МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров Очная форма обучения

16.01.2023 г.

Группа ТЭК 3/2

Полозюк С.А.

Инструкционная карта

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Распознавание видов и семейств промысловых рыб Учебные пели:

- ознакомление студентов с понятием, потребительскими свойствами, классификацией и характеристикой видов и семейств промысловых рыб;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

Формируемые компетенции: ПК 1.1-ПК 1.4

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

знать:

- ассортимент промысловых рыб, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых видов и семейств промысловых рыб, их свойства и показатели

Оборудование: справочник товароведа, образцы товаров

Ход работы:

Задание 1. Ознакомитесь со строением рыбы и дайте ответы на вопросы:

1 Перечислите основные внешние признаки строения рыбы?

- 2 Каково строение мышц рыбы и чем оно отличается от строения мышц убойных животных?
 - 3 Как влияет возраст рыбы на ее пищевую ценность?
 - 4 Каковы типичные признаки классы рыб?
- 5 Какие типичные признаки рыб семейства тресковых? Какие доры и виды входят в это семейство?
 - 6 Что означает вид и род?

Задание 2. Составьте таблицу и проведите сравнительную характеристику основных промысловых семейств рыб по строению, размеру, содержанию жира:

Промысловое	Вид и род	Отличительные	Размер	Содержание
семейство		особенности		жира

Контрольные вопросы:

- 1. Назовите потребительские свойства рыбы.
- 2. По каким признакам классифицируют семейства рыб?
- 3. Назовите факторы, формирующие потребительские свойства рыбы.
- 4. Охарактеризуйте семейства рыбы.

Список рекомендованных источников

- 1. Елисеева Л.Г.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. —930 с.
- 2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. Ростов на Дону: Издательский центр» МарТ», 2001. -680с.

Вывод:	
Препод	аватель

С.А. Полозюк

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

https://vk.com/id243967631 или polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 16.01.2023, группа ТЭК 3\2, Управление ассортиментом товаров».

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ СЕМЕЙСТВ ПРОМЫСЛОВЫХ РЫБ

Основу промысла составляют семейства и виды рыб, образующие большие скопления, например тресковые, сельдевые и др. Но многие виды менее многочислениы или ведут рассеянный образ жизии, не образуют больших скоплений и потому добываются в малых количествах. Виды рыб, даже внутри одного семейства, заметно отличаются друг от друга по составу, вкусу мяса и другим свойствам. Многие виды рыб имеют съедобное, но невкусное мясо (например, большинство акул), есть рыбы, ядовитые для человека, поэтому такие виды не добываются вовсе или добываются в малых количествах в технических целях.

При описании рыб приводятся русские, наиболее часто употребляемые зазвания видов. В ихтиологической литературе, кроме русских названий, вид обязательно обозначается на латыни (во всех странах одинаково). По латыни вид обозначается двумя словами из которых на первом месте стоит родовое, а на втором видовое имя. После названия вида или подвида старится фамилия ученого, впервые его описавшего.

Семейство осетровых

Амурский, сахалинский, балтийский, а также шип имеют небольшое промысловое значение ввиду их малочисленности.

Севрюга имеет сильно удлиненное рыло и больше, чем у других, выглянутое телю. Распространена в бассейнах Каспийского и Черного морей. Средняя масса 4.6-13 кг (редко до 68 кг). Жирность мяса около 13%.

Стерлядь — нижняя губа прервана, усики бахромчатые. Живет в рекск бассейнов Черного, Каспийского, Белого и Карского морей. Длина 28-56 см, масса 0.2-1,5 кг. Жирность мяса от 5,6 до 6,4 %.

Бестер - гибрид, полученный скрещиванием белуги и калуги, выращивается в прудах.

