

РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ



ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

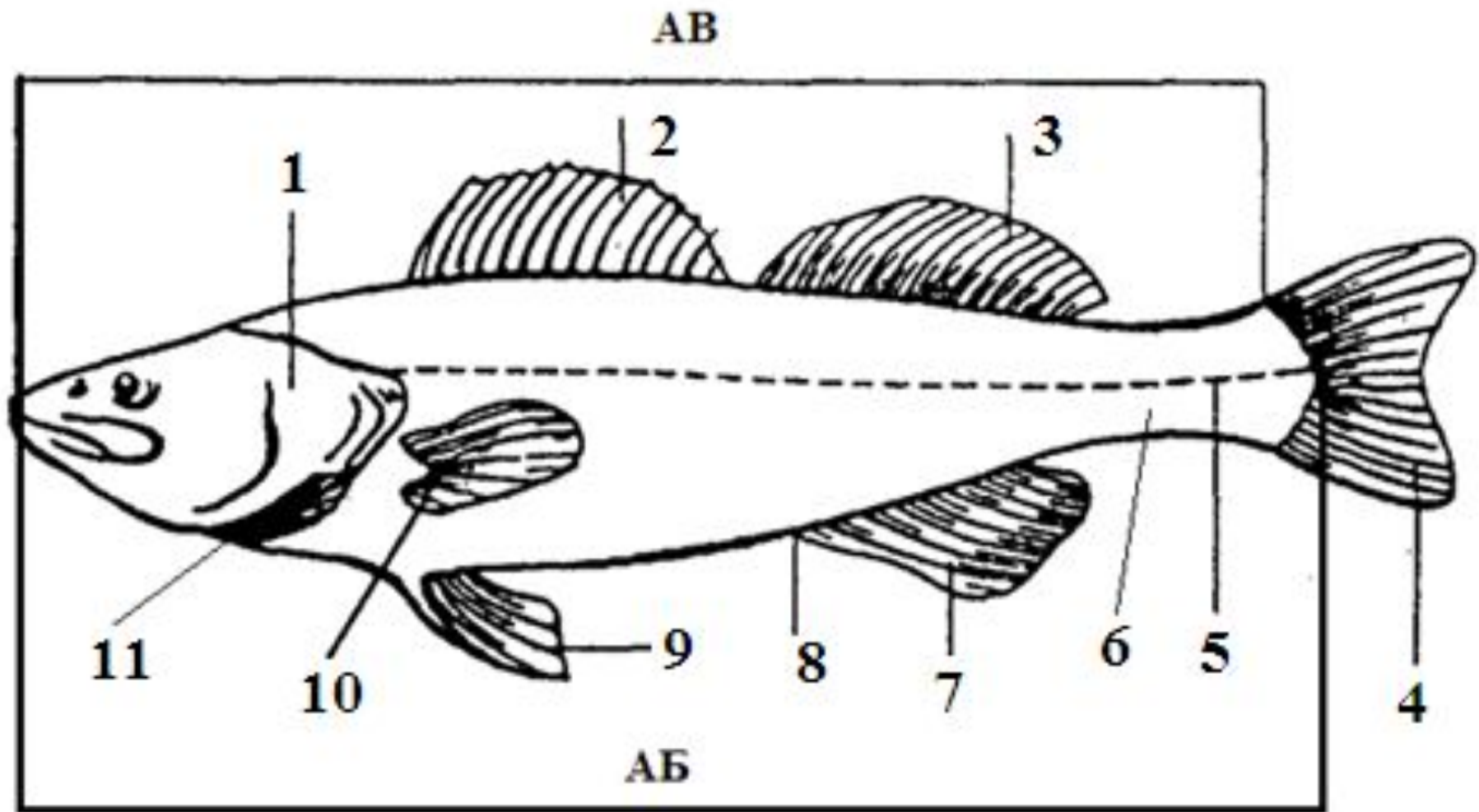
По образу жизни:

1) морские, живут и размножаются

2) —

3) —

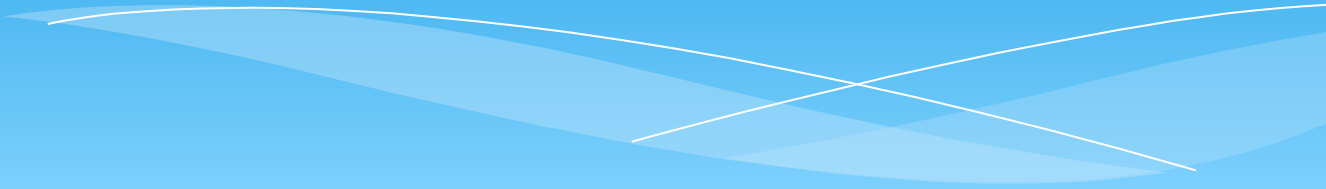
СТРОЕНИЕ ТЕЛА РЫБЫ



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-жана

[Empty oval]

о-нй

[Empty oval]

о-н

[Empty oval]

[Empty oval]

[Empty blue box]

[Empty oval]

[Empty oval]

[Empty oval]

