

# УПАКОВКА РЫБЫ



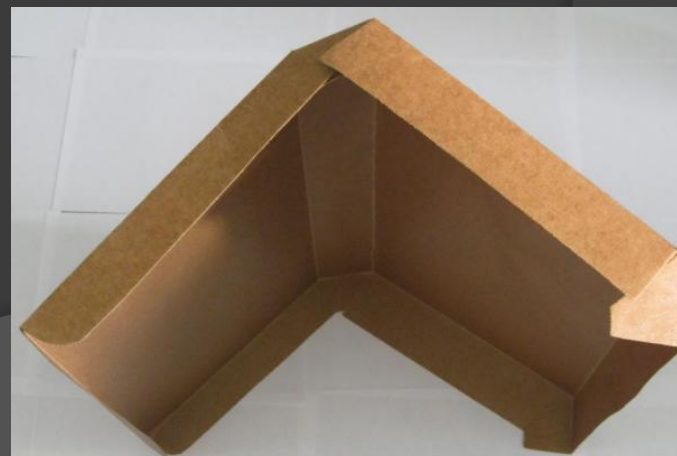
# Упаковка сушеной и вяленой рыбы

- Для сушеной и вяленой рыбы при хранении важна равновесная влажность. Хранение вяленой рыбы без специальной упаковки приводит к потере массы (усушке), а при повышенной влажности воздуха рыба увлажняется и плесневеет. Помимо этого, при хранении в условиях доступа воздуха в рыбе протекают окислительные процессы в жире, ведущие к ухудшению качества продукта.



# Упаковка сушеной и вяленой рыбы

- Поэтому вяленую и сушеную рыбу необходимо хранить в специальной упаковке. Для упаковки используют ящики деревянные, из гофрированного картона, рогожные кули, льняные продуктовые мешки, мешки бумажные многослойные (не менее четырех слоев), крафт—мешки, ламинированные полиэтиленом, инвентарную тару (для местной реализации), пачки из картона, пакеты пленочные.



# Упаковка сушеной и вяленой рыбы

- Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют санитарным требованиям. Например, проведены исследования свойств таких упаковочных материалов, как полиэтиленовая пленка низкой плотности (толщина 100–130 мкм), полиэтилен—целлофан, крафт—бумага с односторонним полиэтиленовым покрытием, алюминиевая фольга, кашированная полиэтиленом.
- Малопригодными для упаковки вяленой рыбы оказались полиэтилен—целлофан и фольга, кашированная полиэтиленом.
- Провесные рыбные товары (спинки, тешу, боковники, пласты, полупласты) не допускается упаковывать в мешки и кули во избежание их повреждения.

# Упаковка соленой и маринованной рыбы

- Упаковку соленой рыбы производят в зависимости от вида рыбы, размера и способа посола, либо в бочки заливные и сухотарные емкостью до 250—300 л, либо в ящики вместимостью не более 70—80 кг.



# Упаковка соленой и маринованной рыбы

- Упаковка и хранение рыбыпряного посола и маринованной. Сельдипряного посола и маринованные упаковывают в заливные бочки емкостью до 120 л, а анчоусовые и мелкие сельдевые рыбы — в такие же бочки, емкостью до 60 кг.



# Упаковка соленой и маринованной рыбы

- Для розничной продажи соленой и маринованной рыбы используют пластиковые ведра (0,5л-3л) полиэтиленовые пакеты, вакуумную упаковку.



# Упаковка копченой рыбы

- ◎ Вакуумная упаковка;
- ◎ Реторт-пакеты;
- ◎ Картонная коробка.





