

МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров
Очная форма обучения

26.01.2023 г.

Группа ТЭК 3/2

Полозюк С.А.

ТЕМА: ИКРА РЫБ

Учебные цели:

- ознакомление студентов с факторами, формирующими потребительские свойства, характеристикой ассортимента икры 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:

- факторами, формирующими потребительские свойства;
- ассортимент икры рыб;
- товароведная характеристика реализуемых икры рыб; их свойства и показатели.

Лекция
(2 часа)

План

1. Потребительские свойства икры рыб.
2. Классификация и ассортимент икры рыб.

Вопросы самостоятельной работы обучающихся

1. Изучить лекцию и составить конспект.

Икру получают из половых органов рыб (самок) — ястыков, которые представляют собой два симметричных валика. На их долю приходится от 16 до 35% общей массы. Зрелые ястыки самок содержат яйца — икринки, которые связаны в общий орган тонкой соединительной тканью. Икра каждого вида рыб имеет типичный цвет, который окончательно формируется к концу нереста. Икру осетровых называют черной. Фактически же истинно черной является лишь икра севрюжья. Осетровая и белужья икра бывает черного цвета только в незрелом состоянии, а перед нерестом рыб белужья становится светло-серой, а осетровая — коричневато-желтой или сероватой. В зависимости от диаметра различают икру осетровых рыб крупную, среднюю и мелкую. Икру лососевых называют красной. Но истинно кирпично-красный цвет имеет икра кижуча и нерки.

Икра является ценнейшим пищевым продуктом. Содержит большое количество легкоусвояемых белков и жиров, а также витамины А, D, E и группы В. Особенно ценится икра осетровых рыб, в которой находится 1—2% лецитина, имеющего большое значение для питания нервной ткани. Количество белка во всех видах икры довольно стабильно — 21—30%. Жира больше всего в икре осетровых рыб (13—18%), несколько меньше его в икре лососевых (9—17%) и еще меньше — у частиковых (2-4%). Белки икорной оболочки представлены в основном коллагеном, белки желточной массы являются биологически полноценными — глобулины (11-13%) и в меньшем количестве альбумины (2—4%). Сложные белки представлены в основном специфическим белком ихтулином (20-22%), в меньшем количестве содержатся глюко- (овомукоиды) — и липопротеиды. Общее количество влаги в свежей икре — 52-65%, в соленой — 12-38%.

Свежая икра под действием содержащихся в ней ферментов, а также ферментов, выделяемых микроорганизмами, быстро портится, поэтому ее как можно быстрее перерабатывают и консервируют. Основной способ консервирования икры — посол, который иногда сочетается с дополнительной обработкой — пастеризацией, вялением, добавлением антисептиков (борных препаратов, уротропина). Солят икру сухой солью или в тузлуке. При производстве паюсной икры пользуются подогретым тузлуком, а икру после посола подпрессовывают для удаления избыточной влаги.

В зависимости от рыбы, из которых получена икра, различают осетровую, лососевую, частиковых и других видов рыб.

В зависимости от способа обработки и с учетом зрелости ястыков икру из лососевых рыб подразделяют на зернистую и ястычную; из осетровых рыб — на

зернистую, паюсную и ястычную; из частиковых и других рыб – на пробойную, пастеризованную, ястычную, солено-вяленую, мороженую, копчено-солёную.

В зависимости от вида упаковки икра подразделяется на баночную и бочоночную. Кроме того, бочоночная зернистая икра может быть пастеризованной.

По качеству икру зернистую и паюсную осетровых рыб подразделяют на высший, 1-й и 2-й сорта; икру зернистую лососевую, икру ястычную частиковых рыб (икра воблы и тарани называется тарама, судака и балхашенского окуня – галаган) – на 1-й и 2-й сорта. Икру зернистую осетровых рыб пастеризованную, икру пробойную солёную, солёную деликатесную на сорта не подразделяют.