Основная масса осетровых поступает в реализацию в мороженом игле. Осетровые имеют удлиненное тело с пятью рядами костных образований — жучек: один спинной два боковых и два брюшных. Между рядами жучек обычно имеются медкие экстные териа и пластички. Тело заканчивается в верхней, значительно более длиной длясти систовати плавника, спинной плавник расположен близко к хвостовому. Рот низкий, в ваде поперечной щели, без зубов, перед верхней губой четыре усика. Скелет хрящевой, мясо безое, отличается очень высокими вкусовыми свойствами и пищевыми достоинствами.

Промысловое значение имеют два рода; род белуги и род осетра.

Род белуги представлен двумя видами крупных проходных рыб — белугой и калугой которые различаются сплющенными с боков усиками, хорошо развитыми бры изопадами, соединенными между жаберными перепонками, и большим полулунным ртом.

Белуга — обитает в южных морях, длина ее может быть в среднем около 220 см, масса до 80 кг, жирность мяса в среднем 8 %, у очень крупных белуг оно волокнистое, грубоватое.

Калуга – обитает в амурском бассейне, По размеру сходна с белугой. Жирность мясь около 4%.

Род осетров отличается небольшим ртом, несплющенными усиками, представлен и наших водах восемью видами.

Русский осетр имеет короткое, туповатое рыло. Живет в южных морях. Средняя масса 10-24 кг, редко до 100 кг.

Сибирский осетр в отличне от русского имеет веерообразные ты напел. Ловится в бассейнах Оби, Енисея и реках Восточной Сибири. Жирность мяса 15% и выпле.

Семейство сельдевых

У сельденых имеется один спинной плавник, расположенный на середлие спины или немного позади. Тело покрыто легко спадающей (кроме некоторых сардин), обычно

циклоидной чешуей; боковая линия и чешуя на голове отсутствуют; хвостовой паввник сильно раздвоенный (выемчатый). Наибольшее количество сельдей добывается в умеренных водах Северной Атлантики в северной части Тихого океана.

В теле сельдевых может накапливаться до 35% жира. В соленом виде мясо сельдевых приобретает особые, приятные вкус и запах, и поэтому основная масса удова рыб солится. часть затем коптится холодным способом и маринуется. Часть улова используется для производства консервов (в масле, в томате), небольшое количество поступает на горячее копчение и реализуется в свежемороженом виде.

Наибольшее промысловое значение имеют океанические сельды атдантическая, тихооксанская, беломорская, салака, каспийско-черноморские сельди – черноспинка, волжская или астраханская, пузанки (каспийская и азовская), черноморская (керченская, донская). кильки или тюльки (сардельки, на Каспии - кильки), шпроты (балтийская килька,

черноморская шпрота) и сардины.

Многопозвонковая, или атлантическая, сельдь (среднее число позвонков 57) образует ряд докальных стад, которые можно объединить в три группы. К первой гр пре относятся сельди с коротким жизненным циклом и, следовательно, быстрым обновлением стада. Это составляют сельди с большой ярмутские и шотландские сельди. Вторую группу продолжительностью жизни (до 25 лет) и медленным обновлением стада. Это мурманская. норвежская и неландская сельди. К третьей группе относятся фиордовые сельди, имеющие небольное промысловое значение.

К малопозвонковым сельдям (среднее число позвонков равно 54) относятся беломорская, печерская и тихоокеанская, или дальневосточная. Каждая из них образует рядлокальных стад, отличающихся темпом роста, плодовитостью, местами и сроками размножения и нагулами и т.д.

В зависимости от возраста и времени улова жирность этих сельдей колеблется от 3-5 до

33%.

Каспийско-черноморские сельди отличаются сильно развитыми жировыми веками на глазах; имеют при основании хвостового плавника по две удлиненные (крылозидеме) ченнуи с каждой стороны брюшка, закрытого килевыми чешуйками с острыми шилама.

Все сельди этого рода по внешнему виду делятся на две группы - сельки и пузанки. последние легко отличить по заметно отвисшему брюшку и более даннивым грудным плавникам.