# Упаковка копченой рыбы

- Вакуумная упаковка: Обычно, вакуумная упаковка состоит из нескольких слоев прозрачной пленки. Задача каждого слоя не допустить проникновения воздуха в упаковку и задержать жидкость внутри пакета.
- Наиболее распространенные структуры вакуумной упаковки:
  - - Полиамид (РА) / Полиэтилен (РЕ)
  - - Полиамид (РА) / этиленвинилалкоголь (ЕVОН) / Полиэтилен (РЕ)
  - - Полиэтилентерефталат (РЕТ) / Полиамид (РА) / Полиэтилен (РЕ)
  - - Ориентированный полипропилен (ОРР) / Полиамид (РА) / Полиэтилен (РЕ)
  - - Полиэтилентерефталат (РЕТ) / Фольга / Полиэтилен (РЕ)



# Упаковка копченой рыбы

- Копчёная рыба, упакованная в вакуумный пакет быстрее портиться и должна храниться в холодильнике. Копчёная рыба подвергается минимальной термической обработке во время копчения, и этого недостаточно для того, чтобы уничтожить все бактерии. Из-за отсутствия воздуха в вакуумной упаковке замедляется размножение бактерий, и продукт остается свежим определенное время.



# Упаковка копченой рыбы

- Копченую рыбу, запакованную в реторт пакет не нужно хранить в холодильнике. Копченая рыба вакуумно упакована в ретортный пакет, после чего он проходит термическую обработку под давлением при температура 110 °С. Термическая обработки при такой высокой температуре убивает все бактерии способные испортить рыбу, что дает возможность хранить пакет при комнатной температуре.



# Упаковка копченой рыбы

- Реторт пакет состоит из нескольких ламинированных слоев. Пакет может, состоят из прозрачных пленок или же содержать алюминиевую фольгу или фольгу, покрашенную в золотой цвет. Пакет может быть непрозрачный сзади и прозрачный спереди. Для того чтобы избежать путаницы с вакуумным пакетом производители реторт упаковки не используют прозрачные пакеты.



# Упаковка копченой рыбы

- Коробочка под копченую рыбу из ламинированного картона обладает жиро- и влагостойкими свойствами, используется при упаковке копченой и вяленой рыбы.



# Упаковка замороженной рыбы

- Мороженую рыбу упаковывают:
  - в ящики деревянные или в ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 40 кг.
  - в тюки рогожные или из холстопрошивного нетканого материала по нормативному документу;
  - мешки пеньково-джутовые или из холстопрошивного нетканого материала предельной массой продукта 40 кг;
  - в пакеты пленочные, пачки картонные парафинированные или с полимерным покрытием, пачки картонные без покрытия с предварительным упаковыванием рыбы в пленочные пакеты по нормативному документу предельной массой продукта 1,0 кг.



# Упаковка замороженной рыбы

- Пакеты и пачки с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 30 кг. Мороженую рыбу упаковывают в пакеты пленочные в соответствии с инструкцией.



# Упаковка замороженной рыбы

- Блоки мороженой рыбы, кроме блоков, упакованных в пленочные пакеты или обернутых в антиадгезионную бумагу, при укладывании в ящики должны быть переложены пергаментом, подпергаментом или другими влагонепроницаемыми материалами или уложены в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативному документу. Блоки можно перекладывать плотной оберточной бумагой. Блоки мороженой рыбы (кроме сардин) могут быть уложены без прокладок. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и вида потребительской тары.





# Упаковка замороженной рыбы

- ◎ ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ:
- ◎ Деревянные ящики с продукцией забивают и скрепляют по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой или стальной проволокой.
- ◎ Ящики из гофрированного картона плотно обтягивают стальной упаковочной лентой или проволокой или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем, или обтягивают полипропиленовой лентой по нормативному документу.
- ◎ Мешки и тьюки с рыбой прочно зашивают.
- ◎ Тьюки с крупной рыбой могут быть обвязаны веревкой или шпагатом.
- ◎ Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены.

# Упаковка замороженной рыбы

- Для розничной продажи замороженной рыбы используют: пластиковые лотки, полимерные пленки: упаковку в термоусадочную пленку; упаковку под вакуумом (вместо глазировки)



# Упаковка замороженной рыбы



Спасибо за внимание

