

# РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ



# ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

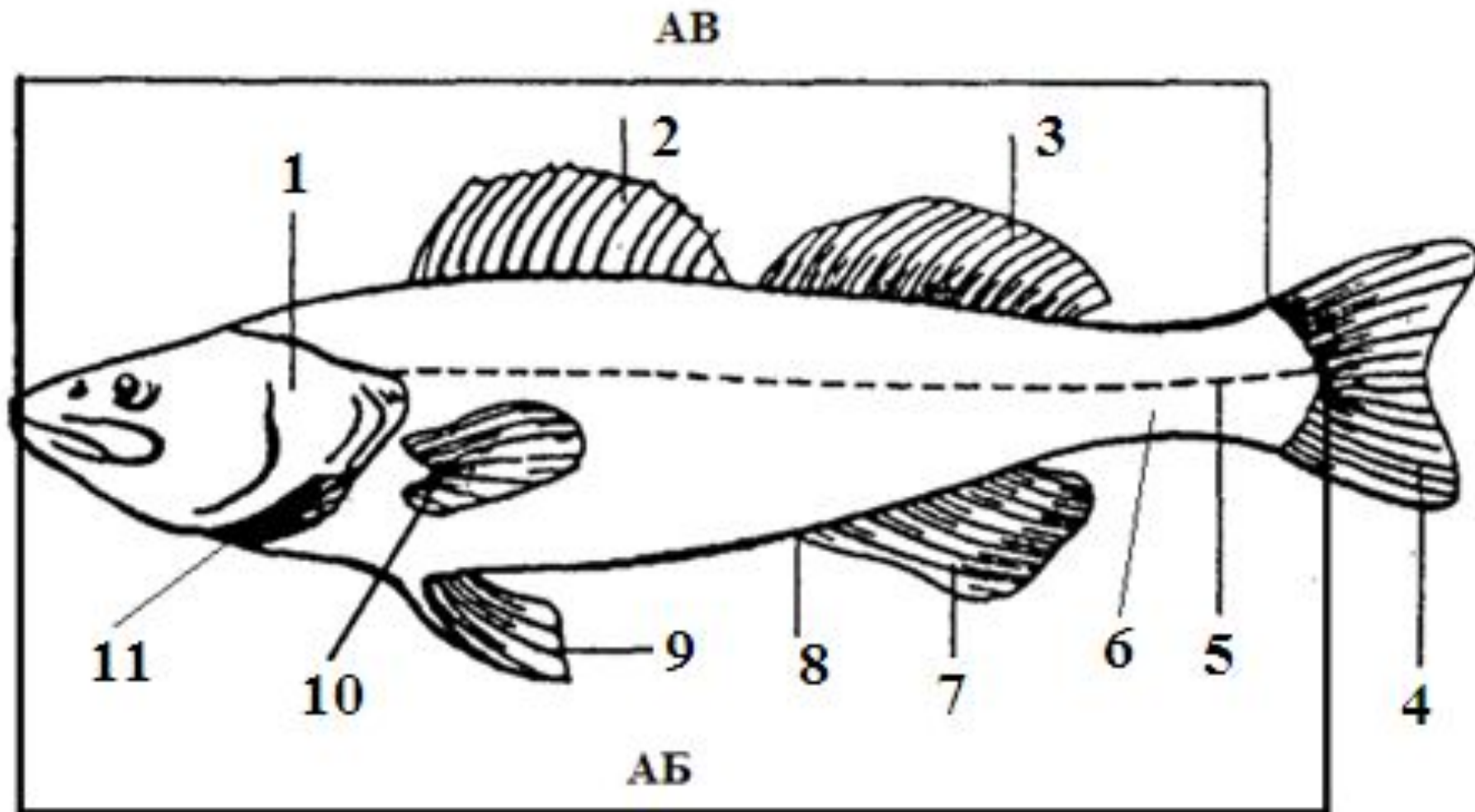
По образу жизни:

1) морские, живут и размножаются

2) —

3) —

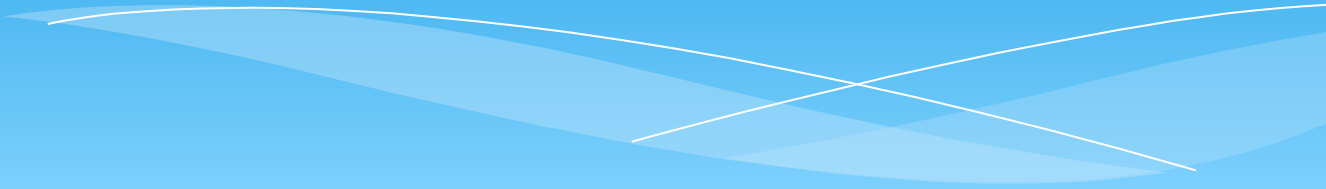
# СТРОЕНИЕ ТЕЛА РЫБЫ



# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

1) Белки — 8-23%

— аминокислоты: лизин, метионин,  
триптофан



[Empty white box]

До

[Empty white box]

скелета

[Empty oval]

и

[Empty oval]

тук

[Empty blue box]

[Empty oval]

[Empty oval]

[Empty oval]

[Empty oval]

До

[Empty white box]

ю-жидра

[Empty oval]

судей

[Empty oval]

судей

[Empty oval]

[Empty oval]

