

# Рыбные консервы и пресервы





**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.

Рыба в консервной банке отнюдь не теряет своей полезности. Режим стерилизации позволяет ей сохранить практически все свои полезные качества. А таких элементов как фосфор, йод, калий, натрий в ней больше, чем в свежемороженой.

Процесс приготовления рыбных консервов заключается в промывании рыбы, разделке и укладывании в банки. Туда же добавляют соль, душистый перец, лавровый лист, растительное масло. Затем банки герметично закрывают и стерилизуют в **автоклавах** при определенных условиях.



Памятник "Балтийским шпротам"  
в г. Мамоново Калининградской области



## Рыбные консервы



Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя

В зависимости от предварительной подготовки сырья консервы подразделяются на группы:



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя

## Рыбные консервы

Натуральные

Рыбоовощные  
(или рыборастительные)

Закусочные

В масле

Паштеты и пасты

В томатном соусе

▶ □ 01:30





**Натуральные консервы** готовят из высококачественных рыб и печени тресковых без предварительной тепловой обработки с добавлением соли.

В консервы из жирной рыбы добавляют черный перец и лавровый лист.

В некоторые консервы для улучшения вкуса добавляют рыбные бульоны или желирующие заправки.

Эта группа консервов отличается нежным вкусом, высокой пищевой ценностью.

В нее входят консервы в собственном соку, в желе, в бульоне, различные виды ухи и рыбных супов.



## **Рыбоовощные или рыборастительные консервы**

изготавливают из сырой или обжаренной рыбы, рыбного фарша с добавлением овощных гарниров (моркови, лука, петрушки, белых кореньев).

К этим консервам относятся:

- Котлеты и фрикадельки с овощным гарниром;
- Голубцы рыбные в томатном соусе и др.

В кулинарии их используют для первых и вторых блюд, а также для холодных закусок.



**Консервы в масле** изготавливают из рыбы, подвергнутой горячему копчению, обжарке, подсушке или бланшированию с заливкой рафинированным подсолнечным или оливковым маслом.

К этой группе относятся:

- «Шпроты в масле» (из копченой каспийской, балтийской кильки и салаки);
- «Сардины в масле» (из копченой каспийской, балтийской кильки, салаки, сардины южноатлантической);
- «Рыба копченая в масле»;
- «Рыба, обжаренная в масле»;
- «Рыба, бланшированная в масле».

В кулинарии эти консервы используются как закусочный продукт.



**Консервы в томатном соусе** производят из мяса рыбы, хрящей, срезов осетровых видов рыб, фаршевых изделий, предварительно термически обработанных или сырых, уложенных в жестяные банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренные и стерилизованные при

температуре свыше 120 С:

- Килька в томатном соусе;
- Треска в томатном соусе;
- Котлеты и фрикадельки в томатном соусе.

По качеству данные консервы подразделяют на высший и 1-го сорта. В кулинарии используются в качестве холодных закусок.





**Рыбные паштеты и пасты** изготавливают из рыбы, а также из печени, икры и молока. Из сырья готовят фарш с добавлением томата, растительного масла, лука, пряностей.

В кулинарии их применяют как холодную закуску.



**РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ** - это соленая, пряная или маринованная рыба, уложенная в жестяные или полиэтиленовые банки и герметично укупоренная. В отличие от консервов пресервы не подвергаются стерилизации. Для созревания пресервы выдерживают от 10 суток до 3 месяцев. В кулинарии используют в качестве закусок. В зависимости от предварительной обработки рыбы и видов применяемой заливки пресервы делят на группы:



1. Пряного посола из мелкой рыбы.



2. Из неразделанной сельди пряного посола.



3. Из слабосоленых сельдевых рыб в виде филе или кусочков, залитых соусами.



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

В зависимости от вида рыбы различается и вкус консервов. Однако ко всем консервам предъявляются определенные требования, регулируемые стандартом:

- Вкус должен быть приятным, свойственным консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи.
- Запах - приятный, свойственный консервам данного вида.  
**Консистенция мяса рыбы** сочная, плотная.
- **Куски и тушки целые**, неразваренные. Допускается частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; распадение отдельных кусков рыбы.
- Голова, внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), черная пленка и плавники должны быть удалены.



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

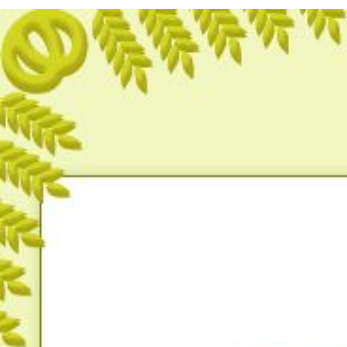
Чтение маркировки

Проверь себя



▶ □ 00:48





Для хранения рыбных продуктов лучше использовать пластиковые контейнеры

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Специалисты считают, что после изготовления рыбных консервов должно пройти некоторое время, чтобы они приобрели полноценные вкусовые качества.

Хранят консервы в чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от 0 до 20 0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения консервов - до 3 лет.

