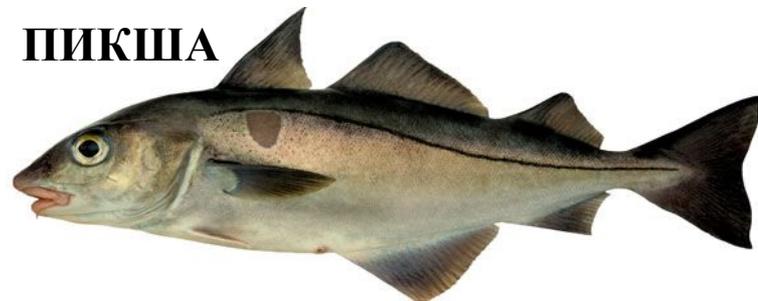
САЙРА



НАВАГА



ПИКША



МИНТАЙ

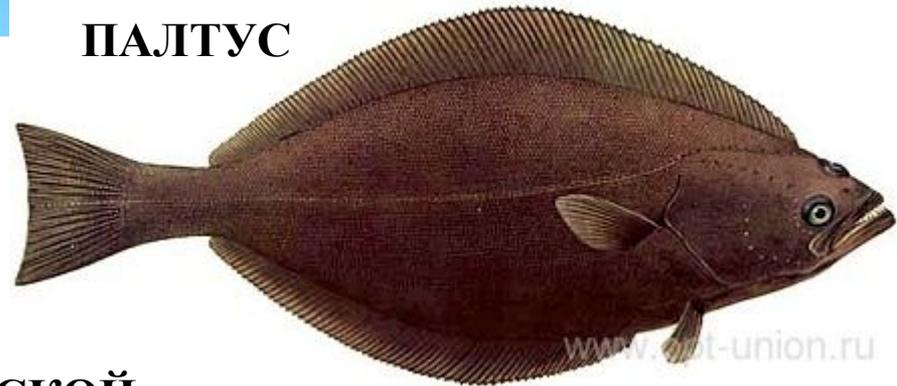


СЕМЕЙСТВО КАМБАЛОВЫХ

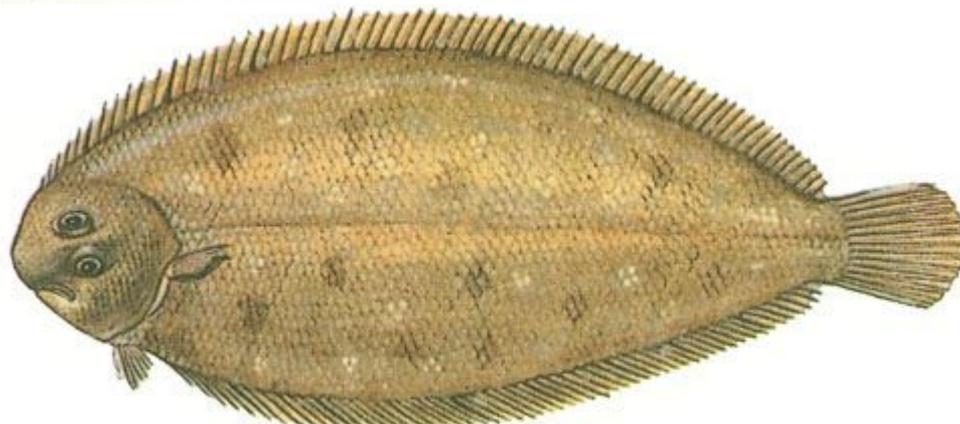
КАМБАЛА



ПАЛТУС



ЯЗЫК МОРСКОЙ



СЕМЕЙСТВО СКУМБРОИДНЫЕ

СКУМБРИЯ



ТУНЕЦ



СЕМЕЙСТВО СТАВРИДОВЫХ

СТАВРИДА



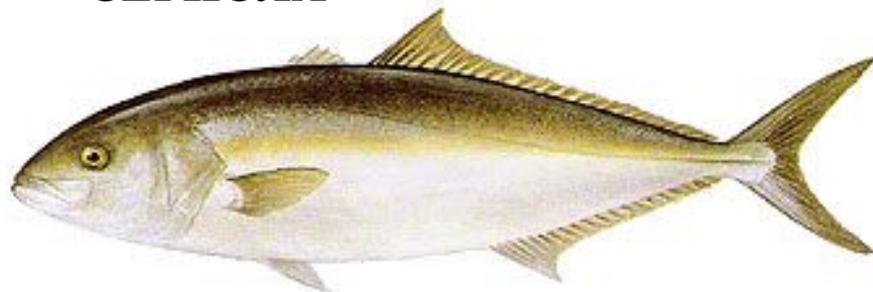
ВОМЕР



ЛИХИЯ



СЕРИОЛА



УГРЕОБРАЗНЫЕ РЫБЫ





ВИДЫ РЫБНЫХ ТОВАРОВ

ЖИВАЯ РЫБА

ПРУДОВАЯ

каrp, толстолобик,
бестер, форель, сом

ОЗЕРНО-РЕЧНАЯ

сазан, карась, щука,
стерлядь, форель

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЖИВОЙ РЫБЫ

- все признаки жизнедеятельности и нормального движения жаберных крышек, плавать спиной вверх
- поверхность — чистая, естественной окраски
- чешуя — блестящая, плотно прилегающая к телу рыбы
- жабры — красные
- глаза — светлые, выпуклые, без повреждений
- запах — свойственный живой рыбе

РЫБА ОХЛАЖДЁННАЯ

СОРТА РЫБЫ ПЕРЕД ОХЛАЖДЕНИЕМ

КРУПНАЯ

СРЕДНЯЯ

МЕЛКАЯ

ПО СПОСОБУ РАЗДЕЛКИ

ЦЕЛАЯ

ПОТРАШЕНАЯ
С ГОЛОВОЙ

ПОТРАШЕНАЯ
БЕЗ ГОЛОВЫ

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Мороженая рыба должна иметь температуру в толще мышц - -6°C