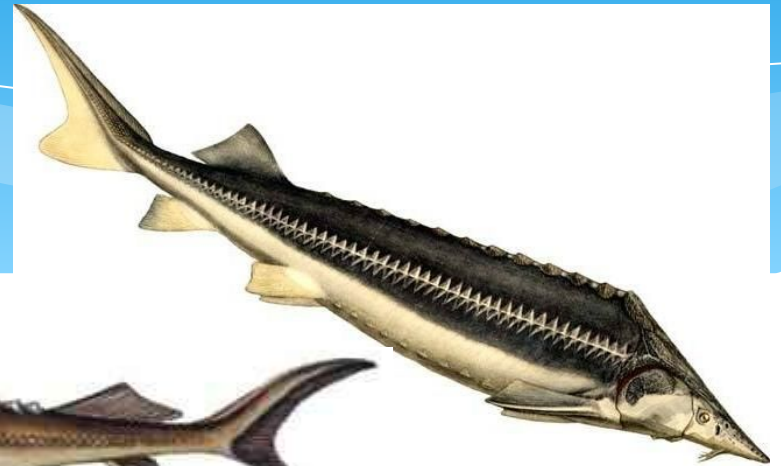
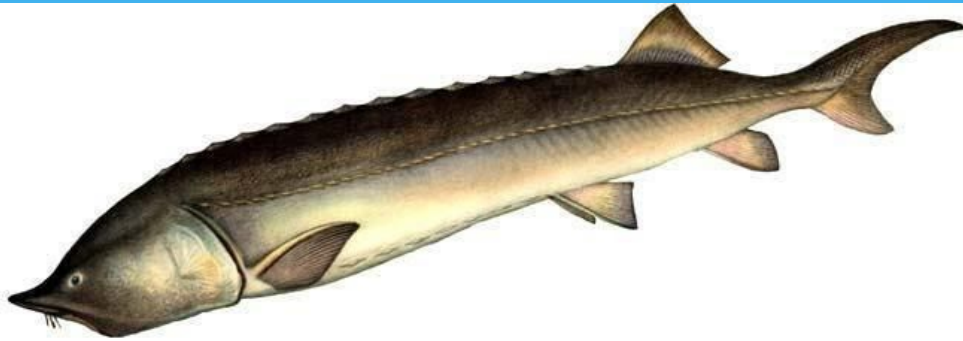
[Empty blue box]

[Empty oval]

[Empty oval]

[Empty oval]

# СЕМЕЙСТВО ОСЕТРОВЫХ

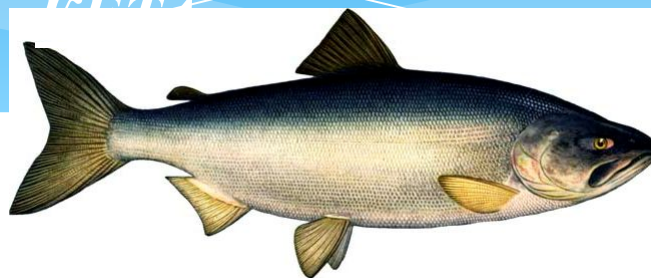


Сев



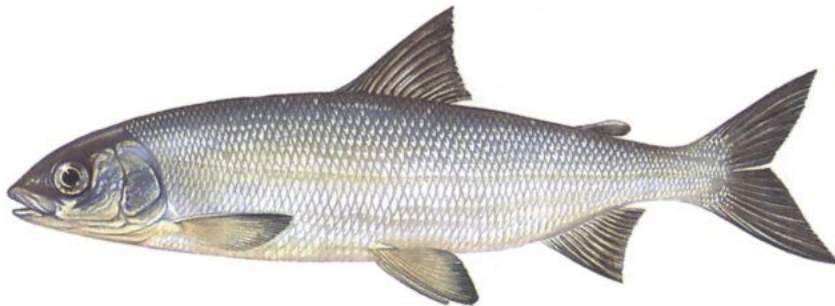
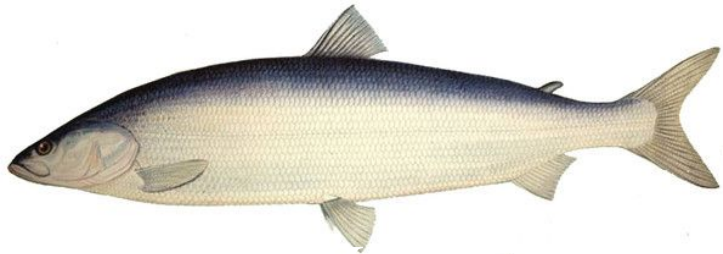


# СЕМЕЙСТВО ЛОСОСЕВЫХ КРАСНОМЯСЫЕ

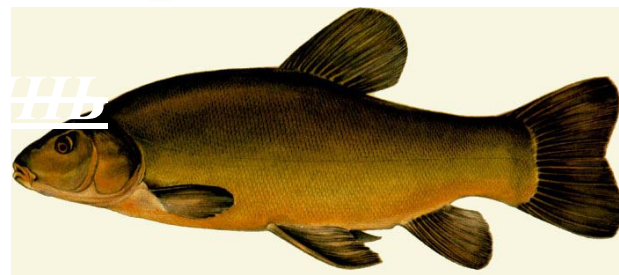
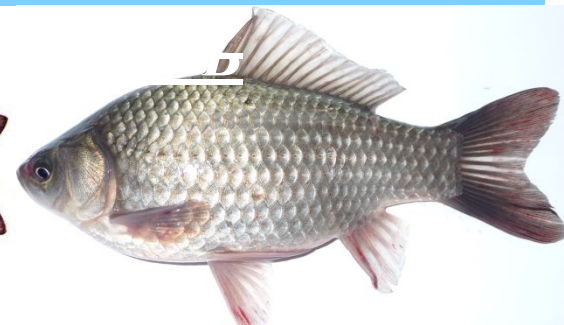
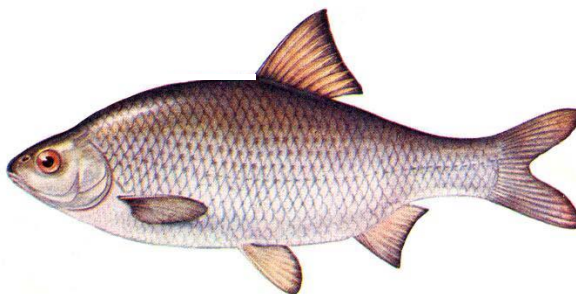
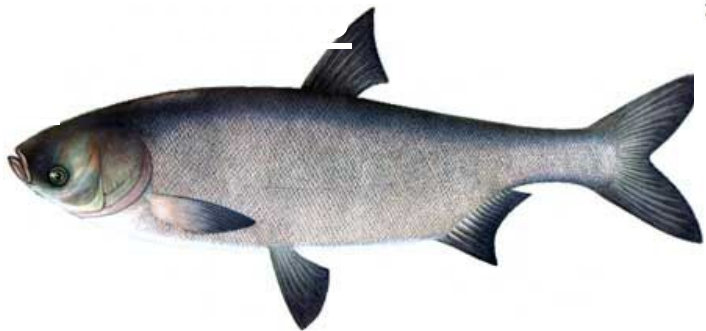
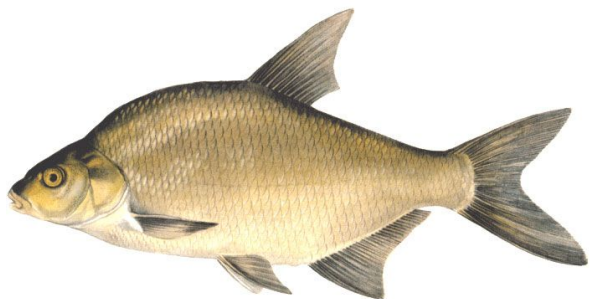




