**ОП.10 Товароведение продовольственных товаров.(212 группа)**

**-Шатерникова Ю.А .** [**126\_ula@mail.ru**](mailto:126_ula@mail.ru)

**О**сновная литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение пищевых продуктов».-М.:Изд.центр «Академия»,2008 г.

**Дополнительная литература**

**1.**Интернет-ресурсы

**ТЕМА:Оценка качества рыбы .**

**Задание на дом:**

1.Законспектировать тему.

Об органолептических показателях качества рыбы-сырца судят по состоянию ее отдельных органов и тканей, оцениваемых по ряду признаков. По своей значимости и итоговой оценке качества рыбы, эти признаки можно разделить на основные и дополнительные.  
К основным признакам относят состояние кожно-чешуйчатого покрова, глаз, брюшка, жабр и жаберных крышек, а так же мышечной ткани.

     К дополнительным признакам относят упитанность, запах и цвет мяса у позвоночника, окраску внутренних органов, цвет и положение жаберных крышек,     цвет, прозрачность и консистенцию слизи в жабрах, цвет анального кольца, а так же наличие гельминтов во внутренних органах и мышечной ткани.  
Несвежая рыба может стать причиной серьезного заболевания. Никакой способ предохранения рыбы от порчи - ни посол, ни замораживание не могут скрыть испорченную рыбу или гарантировать свежесть продукта на неограниченное время. Условия хранения и правильность первичной и тепловой обработки также оказывают большое влияние на качество продукта.  
Приступая к приемке рыбы, необходимо использовать все доступные способы и приемы оценки качества рыбы и рыбного продукта, а при малейшем подозрении на плохое качество, немедленно обратиться к санитарному контролю за экспертизой.  
При обработке рыбы надо также строго соблюдать все правила гигиены и санитарии. Так, например, если при вымачивании соленой рыбы или при размораживании будет нарушен температурный режим или установленная длительность процесс, то продукт может стать непригодным к употреблению.

**Запах**

     Запах несвежей рыбы легче всего определить при варке пробного кусочка в закрытой посуде, а запах испорченной мороженой рыбы можно обнаружить, если воткнуть в ее мясо разогретый в кипятке нож, а затем быстро поднести его к носу. Для проверки качества копченой и соленой рыбы пользуются деревянной шпилькой, которой также протыкают рыбу и, повернув несколько раз, подносят к носу.

**Внешний вид**

     Живая рыба должно быть подвижной. упитанной и здоровой. У такой рыбы спинка мясистая и не заострена, жабры работают мягко и одновременно, чешуя рыбы целая, без каких либо повреждений и пятен. Рыба плавает не на поверхности, а в глубине слоя воды.  
Охлажденная рыба при неправильном хранении очень быстро портится, и поэтому должна подвергаться более тщательному обследованию. Хорошая по свежести рыба имеет плотное тело, если положить ее на ладонь, то изгибаться она не должна. Жабры такой рыбы должны быть ярко-красного цвета, а глаза - выпуклые и прозрачные. Рыба должна иметь гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже, мясо такой рыбы твердое и плотно соединено с костями, слизи немного, она прозрачная. При нажатии пальцем, ямка быстро и полностью восполняется, либо вовсе не образуется. Если бросить такую рыбу в воду, она быстро опустится на дно.  
У несвежей охлажденной рыбы мутные, ввалившиеся глаза, бледные желтоватые или серо-зеленые жабры, которые либо очень сухие, либо выделяют дурно пахнущую жидкость бурого цвета. Живот часто бывает вздутым, дряблое мясо легко отстает от костей. При нажатии пальцем образуется впадина, которая либо вовсе не восполняется, либо восполняется не полностью и очень медленно.  
У хорошей мороженой рыбы чешуя должна плотно прилегать к телу, не иметь никаких пятен и следов от ушибов. Глаза, в зависимости от вида рыбы, могут быть выпуклые, либо могут находиться на уровне орбит. После оттаивания рыба должна иметь плотное мясо, хорошо прилегающее к костям. Хорошо промороженная рыба при постукивании издает звонкий, ясный звук. Воткнутый в толщу мяса нож-пырок, с трудом входит в него. Оттаявшая, и вновь замороженная рыба имеет потемневшие тусклые внешние покровы, мясо такой рыбы обладает значительно худшими вкусовыми и пищевыми характеристиками.  
Качественная соленая рыба должна иметь нормальный запах во всех частях тела и по всей толще мяса, то же самое относится и к рассолу. Рыба должна быть чистой и не мятой.  
При неправильном хранении на соленой рыбе может появиться липкий налет молочного цвета, а также ржавчина и пожелтение. Рассол приобретает кислый и неприятный запах. При неправильном хранении высока вероятность поражения рыбы прыгунком -  это белый червь, личинка серой мухи.  
Рыба горячего копчения должна быть пропечена насквозь. Мясо такой рыбы хорошо отделяется от костей и по цвету, плотности и консистенции должно соответствовать мясу вареной и жареной рыбы. Рыба холодного копчения отличается тем, что поверхность ее довольно сухая, а мясо довольно плотное, твердое и хорошо прилегающее к костям.  
Балычные товары исследуются на вкус и по внешнему виду. Качественный балык имеет нежное, немного прозрачное мясо, слабосоленый вкус и приятный запах. Белая сухая плесень на поверхности балыка не служит показателем недоброкачественности, она легко удаляется куском чистой ткани, смоченным маслом, а влажный грязно-серый или черный налет - явный признак несвежести продукта.