СПОСОБЫ ЗАМОРАЖИВАНИЯ РЫБЫ



ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

НЕРАЗДЕЛАН
НАЯ

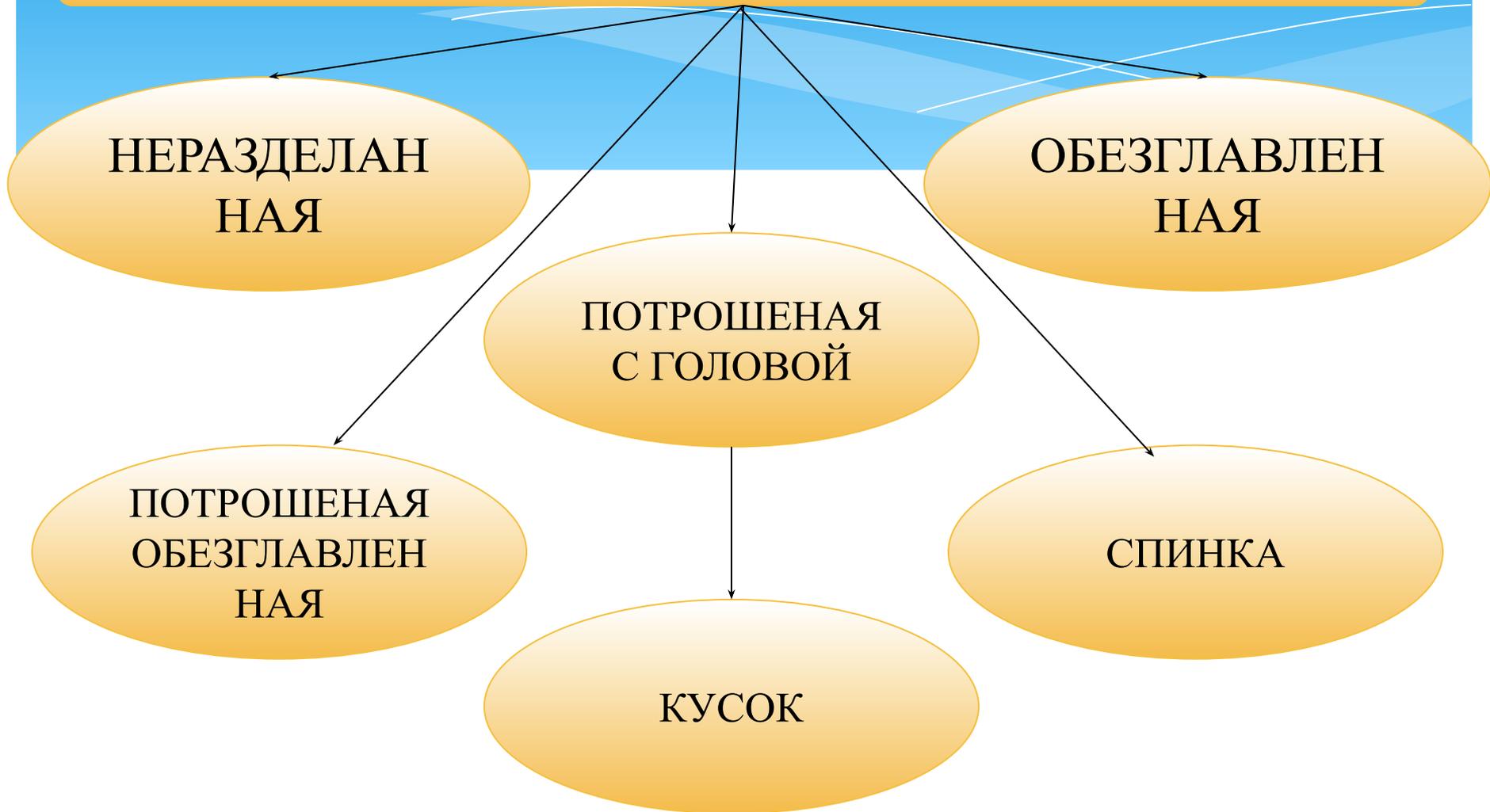
ОБЕЗГЛАВЛЕН
НАЯ

ПОТРОШЕНАЯ
С ГОЛОВОЙ

ПОТРОШЕНАЯ
ОБЕЗГЛАВЛЕН
НАЯ

СПИНКА

КУСОК



СОЛЁНАЯ РЫБА

СПОСОБЫ ПОСОЛА РЫБЫ

1. ПО СПОСОБУ ВВЕДЕНИЯ СОЛИ В РЫБУ

СУХОЙ

МОКРЫЙ

СМЕШАННЫЙ

2. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЕМКОСТИ ДЛЯ ЗАСОЛА

СТОПОВЫЙ

ЧАНОВЫЙ

БАНОЧНЫЙ

3. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРНЫХ УСЛОВИЙ

ТЕПЛЫЙ
10-15°C

ОХЛАЖДЕННЫЙ
0- 7°C

ХОЛОДНЫЙ
- 2 до -4°C

4. ПО СОСТАВУ ПОСОЛОЧНОЙ СМЕСИ

ПРОСТОЙ

СЛАДКИЙ

ПРЯНЫЙ

МАРИНОВАННЫЙ

5. ПО МАССОВОЙ ДОЛЕ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ

СЛАБОСОЛЕНАЯ
ДО 10 %

СРЕДНЕСОЛЕНАЯ
10-14 %

КРЕПКОСОЛЕН
АЯ
СВЫШЕ 14 %

6. ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

ЗЯБРЕНАЯ

ЖАБРОВАННАЯ

НЕРАЗДЕЛЕНН
АЯ

ПОТРОШЕНАЯ

ОБЕЗГЛАВЛЕН
НАЯ

ПЛАСТ

ПОЛУПЛАСТ

СПИНКА
ТЕЩА
КУСОК
БОКОВНИК