# БЕЛОМЯСЫЕ



# СЕМЕЙСТВО КАРПОВЫХ

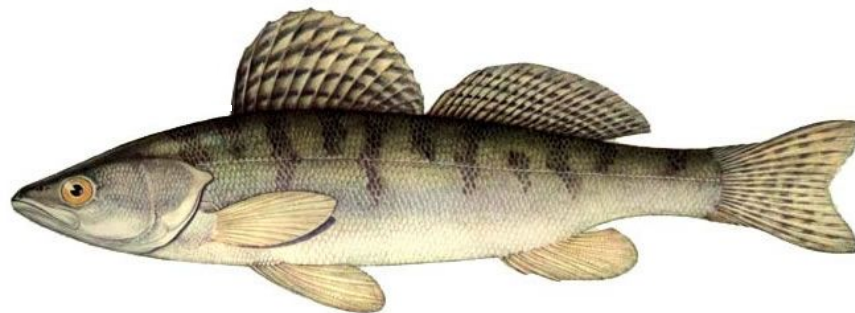


# СЕМЕЙСТВО ОКУНЕВЫХ

СУДАК

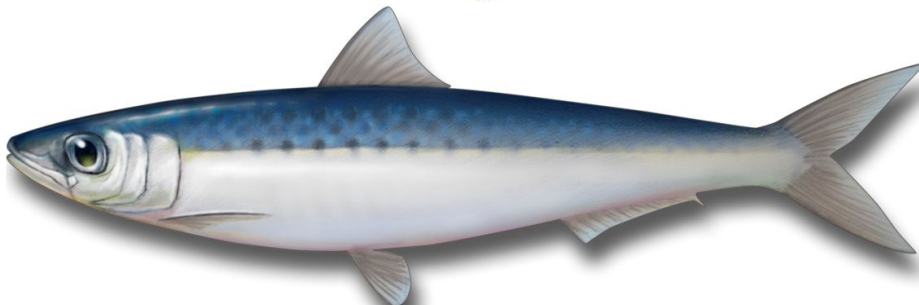
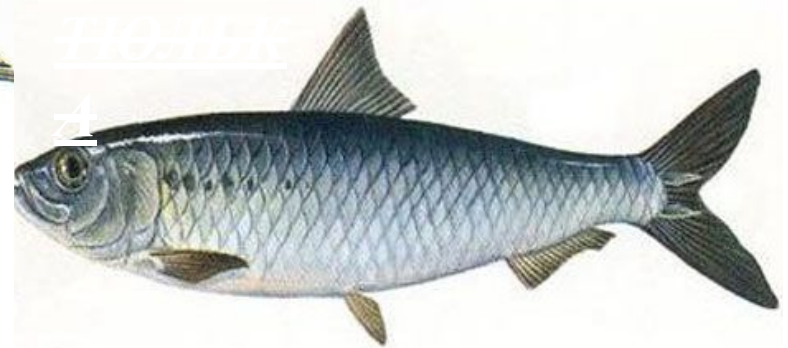
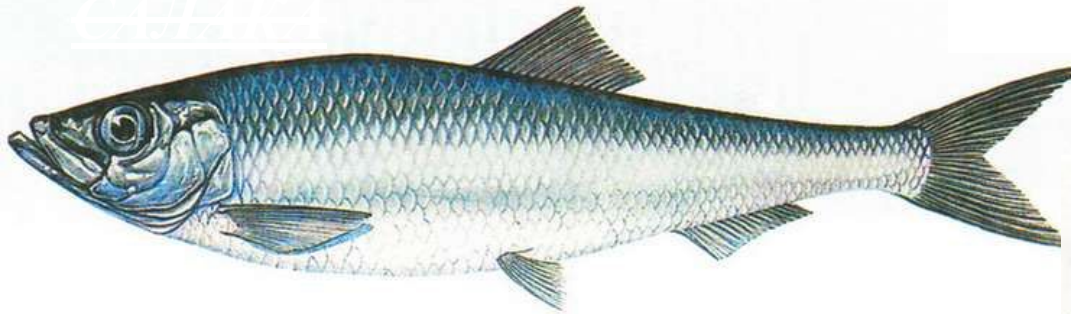
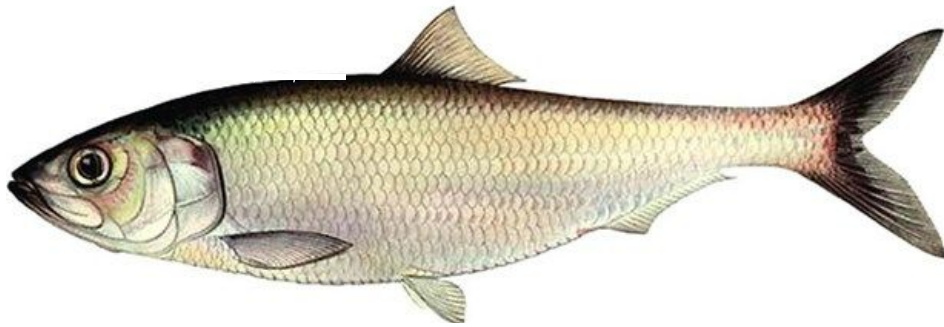