К этому роду относится каспийская черноспинка (залом, бешенка). Олизкая к ней черноморская, или керченская, донская, дунайская, которые могут содержать жира до 20% и более, волжская или астраханская 7-10%. К малочисленным каспийским сельдам относятся: долгипская, астраханская и другие маложирные (до 3-5%) сельди, а также пузанки азовский (жирность мяса до 36 %), каспийский большеглазый (жирность 5-9%). Большее промысловое значение имеют мелкие сельдевые; каспийские кильки (их три вида, основная анчоусовидная) и балтийские кильки (шпроты) и др.

Из многочисленного количества видов сардин у нас добываются свроиейская сардинеляа и тихоокеанская, или иваси. Это теплолюбивые рыбы до 25 см танной, жара в мясе от 6 до 20 %. Они являются лучшим сырьем для производства консернов на на асправные

Семейство лососевых

Гело, кроме головы, покрыто плотной чешуей, есть боковая линая, на спине два плавника, в первом не более 16 лучей, второй - жировой, расположен над вначаным, тело продолговатое, толстое, брюхо закруглено. Это одно из наиболее ценных промысловых семейств, населяет бассейны рек Северного Ледовитого океана и северной части Атлантического и Тихого океанов. Часть лососевых - типичные обитател пресных вод. остальные - проходные рыбы.

Из девяти родов этого семейства в наших водах обитает семь.

Род дальневосточных лососей характеризуется следующими показателями. Тело длинное, зубы сильно развиты и расположены на челюстях, небных костях и два ряда на языке, мясо окрашено в красноватый цвет, не содержит межмышечных костей и отличается хорошим вкусом и высокой питательностью.

По мере созревания гопад на теле появляются темно-синие, малиновые или черные пятна, челюсти удлиняются, рот приобретает хищный вид, мясо теряет окраску, бледнест.

становится сухим, дряблым и невкусным. Отнерестившиеся лососи погибают.

Основная масса лососей Дальнего Востока на рынок поступает в солсном виде, часть улова коптится, значительное количество идет на приготовление консервов в собственном соку и балычных товаров, а также реализуется в свежемороженом виде.

Большое значение имеет икра лососевых, особенно кеты и горбуши. К роду дальневосточных лососей относятся шесть видов проходных рыб: кета, горбуша, нерка,

чавыча, сима и кижуч. Это крупные - (2 до 17 кг) рыбы, жирность мяса от 4 до 12%.

Род благородных лососей имеет следующие признаки: большой рот, сравнительно медкая чешуя, короткий анальный плавник. К этому роду из числа имеющих промысловое значение относятся: обыкновенный лосось, кумжа и несколько видов форелей, мясо розового цвета.

Лосось, или семга, — проходная рыба, отличающаяся наличием X-образных темных пятен выше боковой линии. Масса от 4,2 до 23 кг. Добывается в реках северо-запада. Жира у лосося летнего улова 11,1%, у осеннего — 16-17%, у северодвинского — до 24%. Озерный лосось — пресноводный вид семги, масса до 5-6 кг и мясо менее жирнос — 8,7-10,6 %. Обитает в ладожском, онежском озерах и в некоторых озерах Карелии.

Каспийский лосось является самым крупным видом рода, масса достигает 51 кг. Немногочисленная рыба Каспия — наиболее жирный и ценный карпинский лосось, в мясе

которого до 27% жира.

Кумжа — на теле многочисленные темные пятна, средняя масса 1-5 кг. Мясо нежное, вкусное и жирное. Уловы учитываются вместе с лососем.

Форели (озерная, радужная, ручьевая, севанская) — пресповодные колодолюбивые рыбы многих рек, озер прудов. Радужная и ручьевая форели — обычно небольшие рыбы, имеющие розовое мясо отличного вкуса, хотя и нежирное.

Род белорыбицы, или нельмы, – конечный косой рот, нижняя челюсть длиннее верхней. Мясо белого цвета.

Нельма ловится в реках бассейна Северного Ледовитого оксана. Длина 55-130 см, масса 3-12 кг. Жирность мяса у крупной нельмы до 13,6 %, у мелкой – около 1%.