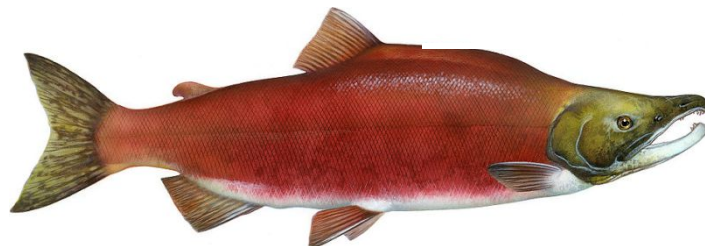
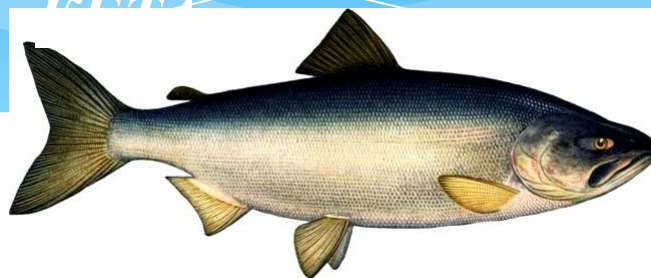
СЕМЕЙСТВО ОСЕТРОВЫХ



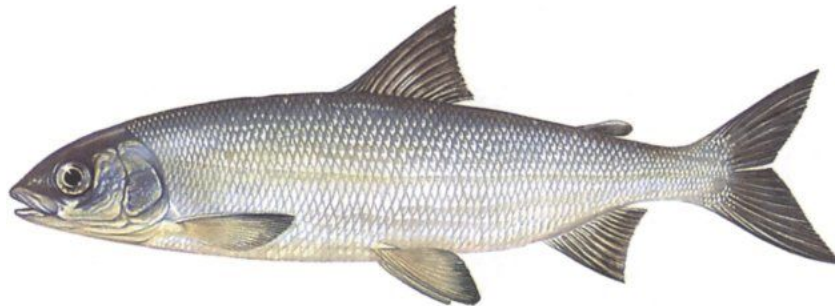
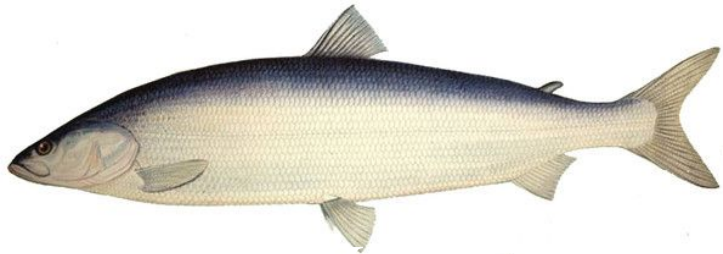
Сев



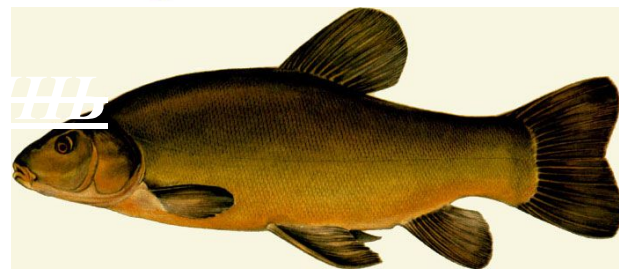
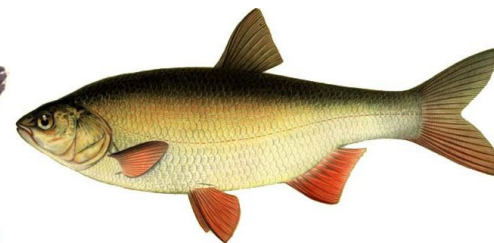
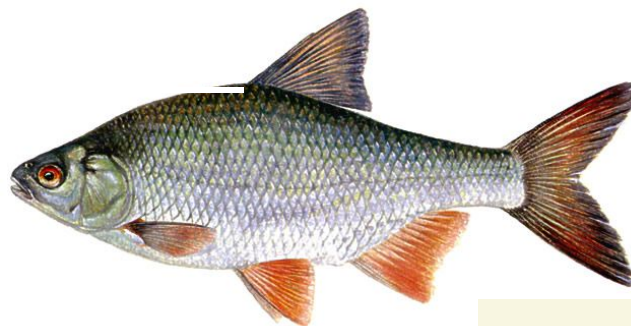
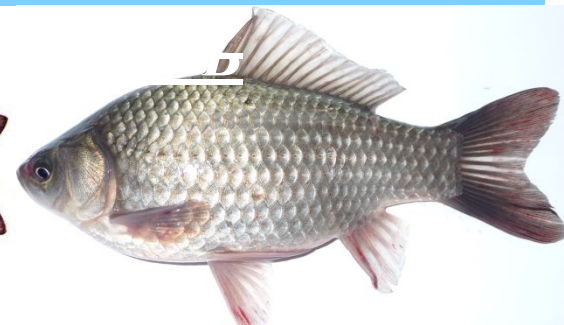
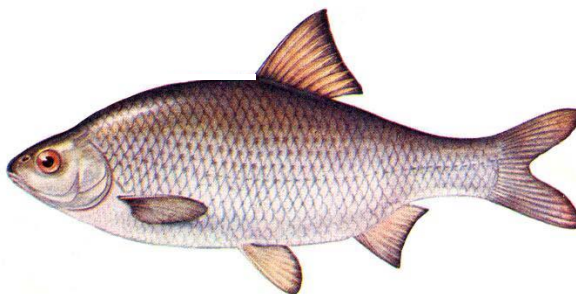
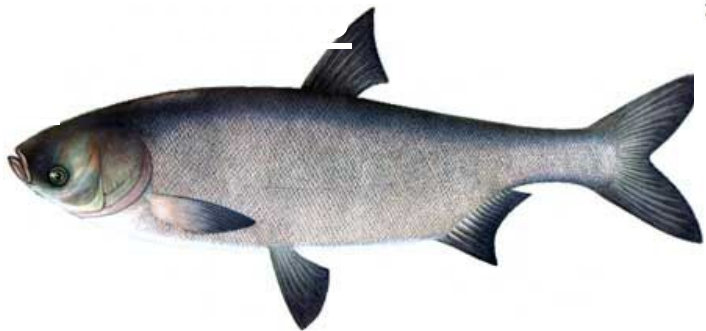
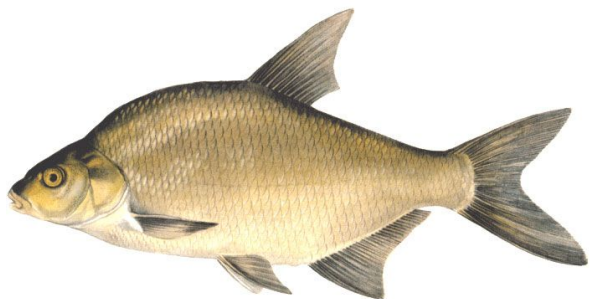
СЕМЕЙСТВО ЛОСОСЕВЫХ КРАСНОМЯСЬЕ



