

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Орындаған. Камариддинова А

Тобы ЖТ-13-2кЗ

Қабылдаған Шамбулова Н

Балық өнімдері туралы жалпы түсінік
Балық және теңіз өнімдері-адамға өте жұғымды тағамдар. Еліміздің суларында балықтың мыңнан астам түрлері тіршілік етеді, оның 250 түрі ауланады. Балық шаруашылығы өнеркәсібінің балық аулайтын осы заманғы техникамен жарақтанған ірі кемелері балықты аулаған жерлерінде сол бойда өңдейді. Мұның өзі балық өнімдерінің (тоңазытылған балық, жон еттері, консерві т. б.) өте дәмді және сапалы болуына әсер етеді. Сатуға түсетін балық өнімдерінің ассортименті мұхит балықтары есебінен көбейіп келеді.

Бекіре тұқымдас балықтар- теңізде тіршілік етеді де, уылдырық шашарда өзенге-жайылымға шығады. Сауда орындарына осы тұқымдас балықтар негізінен тоңазытылған және салқындатылған күйінде түседі. Бұл балықтардың етін тұздауға болмайды, өйткені тұз оның дәміне әсер етіп, құндылығын төмендетеді. Бекіре тұқымдас балықтар уылдырығы майлы, бағалы белоктар мен витаминдер көп, өте құнды тағам болып табылады. Калориясы жағынан ол ет, сүт тағамдарынан құнды әрі қуатты келеді. Мысалы, түйірлі немесе түйірсіз 100 г уылдырық организмге 280 калория береді. Ал семіздігі орташа-100 г ет бар болғаны 120 калория, 100 г сүт 70 калория береді. Бұл тұқымдас балық тағамдарының жұғымдылығы да жоғары. Олардың етінде орта есеппен 7-12% май және 16-19% белок болады. Албырт-балықтарының етінде орта есеппен 8-13% май (ақсерке мен курин албырттарында 27% дейін) және 16-22% белок болады. Каспийлік албырт пен ақсеркенің сарғыштау түсті нәзік еті дәмді жақсы азық болып табылады.

Албырт етін шамалы тұздап, аса дәмді жеңіл тағам тірінде пайдаланады. Кета балығы-ерекше дәмді болады. Жазда ауланатын кеталар шағын және майы аз болады. Ал күзде уылдырық шашатын кезде ауланатындары ірі, өзі семіз әрі еті дәмді келеді. Кета балығынан консерві сондай-ақ тұздалған ет дайындайды. Күдір балықтың-еті сүйкімді әрі біршама майлы келеді. Бұл балықтың уылдырығы-қызыл балықтардың ішіндегі ең жақсысы. Хариус балығы-ол сыртқы пішіні мен тағамдық сапасына қарай ақсахаларға ұқсас. Хариус етінің майлылығы 1,6-6% дейін болады. Дүкендерге хариус әдетте құрғатылған, тоңазытылған түрінде түседі, сонымен бірге оның етін консерві дайындауға пайдаланылады. Кептірілген балықтың жон еті-бұл балықтың жон еттері әзірленетін гастрномдық балық өнімдерінің ең жақсысы, салмағы жеңіл келеді. Кептірілген балық өнімінде 45-58% су, 10-22% май, 18-22% белок болады.

Майшабақтардың ең бағалысы-каспий теңізінен ауланатын арқа қыры қара түсті майшабақтар. Оларды «Каспийдің ірі балығы» деп те атайды. Бұлардың етінің майлылығы 15-18%, кейбіреулерінің салмағы 1,5 -2 кг болады.

Майшабақ тұқымдастарының дәмділік және тағамдық мәні әр түрлі болады. Бұл олардың түріне, сонымен бірге ауланатын жеріне, маусымына, үлкендігіне және де олардың өндеу тәсіліне байланысты. Майшабақ өте жұғымды келеді. Оның етінде 16-19 белок, 25 [май](#) болады, одан басқа адамның ас қорту және нерв жүйесі, қан айналымы дұрыс жұмыс істеу үшін де мәні бар. Оның құрамында А, Д, әсіресе [B1](#), [B2](#) және [B12](#) витаминдері болады. Майшабақ етінің майы ауадағы оттегінің әсерімен қылданатынын, сөйтіп жағымсыз иіс пайда болып, дәмін бұзылатынын білу қажет. Сондықтан тұтас майшабақты аздап тұздалған және маринадталған күйінде, ал бөлшектеніп кесілген майшабақты өсімдік майында сақтайды.

Балықты жуу, жару, бөлшектеу, тоңазыту, тұздау, ыстау, консервілеу, т.б. процесстер кезінде қолданылатын техникалық құрал-жабдықтар. Балықты сыртқы шылымынан, шөп-шаламнан, т.б. тазарту үшін балық жуғыш машинасы пайдаланылады. Бұл процесс кезінде қиындық туғызбас үшін өте ірі балықтар алдын-ала бөлшектелінеді. Жуғыш машинаның элеваторлы, барабанды, желдетпелі және тербелісті түрлері бар. Желдетпелі және тербелісті әдіспен жуу сирек кездеседі. Кең тарағаны-элеваторлы жуу машинасы. Ол астауға ұқсас. Ішінде электр қуатымен жылжитын тасымалдау лентасы бар. Астаудың бір басынан сорғының көмегімен таза су үздіксіз құйылып, екінші жақ шетінен ағып кетіп жатады. Құтылау заттарында барабанды жуғыш машина пайдаланылады. Балықты механикалық жолмен бөлшектеп өңдеу арнайы машинамен атқарылады. Мұндай машиналардың бір амалдық және көп амалдық түрлері болады. Бір амалды машиналарға: балықтың қанаттары мен құйрықтарын, басын кесіп тастайтын, ішек-қарнын тазалайтын, кеспелейтін, т.б. машиналар жатады.