ЁРЦ

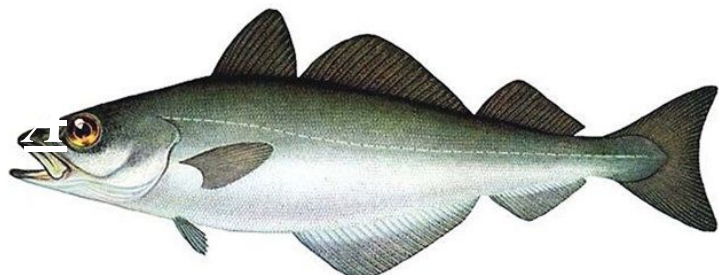




# СЕМЕЙСТВО СЕЛЬДЕВЫХ

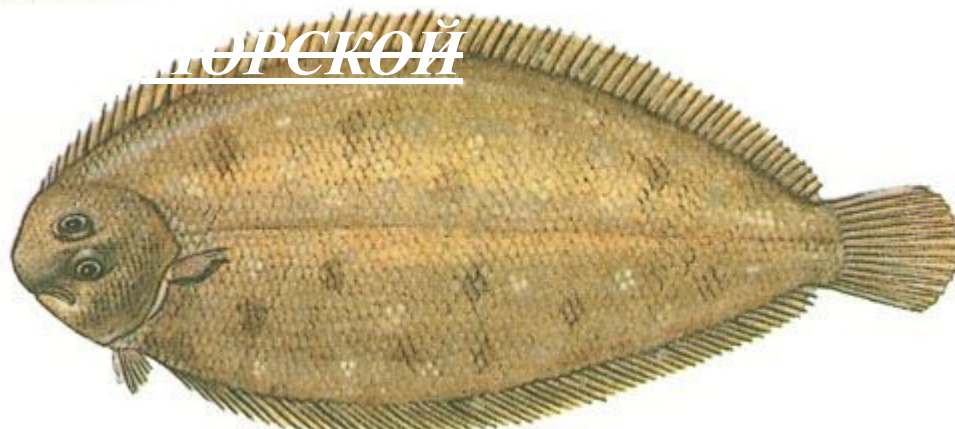
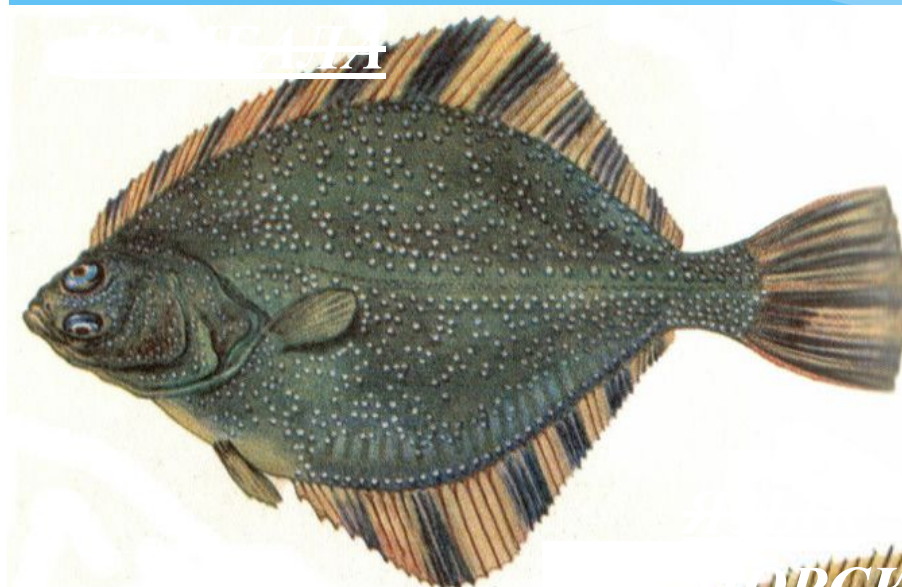