БЕЛОМЯСЫЕ



СЕМЕЙСТВО КАРПОВЫХ

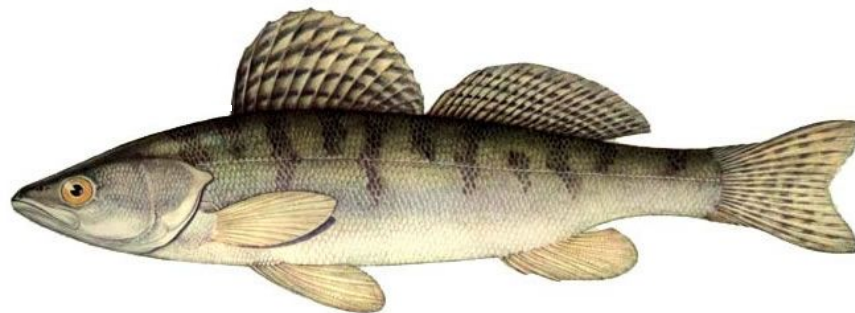


СЕМЕЙСТВО ОКУНЕВЫХ

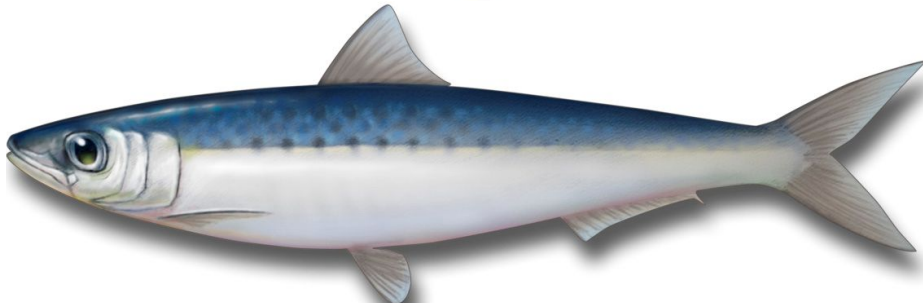
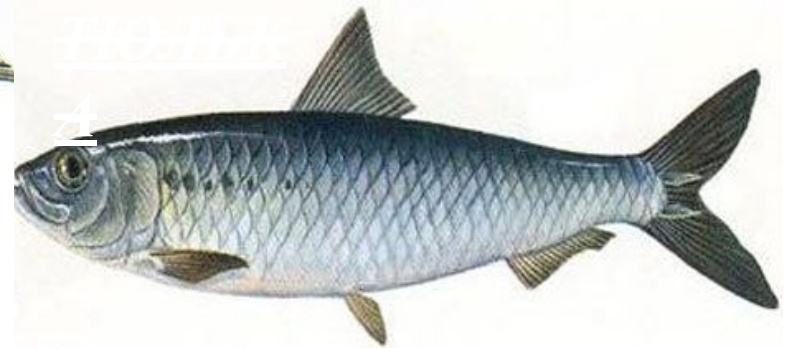
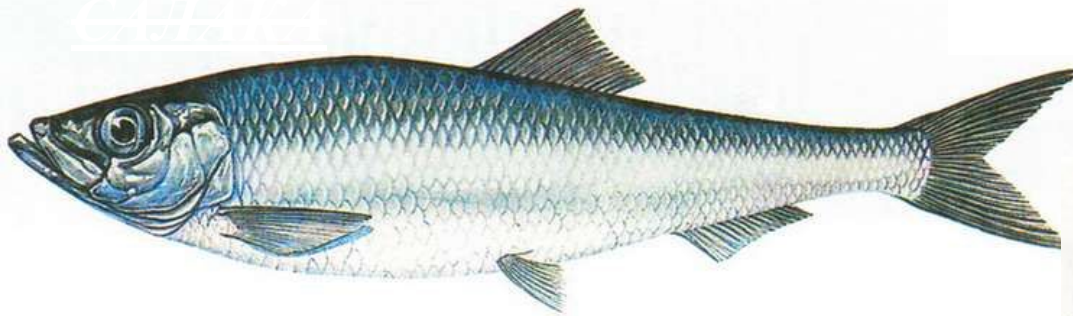
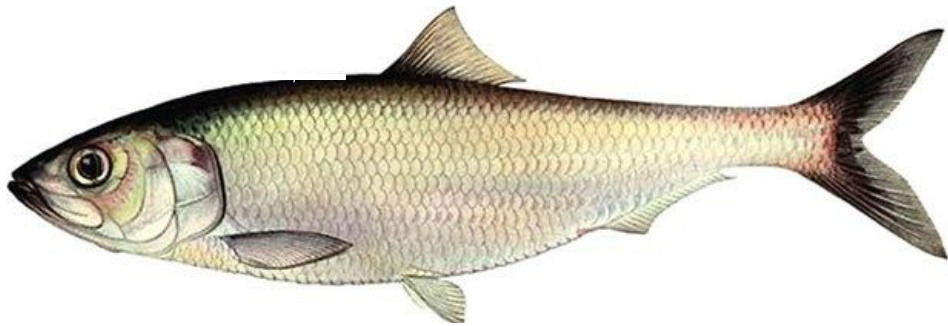
СУДАК