Белорыбица ловится в Северном Каспии и в дельте Волги. Длина 74-121 см, масса 3,5-4 кг. Мясо очень жирное, вкусное.

Род сиги характеризуется меньшим, чем у других лососевых, ртом и более крупной чешуей. Тело с боков несколько утолщено, на челюстях зубов нет. Рыбы этого рода делятся на три группы; ряпушки, сиги с конечным ртом и сиги с нижним ртом.

К первой группе относятся ряпушки. Они имеют острое тело, нижнюю челюсть длиннее верхней; в наших водах представлены двумя видами и несколькими формами.

Балтийская, или европейская, ряпушка — озерная рыба. Масса до 200 г, жарность около 6,5%. Реализуется в свежемороженом и частично — в соленом и вяленом виде.

Сибирская ряпушка, или обская сельдь, добывается в низовьях сибирских рек. Длина 12-38 см, жирность мяса 2,9-5,7%. Реализуется в соленом виде и виде консервов или пресервов. Ко второй группе относятся; омуль ледовитоморский и байкальский, пелядь, тугун.

Омуль - полупроходная рыба рек Сибири, масса до 2,7 кг, жирность мяса 4-18,2%.

Омуль байкальский – основная промысловая рыба озера Байкал. Длина 27-45 см, масса 0,25-1,5 кг, жирность мяса 6,9-15%. К третьей группе относятся сиги с нижним ртом. представленные многочисленными видами и формами: муксун, чир, сибпректи сиг, лудога невекий чудский и байкальский сиги. Мясо этих рыб отличается нежным вкусом, жирность от

3-4 до 6,5-13 %, масса в зависимости от вида колеблется от 0,1 до 5,5 и даже 16 кг. Основной улов рыб этой группы реализуется в свежем и соленом, реже в копченом виде.

Род гольцы характеризуется очень мелкой, плотно прилегающей чещуей, обычно темной окраской тела с белыми или красными пятнами по бокам. К этому роду относятся мальма, голец.

Семейство карповых

Самое богатое видами семейство пресноводных рыб, которые характеризуются беззубым ртом, но хорошо развитыми глоточными зубами, расположенными в один, два или три ряда, тело покрыто циклоидной чешуей, но иногда голое, спинной плавник один.

Наибольшее значение имсет род плотвы — отличается сжатым с боков телом, однорядными, кососрезанными глоточными зубами. Плотва образует несколько подвидов: пресноводные (обыкновенная и сибирская) и полупроходные (каспийская вобла, азовская тарань и аральская вобла). Жирпость мяса до 4%. Лучшей является тарань. Реализуется преимущественно в вяленом виде. Род ельцы — продолговатые, почти цилиндрические рыбы с крупной или средней чешуей, рот передний, глоточные зубы двурядные. К этому ряду относятся обыкновенный елец, или чебак, иссык-кульский чебак, голавль и язь. Наибольшее значение в промысле имеет язь на Оби и Иртыше, достигающие 8 кг массы. Жирность мяса около 3 %.

Род лещей – рыбы, имеющие высокое, сплюснутое с боков тело, длинный анальный плавник, глоточные зубы однорядные, хвостовой плавник сильно высмуатый и нижняя лопасть длиннее верхней. Род включает три вида: леща (с несколькими подвидами), белоглазку и синца. Лещ реализуется преимущественно в охлажденном и мороженом виде, его контят холодным и горячим способом, вялят и запекают, используют для приготовления консервов в томатном соусе. Белоглазку и синца реализуют в соленом или свежемороженом виде. Жирность мяса у крупных лещей до 9 %, у мелких – до 4%.

Род амурских лещей (белый, черный) отличается наличием в спишном плавнике костяного острого луча и грехрядными глоточными зубами. У белого амурского леща жирность мяса до 13%.

Род сазанов – тело покрыто крупной чешуей (кроме кожистого каріва), у рта две пары усиков, глоточные зубы трехрядные. К этому роду относятся сазав и искусственно выведенные из него карпы. Сазаны реализуются преимущественно в свежемороженом виде, в виде филе, идет на консервы, горячее кончение, продается карп главным образом в живом виде. Мясо этих рыб нежирнос, но очень вкусное, особенно у карпа.