# СЕМЕЙСТВО ТРЕСКОВЫХ





# СЕМЕЙСТВО КАМБАЛОВЫХ





# СЕМЕЙСТВО СКУМБРОИДНЫЕ

СКУМБРИЯ

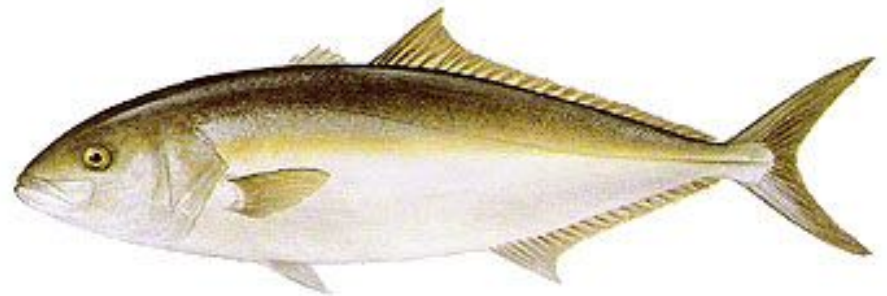


# СЕМЕЙСТВО СТАВРИДОВЫХ

С  
Д



РОМЕР

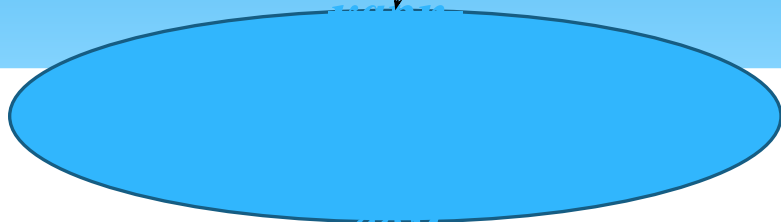
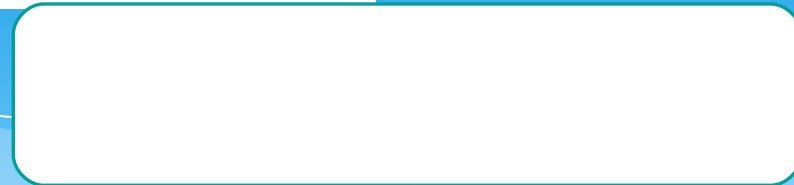
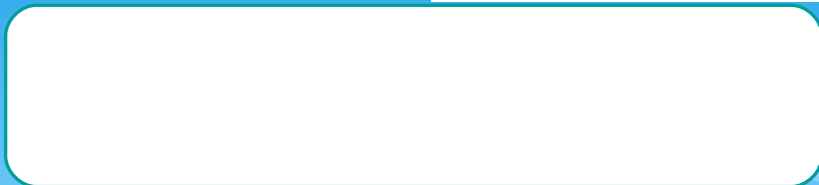


# УГРЕОБРАЗНЫЕ РЫБЫ

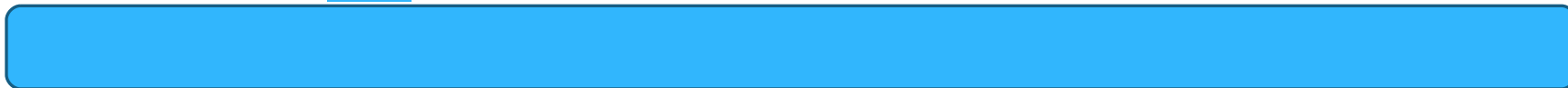
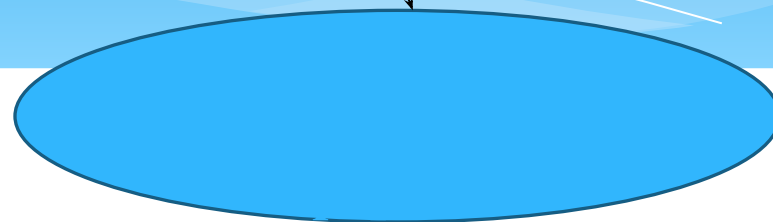