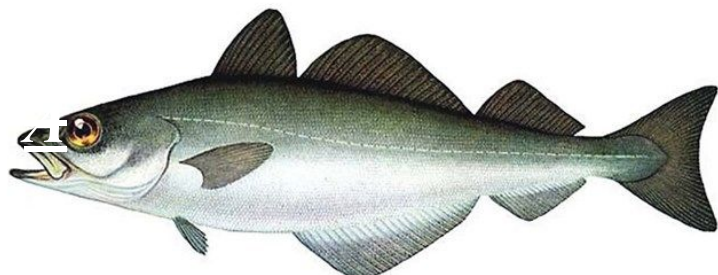
ЁРЦ



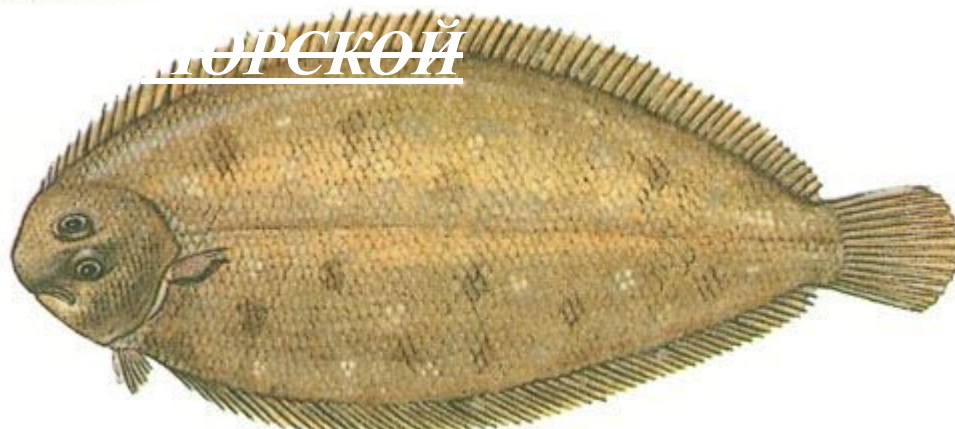
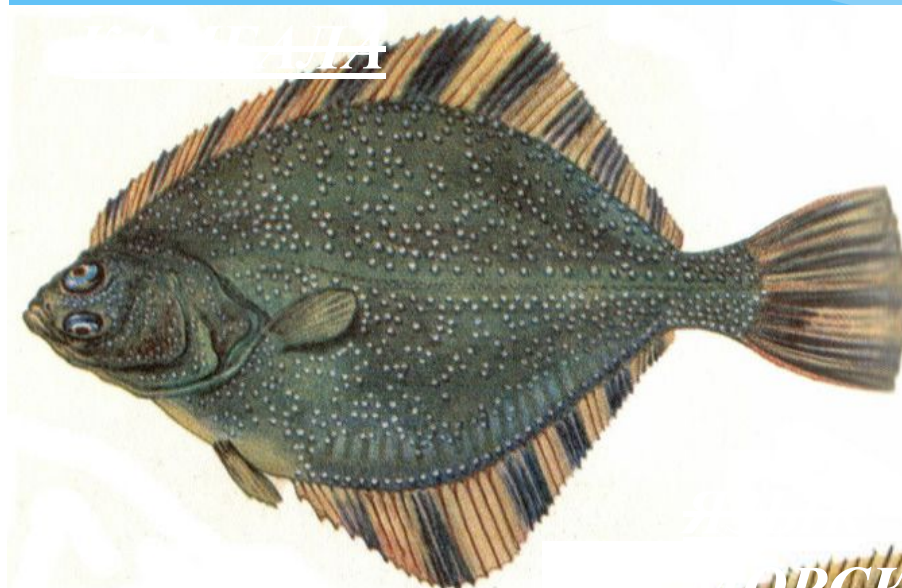
СЕМЕЙСТВО СЕЛЬДЕВЫХ