В торговой сети встречаются аналоги икры осетровых и лососевых рыб. Икра белковая – аналог икры осетровых. Сырьем для производства большинства наименований аналогов является белок молока – казеин. Процесс производства включает в себя: приготовление раствора, формование гранул икры, дублирование гранул, окрашивание, обработку раствором хлорида кальция, посол, кулинарную обработку, фасование, упаковку, хранение. Икра по внешнему виду трудноотличима от натуральной икры осетровых. Она содержит (в %): воды – не более 80, белка – не менее 10, поваренной соли – 3,5.

Сырьем для производства икры лососевой являются гомогенизированные лососевые молоки, растворы изолированных белков минтая и криля, концентрированный рыбный бульон. Такая икра содержит не менее 12% белковых веществ, около 39% липидов, (3,5-4,5)% поваренной соли. Срок хранения икры при температуре - 2 - 4⁰С составляет 15 суток.

Икра из осетровых и лососевых рыб – зернистая, паюсная и ястычная, по виду упаковки – баночная, баночная пастеризованная, бочоночная. Зернистую икру готовят из зрелых ястыков свежельовленной рыбы. Ястыки моют и пробивают через сита-грохотки для отделения икринок. Пробитую икру сортируют по упругости икринок, размеру, промывают от слизи, крови, оболочек и подвергают посолу. Кроме соли могут использоваться антисептики. От солёной икры отделяют тузлук и отправляют ее на упаковку. Баночную зернистую осетровую икру фасуют в жестяные банки массой нетто до 2 кг. На место стыка крышки с банкой надевают резиновое кольцо, чтобы внутрь упаковки не попадал воздух. Баночную пастеризованную икру фасуют в стеклянные баночки массой нетто 28, 56 и 112 г, герметично укупоривают и пастеризуют при 60⁰С. Бочоночную икру упаковывают в дубовые заливные бочки, покрытые внутри парафином, вместимость до 50 л.

Икра зернистая осетровых рыб баночная должна быть во всех сортах одного вида рыб и одного способа консервирования, иметь зерно одного размера: крупное или среднее – в высшем сорте, крупное, среднее или мелкое – в 1-м и 2-м.

Паюсная икра готовится из ослабленного зерна, подвергнутого посолу, а затем легкому прессованию для отделения тузлука. Фасуют в стеклянные банки по 60 и 120 г, жестяные – до 2 кг или упаковывают в дубовые бочки. Массовая

зернистую, паюсную и ястычную; из частиковых и других рыб – на пробойную, пастеризованную, ястычную, солено-вяленую, мороженую, копчено-соленую.

В зависимости от вида упаковки икра подразделяется на баночную и бочоночную. Кроме того, бочоночная зернистая икра может быть пастеризованной.

По качеству икру зернистую и паюсную осетровых рыб подразделяют на высший, 1-й и 2-й сорта; икру зернистую лососевую, икру ястычную частиковых рыб (икра воблы и тарани называется тарама, судака и балхашенского окуня – галаган) – на 1-й и 2-й сорта. Икру зернистую осетровых рыб пастеризованную, икру пробойную соленую, соленую деликатесную на сорта не подразделяют.

В торговой сети встречаются аналоги икры осетровых и лососевых рыб. Икра белковая – аналог икры осетровых. Сырьем для производства большинства наименований аналогов является белок молока – казеин. Процесс производства включает в себя: приготовление раствора, формование гранул икры, дублирование гранул, окрашивание, обработку раствором хлорида кальция, посол, кулинарную обработку, фасование, упаковку, хранение. Икра по внешнему виду трудноотличима от натуральной икры осетровых. Она содержит (в %): воды – не более 80, белка – не менее 10, поваренной соли – 3,5.

Сырьем для производства икры лососевой являются гомогенизированные лососевые молоки, растворы изолированных белков минтая и криля, концентрированный рыбный бульон. Такая икра содержит не менее 12% белковых веществ, около 39% липидов, (3,5-4,5)% поваренной соли. Срок хранения икры при температуре - 2 - 4⁰С составляет 15 суток.