# ЖИВАЯ РЫБА



СМ



# РЫБА ОХЛАЖДЁННАЯ

Рыба, имеющая в толще мышц

температуру от 1 до 5°C

## СОРТА РЫБЫ ПЕРЕД ОХЛАЖДЕНИЕМ

КРУПНАЯ

СРЕДНЯЯ

МЕЛКАЯ

## ПО СПОСОБУ РАЗДЕЛКИ

ЦЕЛАЯ

ПОТРАШЕ  
НАЯ С  
ГОДОВОЙ

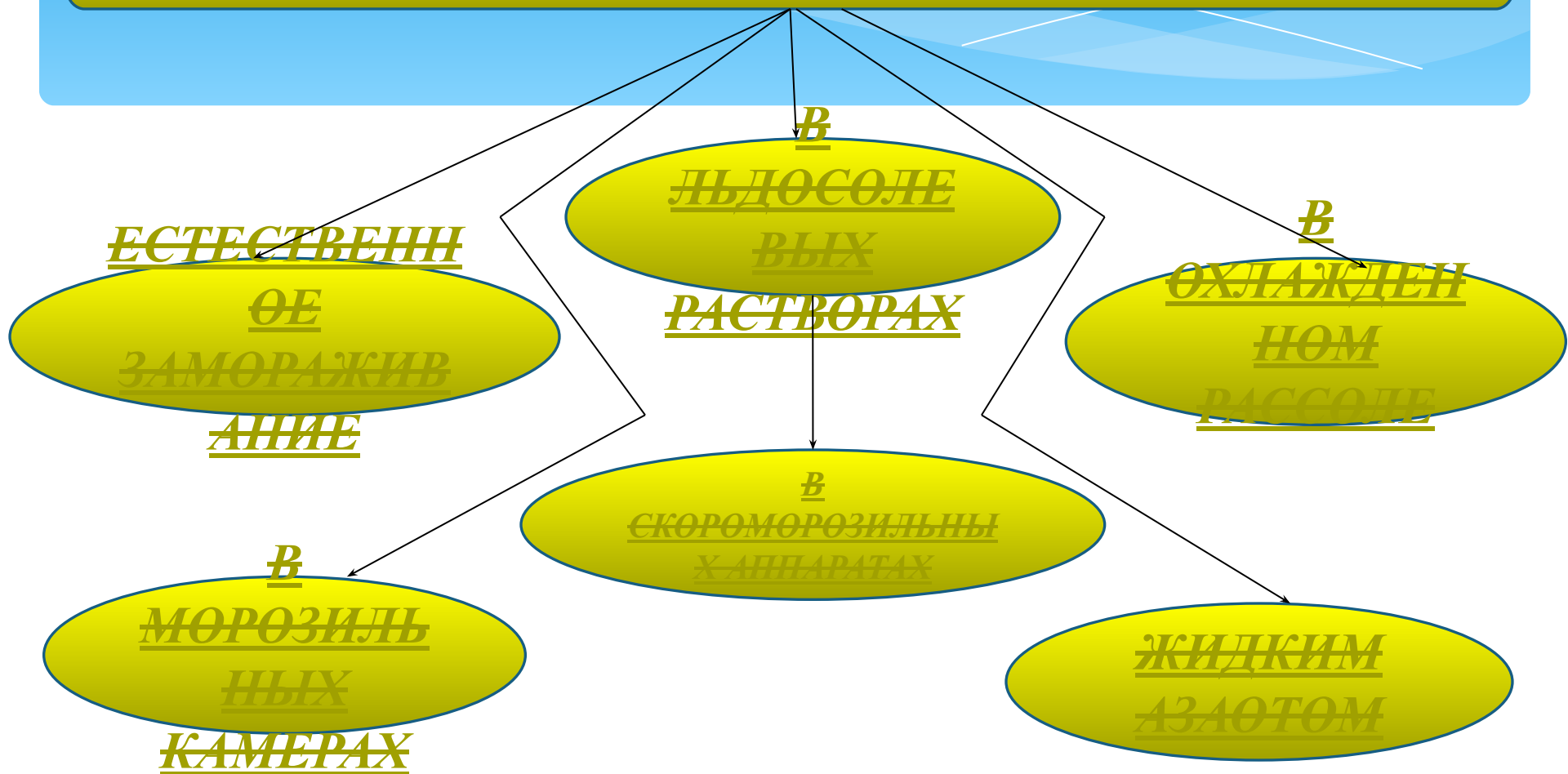
ПОТРАШЕ  
НАЯ БЕЗ  
ГОДОВЫ



# РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Мороженая рыба должна иметь температуру

СПОСОБЫ ЗАМОРАЖИВАНИЯ РЫБЫ



ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

НЕРАЗДЕЛА  
ННАЯ

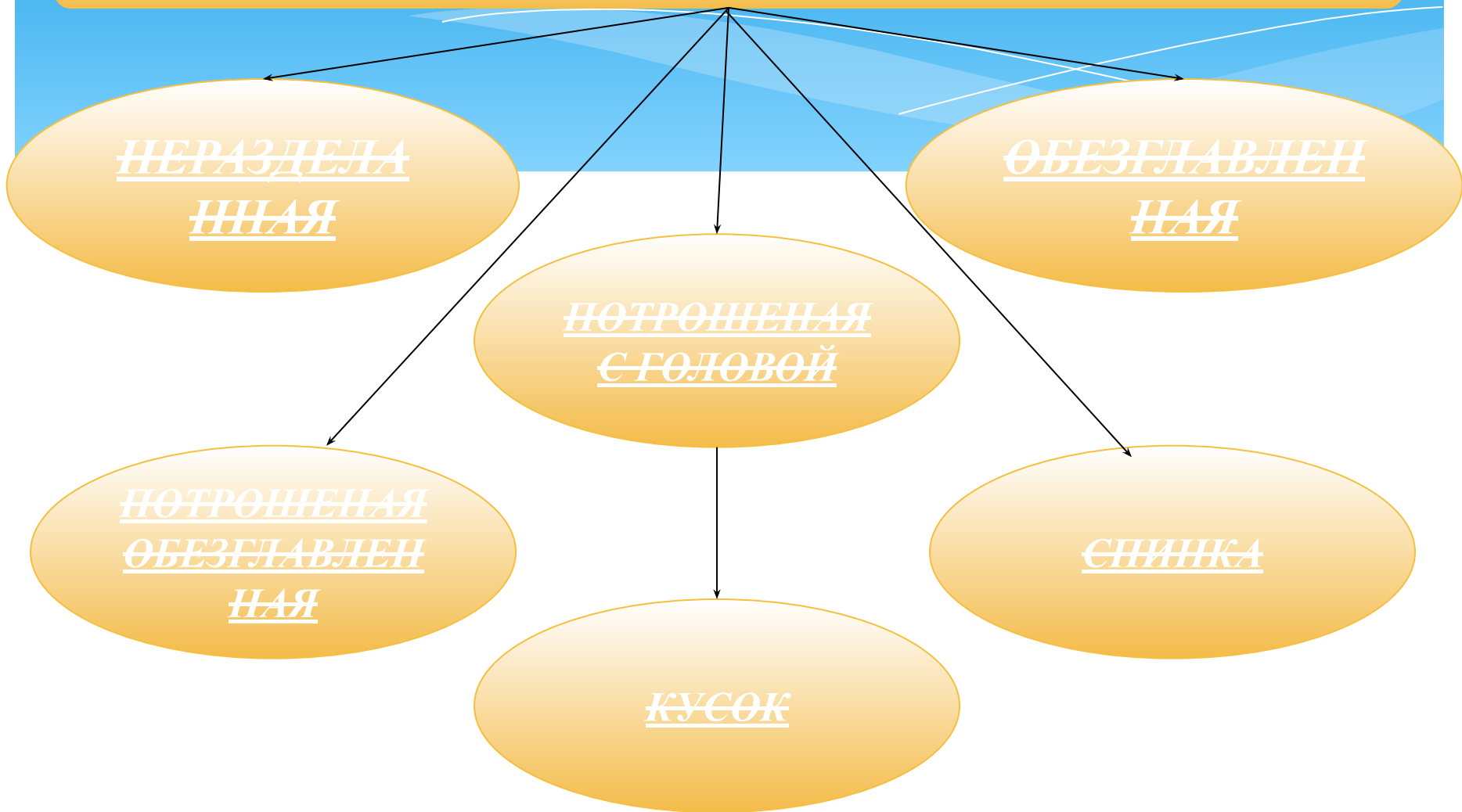
ОБЕЗГЛАВЛЕН  
НАЯ

ПОТРОШЕННАЯ  
С ГОЛОВОЙ

ПОТРОШЕННАЯ  
ОБЕЗГЛАВЛЕН  
НАЯ

СПИЧКА

КУСОК



# СОЛЁНАЯ РЫБА

## СПОСОБЫ ПОСОЛА РЫБЫ

### 1. ПО СПОСОБУ ВВЕДЕНИЯ СОЛИ В РЫБУ

СУХОЙ

МОКРЫЙ

СМЕШАННЫЙ  
И

### 2. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЕМКОСТИ ДЛЯ ЗАСОЛА

СТОПОВЫЙ

ЧАНОВЫЙ

БАНОЧНЫЙ

### 3. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРНЫХ УСЛОВИЙ

ТЕПЛЫЙ  
10-15°C

ОХЛАЖДЕННЫ  
Й  
0-7°C

ХОЛОДНЫЙ  
-2 до -4°C

### 4. ПО СОСТАВУ ПОСОЛОЧНОЙ СМЕСИ

ПРОСТОЙ

СЛАДКИЙ

ПРЯНЫЙ

МАРИНОВАННЫЙ

5. ПО МАССОВОЙ ДОЛЕ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ

СЛАБОСОЛ  
ЕНАЯ  
ДО 10 %

СРЕДНЕСОЛ  
ЕНАЯ  
10-14 %

КРЕПКОСО  
ЛЕНАЯ  
СВЫШЕ 14  
%

6. ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

ЖАБРОВАН  
НАЯ  
НЕРАЗДЕЛ

ПЛАСТ  
ПОЛУПЛА  
СТ

ПОТРОШЕ  
НАЯ  
ОБЕЗГЛАВ  
ЛЕНАЯ

ТЕША  
КУСОК  
БОКОВНИ  
К  
ДОМТИК

# СУШЕНАЯ РЫБА

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ХОЛОДНЫЙ  
СПОСОБ  
ПРИ  $t 30-35^{\circ}$   
С

