

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов продуктов и сырья

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов
Цель занятия:	- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества рыбы и рыбных продуктов по стандарту; углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания; овладеть техникой эксперимента, опытным путём уметь решать практические задачи; сформировать практические умения и навыки, необходимых для профессиональной деятельности повара, кондитера; сформировать умения использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу. - развивающие: развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать, делать выводы, навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации; - воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность; способствовать формированию сознательного интереса к выбранной профессии; воспитывать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям.

Инструкционная карта

Практическое занятие**Тема занятия:** Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов.**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества рыбы и рыбных продуктов по стандарту; углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания; овладеть техникой эксперимента, опытным путём уметь решать практические задачи; сформировать практические умения и навыки, необходимых для профессиональной деятельности повара, кондитера; сформировать умения использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу.
- развивающие: развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать, делать выводы, навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность; способствовать формированию сознательного интереса к выбранной профессии; воспитывать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы рыбы и рыбных продуктов;
- государственные стандарты;
- учебник Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для на. проф. образования/Н. В. Гранаткина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2010. – 240 с.;
- листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками рыбы и рыбных продуктов.

Общие теоретические сведения

Оценка качества представленных образцов соленой и маринованной рыбы проводится в следующей последовательности:

1. По ГОСТ изучите правила отбора проб соленой и маринованной рыбы и подготовку их к испытанию.

2. Органолептическую оценку качества соленой и маринованной рыбы осуществить по ГОСТ. Результаты органолептической оценки записывают в рабочей тетради в табл. 1.

Органолептическая оценка

При органолептической оценке соленой и маринованной рыбы обращают внимание на внешний вид, разделку, консистенцию, запах, вкус, цвет мяса рыбы, а у тузлучных товаров и на качество тузлука.

Внешний вид. При осмотре внешнего вида рыбы отмечают наличие механических повреждений головы, срывов кожи, поломанных жаберных крышек, брачного наряда у лососевых, а также побитость чешуи, целостность брюшка, потемнение или пожелтение чешуйчатого покрова, поверхностное пожелтение («ржавчину») и глубину его проникновения. Проверяют, нет ли на поверхности рыбы, в жабрах и в брюшной полости личинок сырной мухи-прыгунка или каких-либо пороков.

Качество разделки. Определяют соответствие разделки требованиям стандартов или технических условий.

Консистенция. Консистенцию мяса соленой и маринованной рыбы определяют, как и у охлажденной. При этом обращают внимание на наличие пороков (сваривание, солевые ожоги и др.).

Запах и вкус. Запах определяют так же, как и у охлажденной рыбы. Устанавливают наличие пороков запаха: затхлости, сырости, затяжки (гнилостного запаха). При определении вкуса обращают внимание на различные порочащие привкусы (привкус осалившегося жира и др.), а также на степень созревания рыбы.

Цвет. Рыбу разрезают поперек и определяют потускнение, покраснение, пожелтение мяса у позвоночника и т.д. При этом могут быть обнаружены такие пороки, как загар, окись, затяжка.

Качество тузлука. Доброкачественность тузлука определяют по цвету, прозрачности и запаху. Тузлук должен быть прозрачным, без запаха кислот, затхлости и признаков пенообразования. У рыбы пряного посола тузлук имеет хорошо выраженный аромат пряностей, у маринованной – прянокисловатый.

Некачественный, скисший, непрозрачный, мутный тузлук при перемешивании образует обильную пену.

Оценка качества представленных образцов рыбных консервов проводится в следующей последовательности:

1. По ГОСТ 8756.0-70 изучите правила отбора проб рыбных консервов и подготовку их к испытанию.

2. По ГОСТ 11771-93 изучите состояние упаковки и маркировки.

Запишите в тетрадь фактическую характеристику упаковки образцов рыбных консервов, обратив внимание на ее вид, материал изготовления, целостность, отсутствие загрязнений, качество наклеивания этикетки, красочность и качество печати, маркировочные обозначения.

3. Определите герметичность банки рыбных консервов

При контроле качества консервов, поступивших в торговую сеть, исходный материал подвергают наружному осмотру. При осмотре отмечают наличие деформаций, дефектов швов, вздутых, хлопающих, вибрирующих концов, «птичек». При этом необходимо пользоваться ГОСТ 8756.18 – 70, инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

Герметичность определяют погружением, освобожденных от смазки, загрязнений и этикеток, банок в 4-кратное количество горячей воды. Температура воды после погружения банок должна быть не менее 85°C. Выделение струйки пузырьков указывает на не герметичность продукта.

Состояние внутренней поверхности банки оценивают после вскрытия банок, освобождения их от содержимого, тщательного отмывания и протирания, после выполнения задания 2.3. При этом обращают внимание на наличие и степень распространения темных пятен от растворения полуды и обнажения железа или от образования сульфидной коррозии, наличие наплывов припоя, состояние лака или эмали.