Род карасей близок к роду сазанов. От последнего отличается отсутствием усиков и однорядными глоточными зубами. К этому роду относятся карась обыкновенный и карась серебряный. Карась реализуется в свежем, мороженом, реже в соленом или вяленом виде.

Род усачей характеризуется четырьмя усиками, два из них в углах рта и два на конце рыла. Спинной и анальный плавники короткие, в спинном плавнике инсетех колючка глоточные зубы трехрядные. В водах нашей страны существенное значение имеет аральский усач, меньшее — днепровский усач чанариз, особенно ценится аральский усач, достигающий 7 кг и более, мясо у него вкусное и весной жирное, до 11%.

Род храмулей близок к роду усачей, от последних храмули отличаются дижним ртом и меньшими размерами. Значение имеют севанская и среднеазиатская храмули. Мясо жирное и вкусное. Икра среднеазиатской храмули считается ядовитой.

Семейство тресковых

Тело у тресковых удлиненное, постепенно сужающееся к хвостовому плавнику, покрыто мелкой циклоидной чешуей, на спине три мягких спинных плавника и два анальных Брюшные плавники находятся под грудными или несколько впереди них, за подбородке имеется усик. Все тресковые – морские рыбы, кроме налима – типичной пресноводной рыбы Тресковые имеют большое промысловое значение и занимают второе место поеле сельдей.

Род трески – морские хищные рыбы с нижним или конечным большим ртом, у них нет зубов на небных костях, хвостовой плавник усеченный, усик на подбородке хорошо развит. К этому роду относятся атлантическая треска, балтийская треска, пикша, сайда Мясо белос, не нем нет межмышечных костей, в свежем виде очень вкусное, хотя жирность это всего 0,2 0,5% и оно имеет специфический «морской», йодистый привкус, слабый у только что войманной рыбы и со временем постепенно усиливающийся.

Реализуются эти рыбы обезглавленными и без внутренностей, преимущественно и свежемороженом виде или в виде замороженного филе, а также используются для производства баночных консервов.

Род наваги отличается от других тресковых тем, что поперечные отростки позволков расширены, а у обыкновенной они образуют вздутие. Род заключает два вида: обыкновенную или европейскую, навагу, являющуюся важнейшей промысловой рыбой северных морей, и тихоокеанскую навагу, или вахню. Вахни крупнее обыкновенной наваги, обычная длина их 20 – 36 см, средняя масса – от 160 – 230 до 400 кг. Ловится навага в основном в замнее время и поэтому в реализацию поступает преимущественно в мороженом виде. Мясо наваги отличается хорошим вкусом, особенно в жареном виде. Лучшей является беломорская особенно мезенская навага, у которой брюшные плавники оранжевого цвета. Жириость мяст наваги до 1,5%. Из других тресковых имеет значение сайка из рода сайки. Минтай из тото же рода что и налим, а также рыбы их рода мерлуз — мерлуза обыкновенная и другие, хек серебристый тихоокеанский, путассу южная, путассу северная. Мясо этих рыб нежирное — не более 3%, но многие из них обладают отличными вкусовыми достоинствами.

Семейство окуневых

У окуневых обычно два плавника, первый колючий, второй мяткий, тело покрыто межой ктеноидной чешуей, брюшные плавники расположены под грудным или несколько позади них. Промысловое значение имеют род судака и род окуня.

К роду судака относятся обыкновенный судак, берш и морской судак.

Судак является важной промысловой пресноводной и полупроходной рыбой европейской части России. Длина его 40- 130 см, масса 1-2,5 кг. Мясо белое, нежирное, вкусное.

К роду окуня относятся обыкновенный окунь и балхалаский окунь. Окунь распространен в пресных водоемах. Обычная масса от 50 до 200-500 г, редко до 1,5 и даже 4 кг. Мясо вкусное, дает хороший бульоп.

