

Тема урока: Рыбные консервы



Цель: закрепить знания, полученные на уроке товароведения продовольственных товаров, а именно ассортимент рыбных консервов, показатели качества, правила упаковки, маркировки, условий и сроков хранения рыбных консервов.

Что называют рыбными консервами?

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



Почему рыбные консервы имеют более высокую пищевую и вкусовую ценность по сравнению с рыбой?

В процессе получения консервов удаляют несъедобные части и добавляют вкусовые вещества и растительные масла



Перечислите этапы производства консервов

1. Подготовка и мойка сырья
2. Разделка и посол рыбы
3. Тепловая обработка (бланширование, жаренье, копчение, пропекание, сушка)
4. Расфасовка в банки
5. Эксгаустирование (удаление воздуха перед закаткой)
6. Закатка банок
7. Проверка качества
8. Упаковка
9. Маркировка



Как классифицируются рыбные консервы в зависимости от используемого сырья?



- ✓ натуральные
- ✓ закусочные
- ✓ консервы из ракообразных
- ✓ консервы из нерыбного водного сырья

Консервы в собственном соку, бульоне,
желе называются...

Натуральные



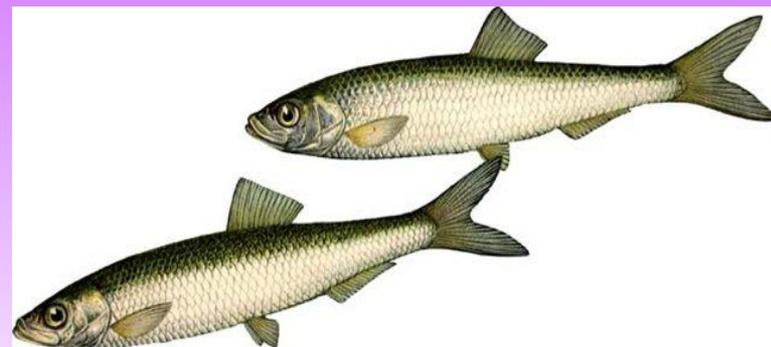
К какому виду консервов относится
«Килька в томатном соусе»?

Закусочные



Из каких видов рыб производят «Шпроты в масле»?

Килька →



Тюлька →



Салак
а →



Как определяют шпроты по качеству?



Высший сорт
Шпроты

Назовите максимальный срок хранения натуральных консервов

2 года



В каких условиях возникает ржавчина на банках рыбных консервов?

- при хранении банок в сырых помещениях
- при резких колебаниях температуры



Определите дефект рыбных консервов по списанию:
вздутие доньшек и крышек банок, не принимающих
нормального положения после надавливания на них
пальцами

Бомбаж



Расшифруйте маркировку рыбных консервов

160507		дата изготовления
85Д 157		ассортиментный знак,
1Р		номер предприятия- изготовителя
		номер смены
		индекс рыбной промышленности

Рейтинг наиболее покупаемых рыбных консервов магазинов г.Волжска и Волжского района

№	Наименование	%
1.	Шпроты в масле	32
2.	Горбуша натуральная	24
3.	Сайра натуральная с добавлением масла	21
4.	Килька в томатном соусе	13
5.	Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла	10

Литография банок



Список ассортиментных знаков

Название консервов

Знак

• Сайра натуральная	308	
• Печень трески натуральная	010	
• Сайра натуральная с добавлением масла	931	
• Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла	Г84	
• Сайра бланшированная в масле	186	
• Сардинелла натуральная с добавлением масла	987	
• Сайра копченая в масле	177	
• Сельдь атлантическая натуральная	014	
• Горбуша натуральная	85Д	
• Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла	484	
• Скумбрия атлантическая натуральная	579	
• Ставрида атлантическая натуральная с добавлением масла	514	
• Ставрида подкопченная с добавлением масла	76К	
• Скумбрия атлантическая обжаренная в масле	130	
• Скумбрия атлантическая бланшированная в масле	307	
• Салака бланшированная в масле	610	
• Скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла	896	
• Салака копченая в масле	155	
• Скумбрия дальневосточная бланшированная в масле	183	
• Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе	100	
• Скумбрия черноморская бланшированная в масле	166	
• Шпроты в масле	137	

Маркировка рыбных консервов

- ✓ **Наименование и местонахождение предприятия-изготовителя**
- ✓ **Товарный знак предприятия**
- ✓ **Наименование продукции**
- ✓ **Сорт (при наличии сорта)**
- ✓ **Массу нетто**
- ✓ **Обозначение нормативно-технической документации на продукцию (ГОСТ или ТУ)**
- ✓ **Срок хранения с даты изготовления; рядом надпись: «дата изготовления указана на крышке»**
- ✓ **Информационные данные о пищевой и энергетической ценности**