Икра из осетровых и лососевых рыб – зернистая, паюсная и ястычная, по виду упаковки – баночная, баночная пастеризованная, бочоночная. Зернистую икру готовят из зрелых ястыков свежельвленной рыбы. Ястыки моют и пробивают через сита-грохотки для отделения икринок. Пробитую икру сортируют по упругости икринок, размеру, промывают от слизи, крови, оболочек и подвергают посолу. Кроме соли могут использоваться антисептики. От соленой икры отделяют тузлук и отправляют ее на упаковку. Баночную зернистую осетровую икру фасуют в жестяные банки массой нетто до 2 кг. На место стыка крышки с банкой надевают резиновое кольцо, чтобы внутрь упаковки не попадал воздух. Баночную пастеризованную икру фасуют в стеклянные баночки массой нетто 28, 56 и 112 г, герметично укупоривают и пастеризуют при 60⁰С. Бочоночную икру упаковывают в дубовые заливные бочки, покрытые внутри парафином, вместимость до 50 л.

Икра зернистая осетровых рыб баночная должна быть во всех сортах одного вида рыб и одного способа консервирования, иметь зерно одного размера: крупное или среднее – в высшем сорте, крупное, среднее или мелкое – в 1-м и 2-м.

Паюсная икра готовится из ослабленного зерна, подвергнутого посолу, а затем легкому прессованию для отделения тузлука. Фасуют в стеклянные банки по 60 и 120 г, жестяные – до 2 кг или упаковывают в дубовые бочки. Массовая

доля поваренной соли в высшем сорте не более 4,5, в 1-м – 5 и 2-м – 7%. Массовая доля влаги в икре всех сортов не должна превышать 40%.

Ястычную икру готовят из недозрелых или перезрелых ястыков. Крупные могут быть разрезаны на куски длиной 15-20 см. После посола и стекания тузлука ястычную икру упаковывают в бочки или жестяные банки по 2 кг. По вкусовым свойствам ястычная икра значительно уступает паюсной и зернистой.

Красную икру готовят из зрелых ястыков тихоокеанских лососей: кеты, горбуши, нерки, кижуча, симы, чавычи. Икру получают и из других лососевых рыб, но она может быть с горечью и менее выраженным ароматом. Лососевая икра выпускается зернистой, остальная – ястычной.

Икра зернистая осетровых рыб (белужья, осетровая, севрюжья, шиповая) выпускается высшим, 1-м и 2-м сортом; икра паюсная осетровых рыб – высшим, 1-м и 2-м; икра зернистая лососевых рыб – 1-м и 2-м сортом; икра ястычная осетровых рыб – без подразделения на сорта. Не делят также на сорта икру зернистую пастеризованную баночную и икру малосоленую отборную зернистую.

Ассортимент икры пресноводных и океанических рыб – икра сельдей, палтуса, трески, минтая, нототении, щуки и др. Пробойная икра получается по типу зернистой. Пастеризованная – это пробойная икра, фасованная в банки небольшой массой (220, 350 г) и подвергнутая пастеризации при 70⁰С.

Ястычную икру готовят из ястыков частиковых рыб: икра судака (галаган), тарани и воблы (тарама), трески, минтая, сельди. Солено-вяленая икра вырабатывается из зрелых соленых ястыков, проявленных на воздухе в течение 15-25 сут. Копчено-соленую икру готовят из ястыков свежей трески.

Икру соленую деликатесную готовят из минтая, сельди, трески, палтуса, ледяной рыбы, нототении, сиговых рыб, зубатки, мойвы, пресноводных и других рыб, кроме осетровых и лососевых с добавлением масла растительного (подсолнечного, кукурузного, арахисового, соевого, горчичного, оливкового) или сливочного коровьего (для икры минтая, деликатесной, бутербродной), пряностей или других вкусовых добавок (лука репчатого, уксуса и пр.).

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте технологию производства икры рыб.
2. Перечислите ассортимент икры рыб.

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.

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, 26.01.2023, группа ТЭК 3\2, Управление ассортиментом товаров».