ЛОМТИКИ

СУШЕНАЯ РЫБА

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ГОРЯЧИЙ
СПОСОБ**
ПРИ $t\ 80^{\circ}\text{C}$

**ХОЛОДНЫЙ
СПОСОБ**
ПРИ $t\ 30-35^{\circ}\text{C}$

Естественные
условия

Искусственные
условия

Сублимационная
сушка

ВЯЛЕНАЯ РЫБА

ВЯЛЕНИЮ ПОДВЕРГАЮТ РЫБУ:

ЖИРНУЮ

СРЕДНЕЙ
ЖИРНОСТИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО
ПРОСОЛЕННУЮ

ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

ЗЯБРЕНАЯ
ЖАБРОВАННАЯ
НЕРАЗДЕЛЕННА
Я

ПОТРОШЕНА
Я
ОБЕЗГЛАВЛЕ
ННАЯ

ПЛАСТ
ПОЛУПЛАСТ

СПИНКА
ТЕША
КУСОК
БОКОВНИК
ЛОМТИКИ

КОПЧЕНАЯ РЫБА

СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ

ДЫМОВОЕ

МОКРОЕ

КОМБИНИРОВАННОЕ

ВИДЫ КОПЧЕНИЯ

ЕСТЕСТВЕННОЕ

ИСКУССТВЕННОЕ

КОМБИНИРОВАННОЕ

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ

ГОРЯЧЕЕ
80 - 180°C

ХОЛОДНОЕ
40°C

ПОЛУГОРЯЧЕЕ
60 - 80°C

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ВИДЫ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

