

МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров
Очная форма обучения

06.02.2023 г.

Группа ТЭК 3/2

Полозюк С.А.

ТЕМА: НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ СЫРЬЕ

Учебные цели:

- ознакомление студентов с факторами, формирующими потребительские свойства, характеристикой ассортимента нерыбного водного сырья;
- 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 нерыбного водного сырья;
- товароведная характеристика реализуемых водорослей, креветок, раков; их свойства и показатели.

Лекция
(2 часа)

План

1. Понятие о нерыбном водном сырье.
2. Классификация и ассортимент.

Вопросы самостоятельной работы обучающихся

1. Изучить лекцию и составить конспект.

1

Различают нерыбное водное сырье, добываемое в реках, морях, океанах, животного (беспозвоночные) и растительного происхождения. К сырью *животного происхождения* относят ракообразных (крабы, раки, креветки, омары, лангусты); моллюсков головоногих (кальмары, каракатицы, осьминоги) и двустворчатых (устрицы, мидии, гребешки), а также иглокожих (трепанги, голотурии, морские ежи). К сырью *растительного происхождения* — различные водоросли.

По питательной ценности мясо беспозвоночных почти не уступает куриным яйцам и значительно превышает питательную ценность говядины и трески. Мясо беспозвоночных отличается высоким содержанием белков, в составе которых преобладают незаменимые аминокислоты. Богато оно и минеральными веществами, особенно микроэлементами (йод, медь, цинк, кобальт, марганец и др.). Витамины в них представлены в основном группой В, а также С и провитамином D.

Использование беспозвоночных в питании способствует снижению холестерина в крови, положительно действует на общий обмен веществ.

2

Ракообразные имеют очень вкусное и полезное мясо, в котором мало жира (до **2%**), но много полноценного белка (**15—20%**), витаминов группы В и микроэлементов (в десятки раз больше, чем в говядине). Тело ракообразных покрыто твердым панцирем, а мясо брюшка, шейки, клешней мягкое. К этой группе относятся крабы, креветки, раки, омары, лангусты.

Крабы. Особенно ценится камчатский краб, достигающий массы **4—5 кг**. Используется также мелкий краб «стригун». Мясо употребляют в свежесваренном виде и для приготовления консервов. Мясо крабов в сыром виде имеет серый цвет и студнеобразную консистенцию, а после варки оно приобретает белый цвет и волокнистую консистенцию.

Раки. Обитают раки в реках и озерах. Минимальный промысловый размер раков — 8 см, средний — 9—11, крупных раков — более 11 см. В продажу поступают живыми или вареными. В пищу используют мясо из клешней, шейки и икру.

Омары и лангусты. Это крупные морские и океанические раки массой 4—5 кг и длиной до 50 см. Различаются они тем, что у лангуста нет мясистых клешней. Омары обитают в северных, а лангусты — в умеренных и тропических районах Атлантического и Тихого океанов.

Креветки — мелкие морские рачки длиной от 5 до 35 см. Основной промысел креветок ведется на Дальнем Востоке. В пищу у креветок используют мясо шейки. В продажу креветки поступают мороженными и

варено-морожеными. Хранят свежемороженые креветки при -18°C не более 4 мес, а варено-мороженые, которые лучше сохраняют свои вкусовые и пищевые достоинства, — 6 мес.

Криль. Это самая мелкая океаническая креветка, обитающая в водах Антарктики. Из него готовят белковую пасту Океан, поступающую в продажу в варено-мороженом виде. После размораживания пасту намазывают на хлеб, добавляют в салаты, смешивают со сливочным маслом и сыром.

Головоногие моллюски. К этой группе относят кальмаров, каракатиц и осьминогов. Добывают на Дальнем Востоке. Они имеют мягкое тело и голову. Вокруг рта расположены восемь (у осьминога) и десять (у кальмара и каракатицы) щупалец. В пищу используют туловище и щупальца.

У *кальмаров* тело мягкое в виде мешочка торпедообразной формы, длиной около 15 см и массой 0,2—0,7 кг. Кожа гладкая. В пищу употребляется мешочек — мантия и щупальца. Кальмаров реализуют только в мороженом виде (филе). После оттаивания он должен иметь плотную эластичную консистенцию, чистую поверхность и свойственный запах. *Каракатица* большого промыслового значения не имеет.

Осьминог — крупное беспозвоночное животное мешковидной формы с восемью длинными щупальцами и множеством присосков на них. Мясо осьминогов используют для приготовления консервов, особенно с морской капустой и жареными овощами.

Двустворчатые моллюски (устрицы, мидии, морские гребешки) представляют собой раковину, состоящую из двух створок, между которыми находится съедобное тело, заключенное в полупрозрачную оболочку — мантию.

Устрицы имеют асимметричные створки, из которых левая более глубокая (в ней лежит тело), правая — более гладкая и играет роль крышки. Употребляют их в свежем виде. Средняя масса черноморской устрицы около 30 г, а мяса в ней 4—8 г. Для употребления устриц в свежем виде снимают мелкую створку, вынимают тело, промывают его в соленой воде и в таком виде едят или укладывают в формы и замораживают.

Мидии имеют симметричную раковину, створки снаружи гладкие. Они имеют нежное, вкусное и питательное мясо. В продажу поступают мидии живые, варено-сушеные и мороженые.

Морские гребешки имеют вид треугольника с округленным основанием. Поверхность спинной створки бороздчатая. Они более крупные, чем устрицы и мидии: средняя длина раковины 12—13 см, масса до 200 г.

Иглокожие моллюски. К иглокожим относятся трепанги, голотурии и морские ежи. Эти моллюски распространены в районе Курильских островов и Сахалина. Они представляют собой однополостной мешок.

Трепанги имеют цилиндрическую форму, щупальца расположены по всей поверхности.

Голотурии — огуречнообразные по форме с венчиком щупалец на одном конце мешка.

У *морского ежа* полусферическая форма, с поверхности он покрыт панцирем с многочисленными иглами.

Трепанги и голотурии, а также икра и молоки морского ежа (мясо в пищу не употребляется) имеют высокую пищевую ценность благодаря своим лечебным свойствам. Они тонизируют деятельность организма человека, укрепляют нервную систему («морской женьшень»). В продажу трепанги поступают потрошенными замороженными, солено-варено-сушеными; из трепангов готовят многие виды консервов.

Водоросли. Различают красные и бурые водоросли. Из красных готовят агар, а бурые используют в пищу. Среди них наибольшее значение имеет морская капуста — ламинария. Она растет во многих морях северного полушария и Дальнего Востока. Длина большинства разновидностей ламинарии — 3—5 м. Морская капуста богата витаминами (В, В₁₂, D, С, Е), макро- и микроэлементами. Ее замораживают, сушат и широко используют для производства консервов.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте витамины в нерыбном водном сырье.
2. Перечислите ассортимент нерыбного водного сырья.

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. — 680 с.

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, 06.02.2023, группа ТЭК 3\2, Управление ассортиментом товаров».