СЕМЕЙСТВО ТРЕСКОВЫХ



СЕМЕЙСТВО КАМБАЛОВЫХ



СЕМЕЙСТВО СКУМБРОИДНЫЕ

СКУМБРИЯ



СЕМЕЙСТВО СТАВРИДОВЫХ

С
Д

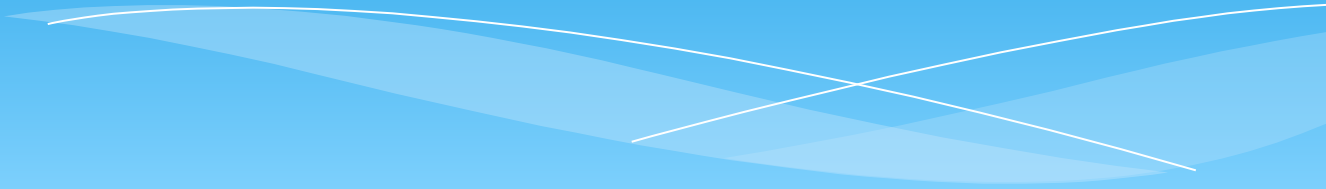


РОМЕР

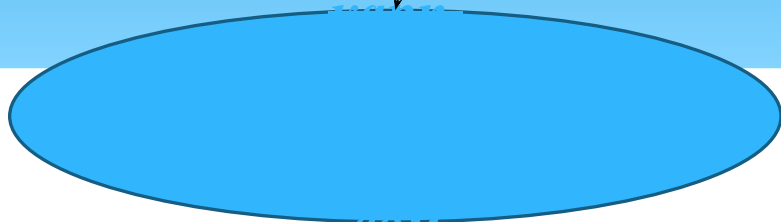
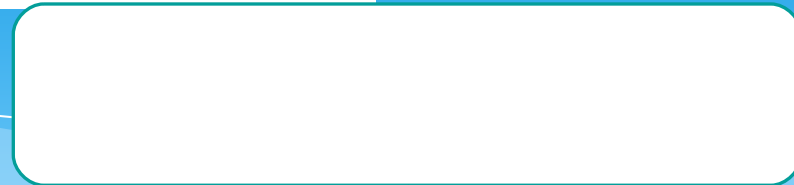
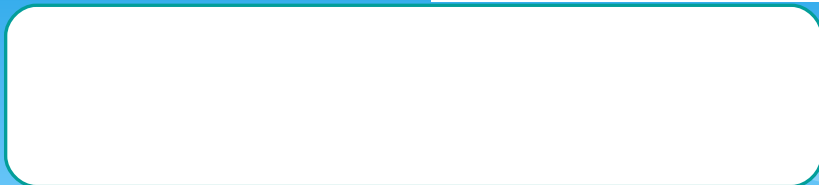


УГРЕОБРАЗНЫЕ РЫБЫ

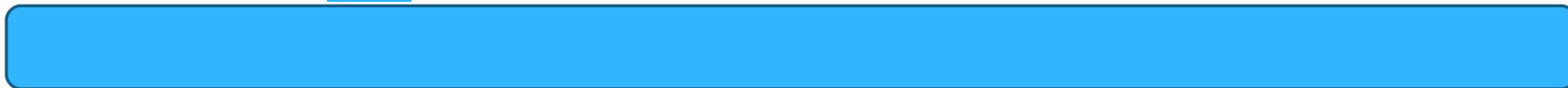
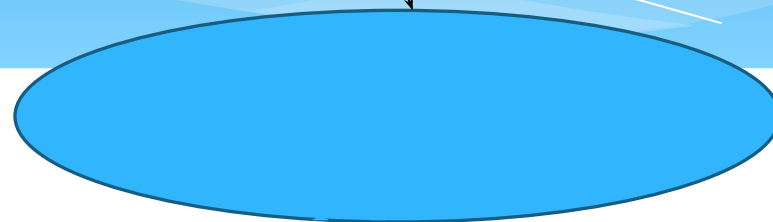