Реализуются окупевые в охлажденном, мороженом, реже в соденом и вяденом виде, идут на выработку консервов.

Семейство тунцовых

Гело утолщенно - торпедообразное, чешуя покрывает все тело или только область грудного пояса, хвостовой стебель тонкий, голова коническая. На спипе два плавника и 7-9 придаточных. В большинстве это крупные (до 600 кг) рыбы, у которых сильно развита боковая мускулатура, резко отличающаяся по цвету, в силу чего мясо тунцов делят на светлое и темное.

Ловятся в Японском и Черном морях. Используются для выработки консервов и в мороженом виде.

Семейство камбаловых

Рыбы этого семейства отличаются плоским, широким и коротким телом, спинной и внальный плавники длинные. Глаза расположены на одной стороне тела. Нижняя сторона тела светлая, верхняя окрашена под цвет дна. Все камбалы – рыбы донные. Они водятся во всех морях, кроме Каспийского и Аральского. Некоторые заходят и в реки вли живут в опресиенных участках моря. В наших водах водится около 20 родов.

Наиболее важное значение имеют следующие виды: черный палтус, остроголовая камбала, стрелозубый палтус, палтус обыкновенный, желтоперая камбала.

Мясо камбаловых отличается хорошим вкусом и достаточной жирностью. Камбала используется пренмущественно в свежемороженом виде, значительное количество перерабатывается на консервы. Некоторая часть поступает в посол с последующим копчением.

Рыбы других семейств

Ставрида из семейства ставридовых отличается изогнутой боковой линией. составленной из костяных щитков. На спине два плавника, грудные плавлики шлияные. Небольшая черноморская рыбка с жирным, вкусным, нежным мясом. Особенно ценится в консервах и копченая.

В Черном море ловится зеленушка из семейства губановых, длиной 10-25 см, с не очень вкусным мясом. В Балтийском море ловится бельдюга из семсйства того же наименования. Это живородящая рыба с длинным низким телом длиной до 30 см и более. Мясо вкусное и жирное (до 6,3 %), кости зеленого цвета. Реализуется в копченом виде, идет на производети консервов.

В дальневосточных морях ловятся терпут восьмилинейный и терпут одноперый - оба из семейства терпуговых. Это довольно крупные (до 50 см) рыбы с очень вкусным мясом зеленоватого цвета. Высоко ценится икра.

На Мурмане и в Белом море ловится пинагор из семейства пинагоровых, длиной 40-60 см, с тощим водянистым мясом. Высоким качеством обладает икра пинагора.

Баттерфиш (поронотус) относится к семейству строматсевых, широко распространена в Атлантическом и Тихом океанах. Длина ее 17 - 21,5 см, масса до 234 г. Мясо отличается хорошим вкусом и содержит 17,5 - 20,8 % белков и от 1,2 до 18 % жира. Хорошее мясо и у других рыб этого семейства, например у черного омудя, масляной рыбы, пампуса серебристого и др.

Аргентина относится к семейству серебрянок, ловится в Северной и Северо-Западной Атлантике. Размер рыбы до 44 см, масса до 480 г. Содержание жира в мясе невелико – 1-4 %

Меч - рыба обитает в тропической и субтропической зонах всех оксанов - один из 5 м, масса до 680 кг. наиболее костистых рыб, длина до

Парусник (семейство парусниковых, подотряд скумбриевых) обитает в тропических и умеренных водах. Тело веретенообразное, с тонким хвостовым стеблем, верхняя челюсть сильно вытянута, спинной плавник длинный и очень высокий. Мясо очень вкусное, жирность мяса спинной части около 2%, брюшной - до 15%.

Сабля - рыба обитает в трошических и субтропических водах. Тело длинное, саблевидное, спинной плавник идет от головы до конца тела, хвостового плавника нет. Вместо него имеется волосовидный придаток, длина до 1,3 м, а масса 2 кг и более. Мясо нежное и вкусное, жирность 1 - 1,8 %.