Естественные  
условия

Искусственные  
условия

Сублимационная  
сушка



# ВЯЛЕНАЯ РЫБА

ВЯЛЕНИЮ ПОДВЕРГАЮТ РЫБУ:

ЖИРНУЮ

СРЕДНЕЙ  
ЖИРНОСТИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО  
ПРОСОЛЕННУЮ

ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

ЗЯБРЕНАЯ  
ЖАБРОВАННАЯ  
НЕРАЗДЕЛЕННАЯ  
Я

ПЛАСТ  
ПОЛУПЛАСТ  
АСТ

ПОТРОШ  
ЕНАЯ  
ОБЕЗГЛА  
ВЛЕННАЯ

ГЛАЗА  
КУСОК  
БОКОВНИ  
К  
ПОМТИ

# КОПЧЕНАЯ РЫБА

## СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ

ДЫМОВОЕ

МОКРОЕ

КОМБИНИ  
РОВАННОЕ

## ВИДЫ КОПЧЕНИЯ

ЕСТЕСТВЕН  
НОЕ

ИСКУССТВЕН  
НОЕ

КОМБИНИР  
ОВАННОЕ

## В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ

ГОРЯЧЕЕ  
80 - 180°C

ХОЛОДНОЕ  
40°C

ПОЛУГОРЯЧ  
ЕЕ  
60 - 80°C

# БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

## ВИДЫ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

БАЛЫК

ТЕША

БОКОВНИК

из спинной  
части

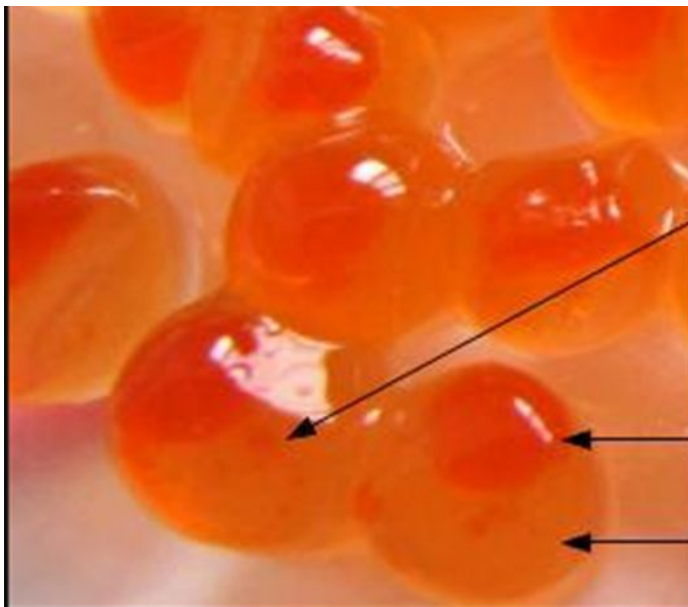
из брюшной  
стенки

разделка  
вдоль хребта

ВЯЛЕННЫЕ, ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

# ИКРА

Икра является ценным пищевым продуктом. Она содержит большое количество легко усвояемых