ЖИВАЯ РЫБА



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

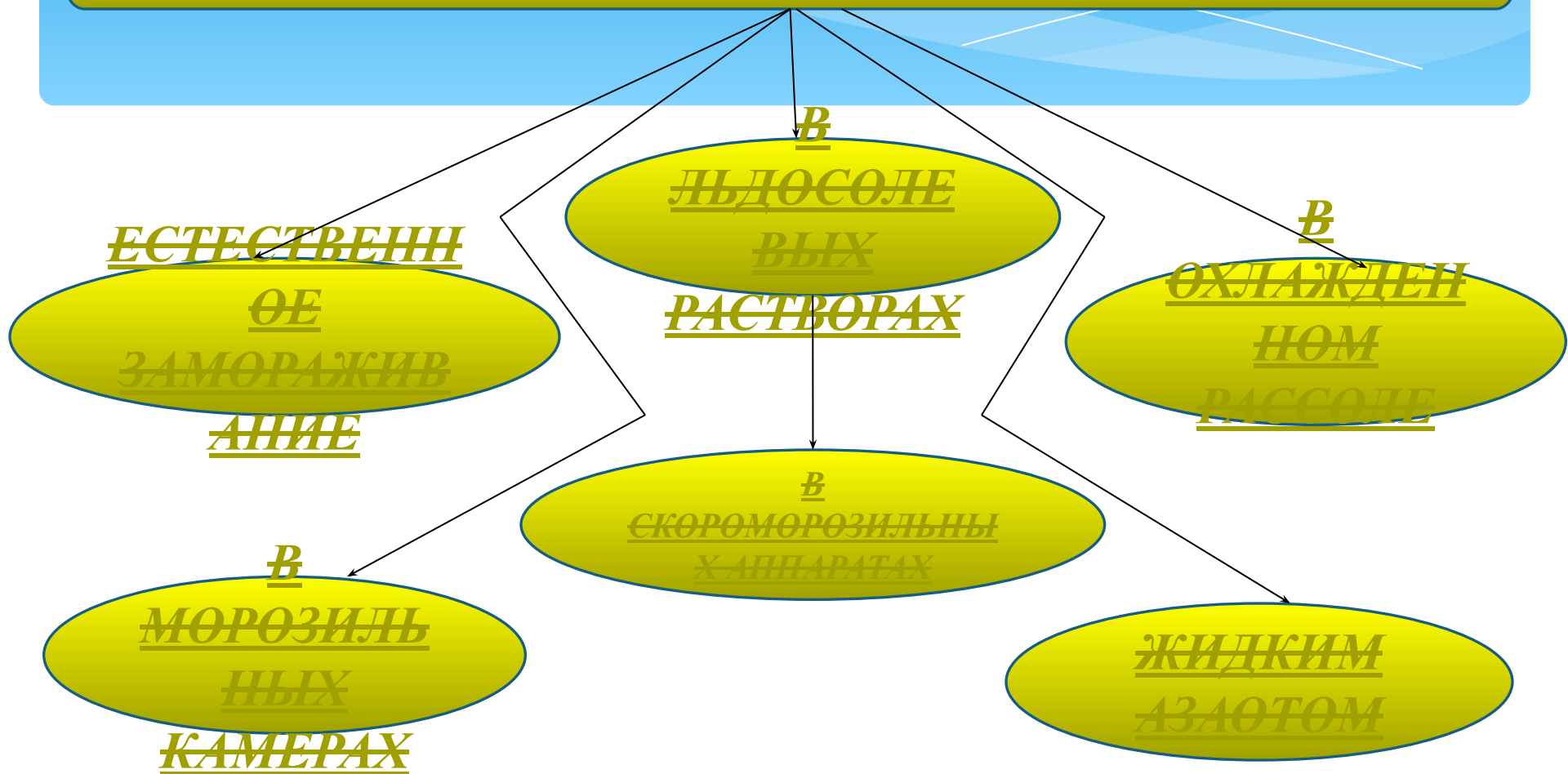
ПОТРАШЕННАЯ С
ГОДОВОЙ

ПОТРАШЕННАЯ БЕЗ
ГОДОВОЙ

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Мороженая рыба должна иметь температуру