### Внимание!

При длительном хранении консервов в жестяных банках, олово, которое нанесено на внутреннюю поверхность банок может переходить в продукты и отрицательно действовать на организм человека.

Нельзя хранить открытые консервы в жестяных банках. Их содержимое сразу используют для приготовления блюд или перекладывают **в стеклянные** или **пластиковые** емкости, рекомендованные для хранения пищевых продуктов.



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



▶ □ 00:48 📄



## Маркировка рыбных консервов и пресервов.

**Маркировка** - это надписи, знаки, символы и другие обозначения, которые наносятся на упаковку товара или непосредственно на сам товар. Маркировка выполняет много функций (рекламную, сортоуказывающую, сведения о производителе и др.), но самое главное назначение маркировки - **однозначно идентифицировать товар**.

Маркировка мясной, рыбной, молочной, плодоовощной и другой консервированной продукции производится посредством нанесения соответствующей информации на литографическую или бумажную этикетку. На этикетке указываются реквизиты предприятия-изготовителя (наименование, местонахождение, подчиненность, товарный знак), наименование консервов, их сорт и масса нетто, вид нормативно-технической документации, требованиям которой соответствует качество продукции. Приводятся также информационные данные о пищевой и энергетической ценности консервов, сроках и условиях хранения, способе подготовки к употреблению и др. Эта информация рассчитана на внимательного потребителя, который желает получить максимум сведений о товаре, намереваясь совершить покупку.

На крышке (донышке) металлической банки **методом рельефного маркирования** или **несмываемой краской** наносят условные обозначения. Как правило, они расположены в несколько рядов. Число рядов и содержание отдельных цифровых комбинаций зависят от вида консервов.



▶ ◻ 01:10



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



## ЧТЕНИЕ МАРКИРОВКИ

Маркирование рыбных консервов и пресервов, а также продуктов нерыбного промысла подчиняется следующим правилам (ГОСТ Р 50106-92). Условные обозначения наносятся в три ряда:

### I ряд - дата изготовления:

- число - двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
- месяц - двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0) или буквой, исключая букву "з";
- год ставится двумя последними цифрами или одной последней цифрой года;

### II ряд

**ассортиментный номер** (один-три знака, цифры или буквы);

**номер завода** (один-три знака, цифры или буквы);

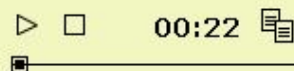
### III ряд

**номер смены** (один знак);

**индекс рыбной промышленности** - буква "Р".

**ПРИМЕР:**

110908  
308 67  
2Р



Рыбные консервы

Виды консервов

Рыбные пресервы

Требования к качеству

Условия хранения

Маркировка

Чтение маркировки

Проверь себя



# КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ШПРОТЫ



**ИНГРЕДИЕНТЫ**  
Рыба копченая  
(килька и/или салака),  
масло рафинированное,  
соль

Витамины: E, A, B1, B2  
Полиненасыщенные жиры  
Белки  
Фосфор  
Кальций

## ПОЛЕЗНЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ШПРОТАХ

## ЭТО ИНТЕРЕСНО

Сегодня название «шпроты»,  
как правило, говорит не о виде рыбы,  
а о способе ее приготовления

Качественные шпроты обычно  
укладывают в банку животиками  
вверх. Спинками вверх кладут,  
когда хотят скрыть животы  
с лопнувшей шкуркой.

Только производители, уверенные  
в качестве своего продукта, могут  
позволить себе прозрачную тару

### БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

Оригинальные шпроты  
НЕ СОДЕРЖАТ  
консервантов!



### ЦВЕТ



Оттенки золотистого,  
которые приобретаются  
во время копчения  
на ольховой стружке



### ЗАПАХ

Приятный,  
с легкими  
нотками дыма



### ВНЕШНИЙ ВИД

Рыба небольшого, примерно  
одинакового размера. Кожица  
не лопается и не отслаивается



### СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА

Лучшими считаются консервы,  
изготовленные там,  
где рыба была выловлена

## ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВА

### ОТДАВАЙТЕ ПРЕДПОЧТЕНИЕ

Консервам  
в стеклянной таре  
или жестяным банкам  
с прозрачной крышкой —  
уже по внешним  
признакам рыбы  
вы сможете  
предопределить  
качество продукта



### УКЛАДКА

Классический способ — плотная  
косичка, брюшком вверх



### ТАРА

Без деформаций,  
без ржавчины,  
с идеальными швами

**ПРАВИЛА  
ХРАНЕНИЯ**  
Открытую  
банку хранить  
в холодильнике  
не более  
трех суток



Донышко или крышка  
банки вздулись?  
Такие консервы опасны  
для здоровья!



При попадании влаги  
на бумажную этикетку  
буквы размываются?  
Перед вами подделка!

**ЗАДАНИЕ:** Установите соответствие в маркировке рыбных консервов.

I ряд	II ряд	III ряд

Ассортиментный номер и  
номер рыбной  
промышленности

Номер смены и индекс  
рыбной промышленности

Дата изготовления (число,  
месяц, год)



ДАЛЬШЕ