Икра натуральная

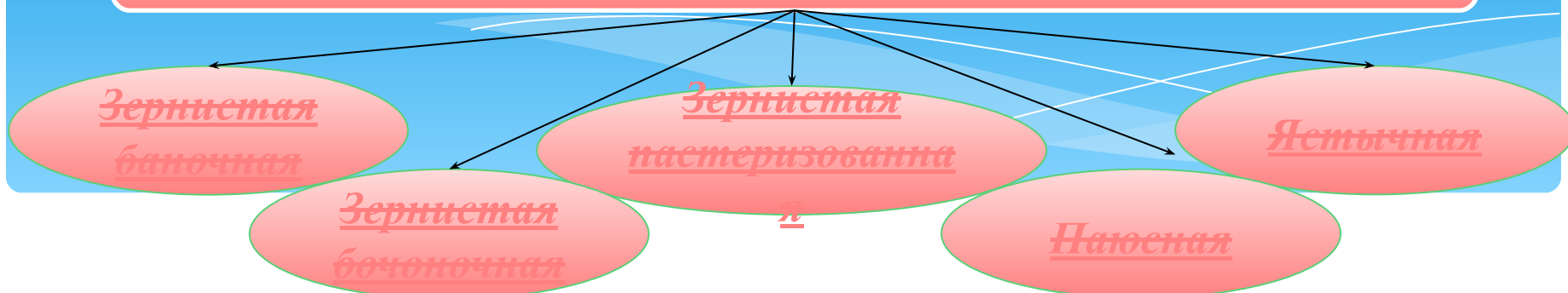
жировые капли

зародышевый пузырёк

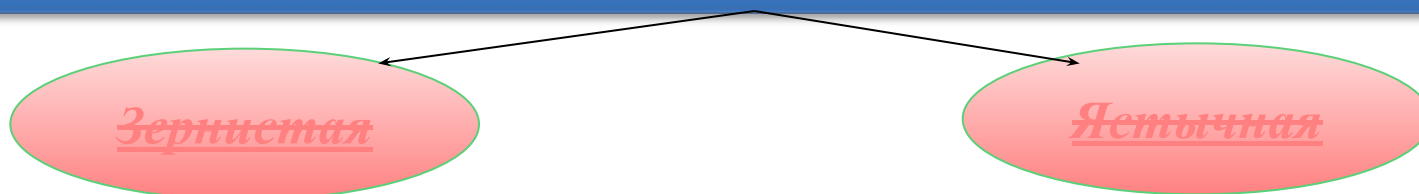
желточная масса

# КЛАССИФИКАЦИЯ ИКРЫ

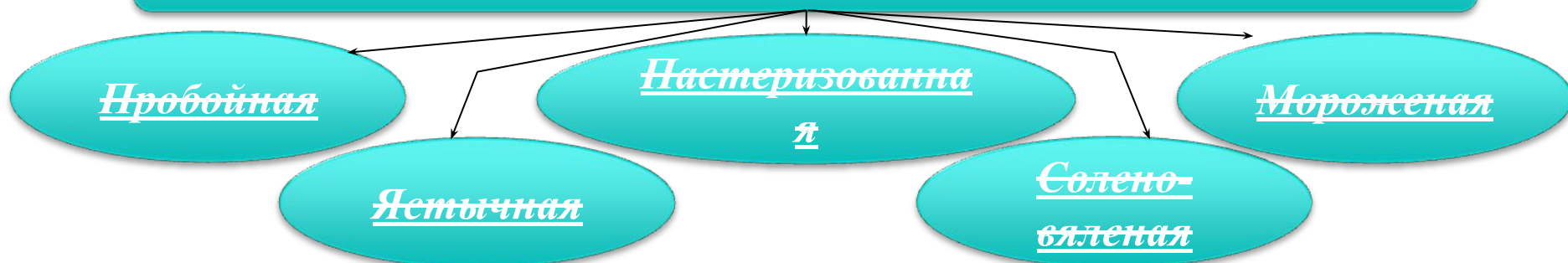
## ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ



## ИКРА ЛОСОСЕВЫХ РЫБ



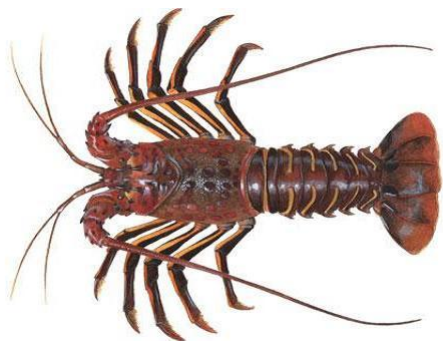
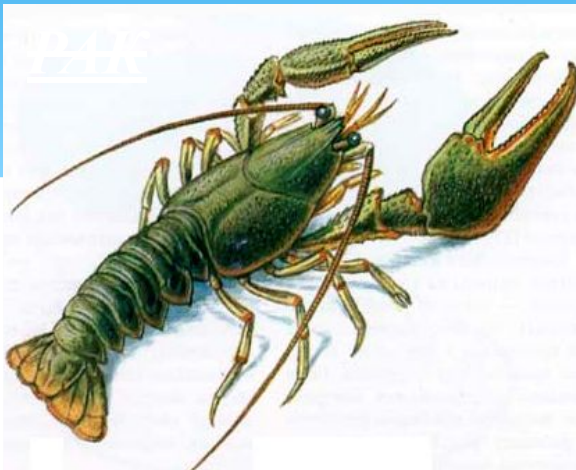
## ИКРА ЧАСТИКОВЫХ И ДРУГИХ РЫБ



# НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ

## СЫРЬЕ

### РАКООБРАЗНЫЕ





# МОЛЮСКИ ГОЛОВОНОГІЕ



# ДВУСТВОРЧАТЫЕ



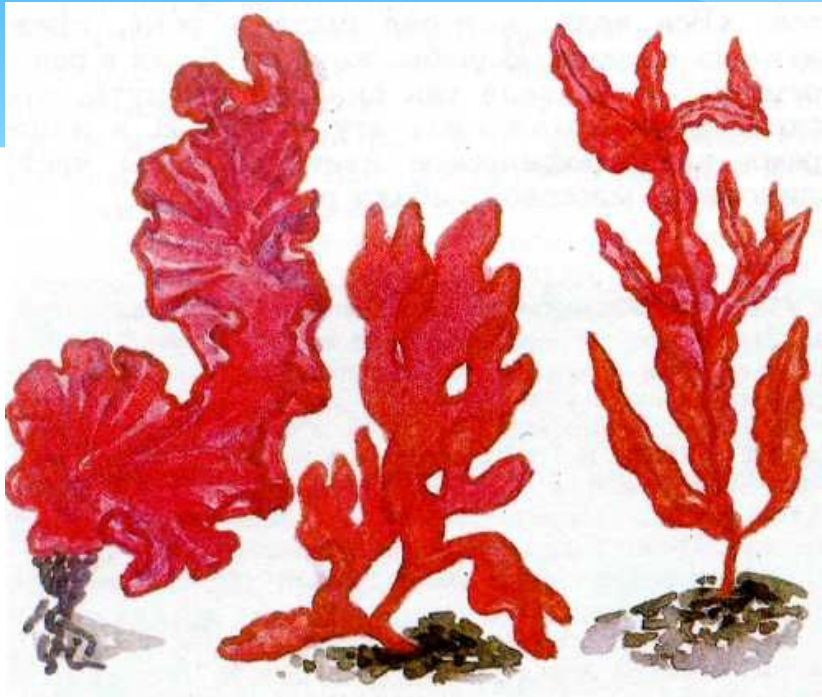
# ИГЛОКОЖИЕ

## МОРСКИЕ ЕЖИ





# ВОДОРОСЛИ



# РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

## В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЫРЬЯ

РЫБНО-  
РАСТИТЕЛЬНЫ  
Е

РЫБНЫЕ

ИЗ НЕРЫБНОГО  
ВОДНОГО  
СЫРЬЯ

## В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБРАБОТКИ РЫБЫ

в собственном соку

в бульоне

в желе

в томатном соусе

паштеты и пасты

рыбо-растительные



# РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРЕСЕРВОВ

СВЕЖАЯ РЫБА,  
АНЧОУСЫ

СОЛЕНАЯ  
РЫБА

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРЕСЕРВОВ

КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРЕСЕРВОВ

ПОСОЛЫ