СПОСОБЫ ЗАМОРАЖИВАНИЯ РЫБЫ



ПО ВИДАМ РАЗДЕЛКИ

НЕРАЗДЕЛА
ННАЯ

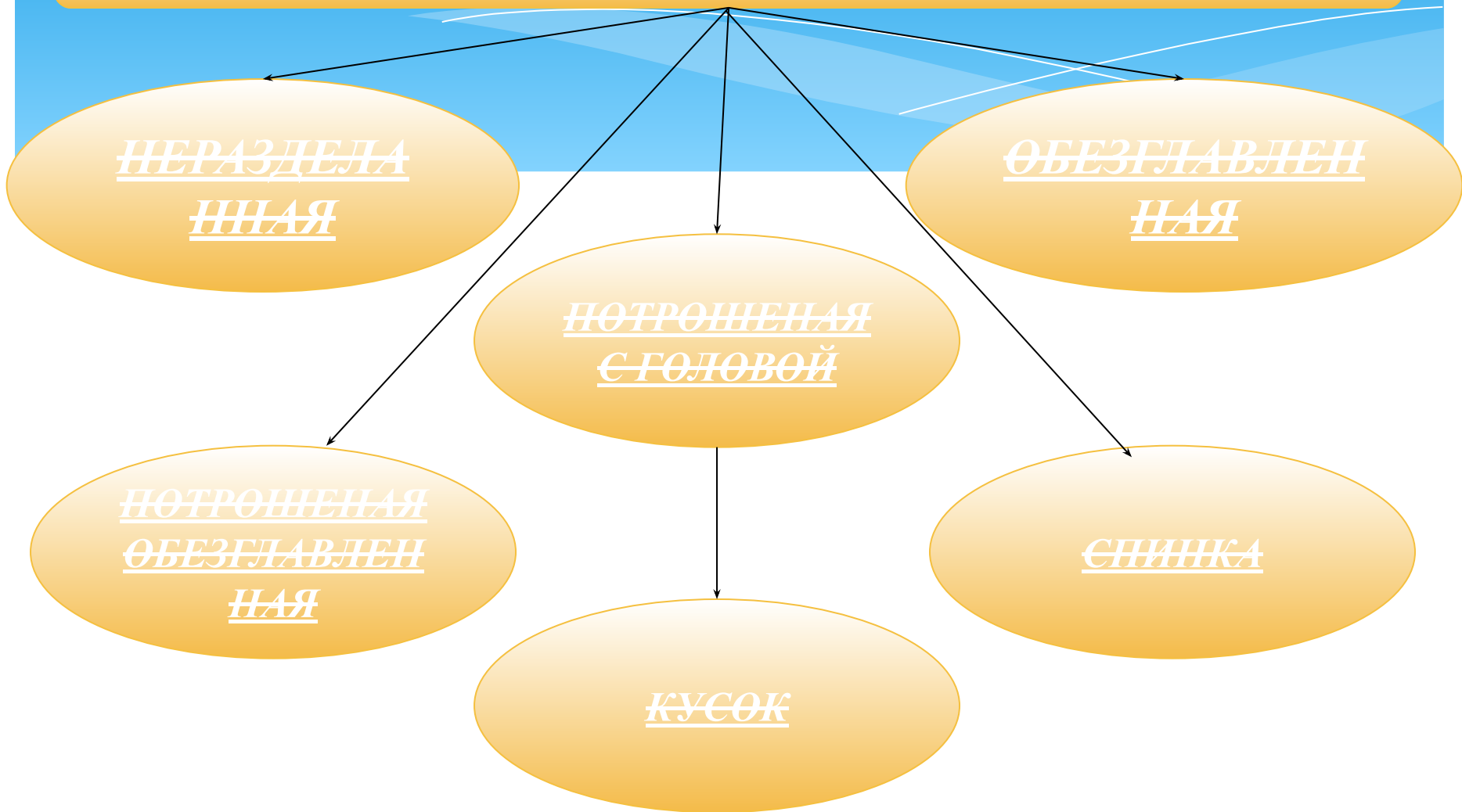
ОБЕЗГЛАВЛЕН
НАЯ

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

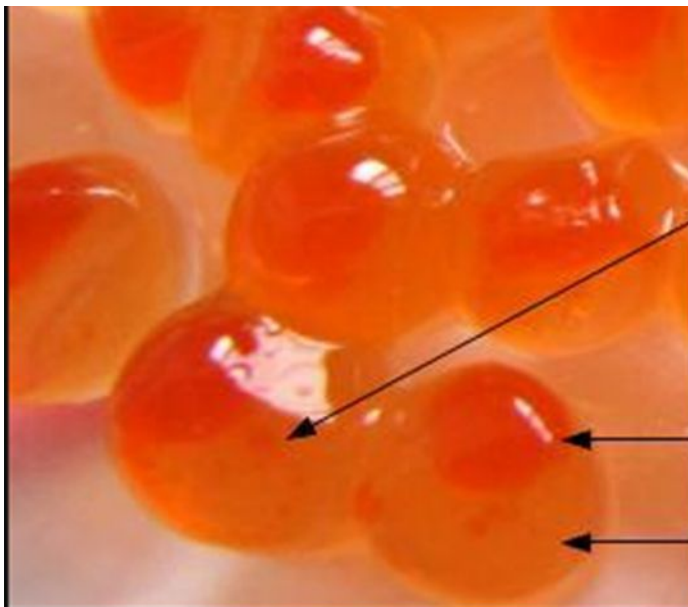
из брюшной
стенки

разделка
вдоль хребта

ВЯЛЕННЫЕ, ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ИКРА

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



Икра натуральная

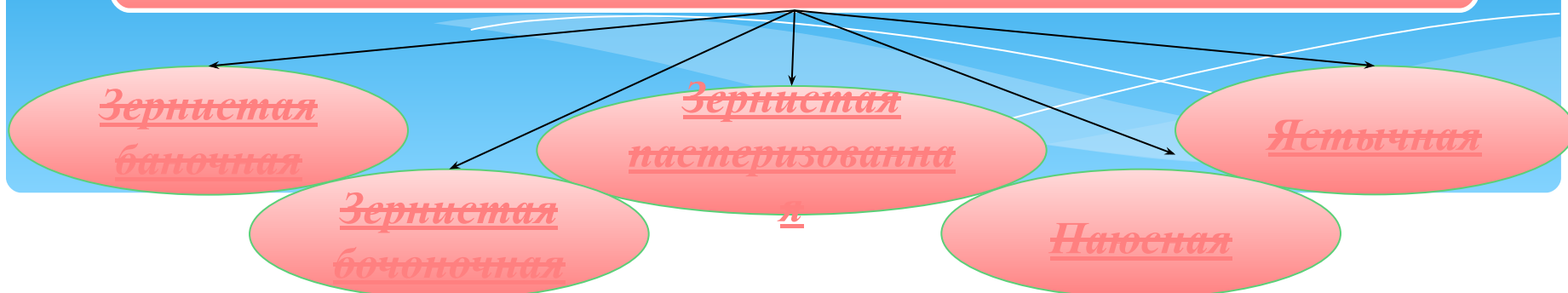
жировые капли

зародышевый пузырёк

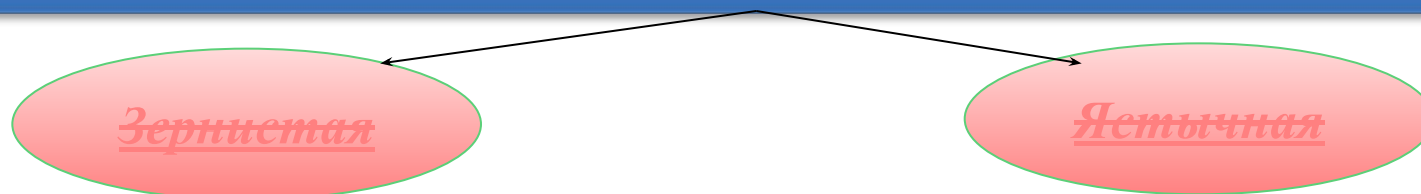
желточная масса

КЛАССИФИКАЦИЯ ИКРЫ

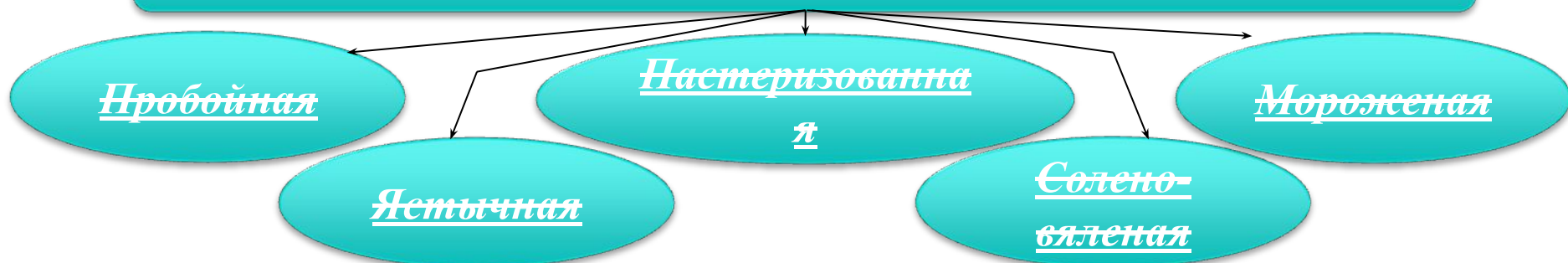
ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ



ИКРА ЛОСОСЕВЫХ РЫБ



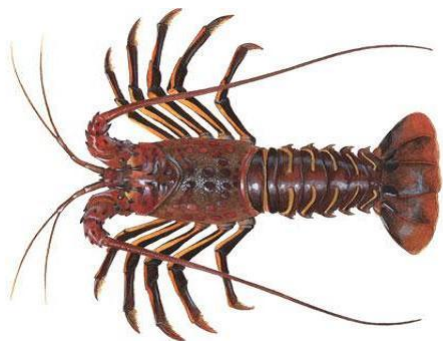
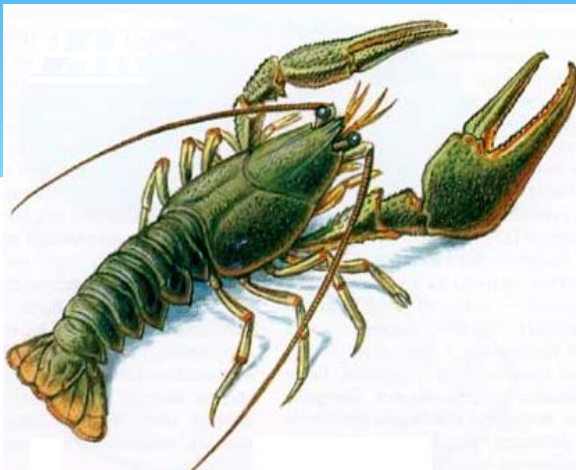
ИКРА ЧАСТИКОВЫХ И ДРУГИХ РЫБ



НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ

СЫРЬЕ

РАКООБРАЗНЫЕ



МОЛЮСКИ ГОЛОВОНОГІЕ



ДВУСТВОРЧАТЫЕ

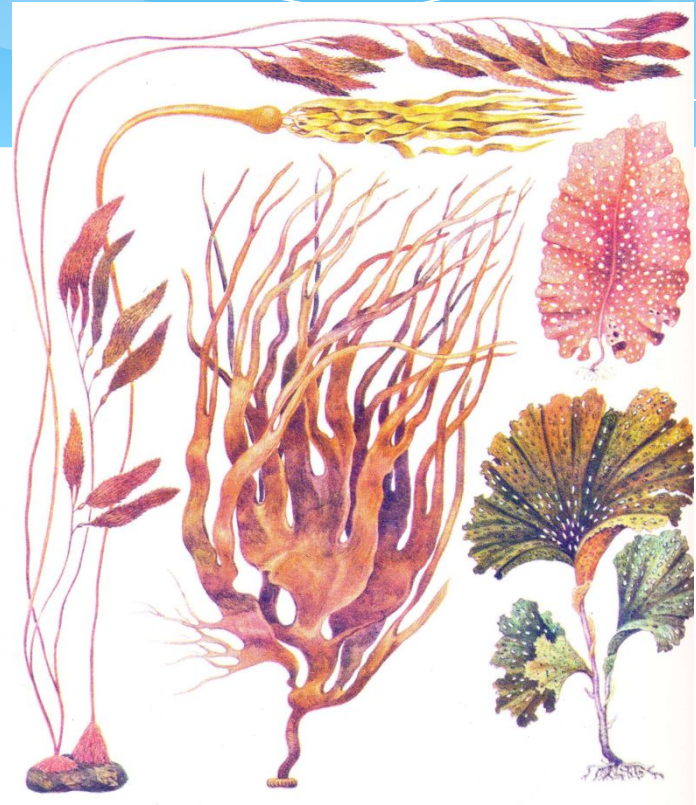
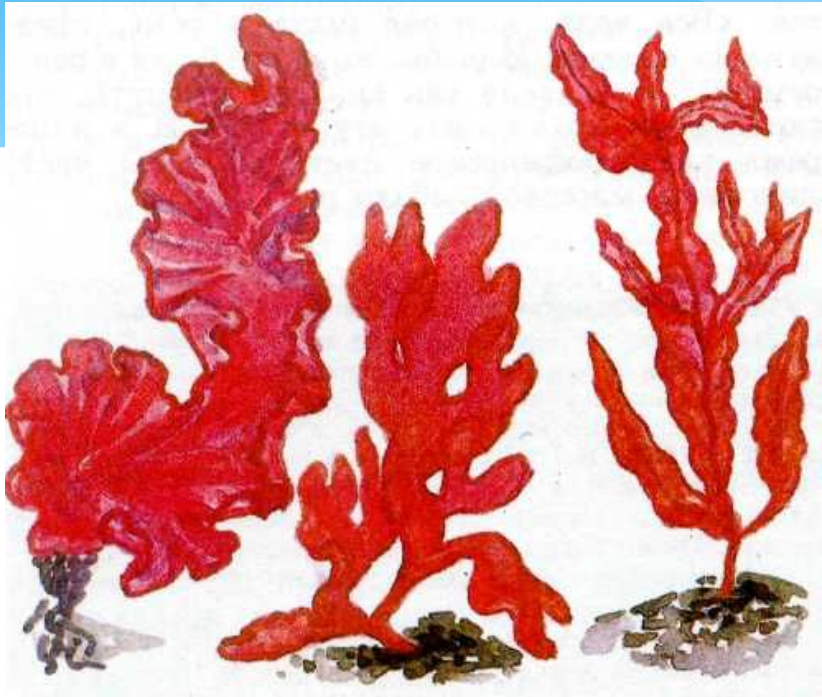


ИГЛОКОЖИЕ

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

ПОСОЛ