4. Определить массу нетто и соотношение составных частей консервов (ГОСТ 26664—85, ГОСТ 20221-90, ГОСТ Р 51492-99). Органолептическую оценку проводят (ГОСТ на данный вид консервов, ГОСТ 30054-2003) в следующей последовательности:

4.1. Оценка внешнего вида основного продукта. Вскройте банку и сразу определите степень приятности.

Затем для оценки внешнего вида основного продукта и среды содержимое банки поместите на чистую сухую тарелку и определите: общее впечатление, отмечая степень приятности продукта; цвет кожного покрова и мяса, отмечая равномерность и интенсивность окраски, отклонения от цвета, свойственного данному виду продукта; качество укладки, величину, форму, целостность кусков и кожного покрова, количество кусков, качество разделки, наличие чешуи, пропекание мяса, состояние костей, наличие тертого мяса.

4.2. Оценка внешнего вида среды (масло, бульон). Внешний вид среды определите непосредственно на тарелке или после сливания в цилиндр, отмечая прозрачность; наличие осадка (частиц белка); цвет (интенсивность и свойственность данному виду среды).

Внешний вид гарнира и добавок определите, рассматривая их на тарелке. При этом отметьте: степень приятности; интенсивность окраски; отклонения от цвета, свойственного данному виду гарнира (добавки).

4.3. Определение мутности масла. Определение мутности масла, слитого из каждой банки, проведите после измерения в нем водно-белкового отстоя (через 2 ч после отстаивания). Мутность масла определите визуально, рассматривая масло в проходящем свете.

В зависимости от степени мутности (прозрачности) масло может быть охарактеризовано как очень мутное, мутное, слабо мутное, опалесцирующее, слабо опалесцирующее, прозрачное.

4.4. Определение запаха. Запах консервов определите пронюхиванием содержимого банки (сразу после ее вскрытия), выложенного на тарелку. Сразу после вскрытия определите степень приятности, свойственность запаха данному продукту, интенсивность запаха.

После выкладывания содержимого на тарелку определите приятность, свойственность и интенсивность запаха основного продукта (рыба, нерыбный объект) и среды. Результаты оценок запаха обработайте так же, как и составляющих показателя «внешний вид».

4.5. Определение вкуса. Последовательно определите вкус основного продукта, среды, гарнира, добавки.

Вкус основного продукта, гарнира и добавки определите опробованием после помещения их на тарелку. При определении вкуса следует:

- тщательно разжевать продукт, перетирая о нёбо, и обработать слюной последовательно, «вслушиваясь» в возникающие ощущения;

- смочить продукт слюной полностью (при недостаточном количестве слюны во рту ее приток стимулировать трением спинки языка о нёбо горловыми движениями, форсированным «смакованием» образца во рту или способом живого образного воображения об очень кислом нарезанном лимоне).

Для оценки вкуса среды (заливки) наберите ее в ложку (около 10 см³). При опробовании жидкой части (среды) рекомендуется прижимать язык к нёбу, что облегчает проникновение исследуемой среды в канавки сосочков языка.

При определении вкуса основного продукта и среды одновременно установите степень выраженности вкуса добавок.

Затем определите вкус консервов после объединения твердой и жидкой частей, акцентируя внимание, как и при определении вкуса основного продукта и среды, на степени его выраженности и способе обработки, степени проявления вкуса окислившегося жира, а также на интенсивности проявления различных добавок.

4.6 Определение консистенции консервов

Экспертизу консистенции твердой (основной) и жидкой частей проводят отдельно.

Для оценки консистенции основной (твердой) части определяют три признака: плотность, сочность и нежность (только для консервов, выработанных из сельдевых, сайры и им подобных).

Плотность (способность продукта сопротивляться механическому воздействию) определите легким надавливанием плоской стороной вилки на середину боковой поверхности тушки или куска, а также разжевыванием.

Сочность и нежность определите опробованием. При определении сочности кусочки рыбы нужно разжевать, отмечая мягкость отделения тканевого сока и его количество, а также степень смачивания им ротовой полости.

При определении нежности обратите внимание на способность ткани легко превращаться в однородную массу, готовую к проглатыванию.

В зависимости от впечатления состояние консистенции плотной части каждым признаком может характеризоваться (оцениваться) различно.

По плотности:

- плотная – при надавливании тушки рыб (кусочки и формованные изделия) не разрушаются, а для разжевывания необходимо приложить некоторое усилие;
- мягковатая – при надавливании тушки рыб (кусочки, формованные изделия) разрушаются, и для разжевывания достаточно приложить легкое усилие;
- мягкая – при надавливании тушки рыб (кусочки, формованные изделия) легко сминаются, для их разжевывания усилия не требуется.

По сочности:

- очень сочная – в момент разжевывания отделяется большое количество тканевого сока, во рту ощущается его избыток;
- сочная – при разжевывании отделяется умеренное количество тканевого сока, избыток его во рту не ощущается;
- недостаточно сочная – в период разжевывания выделяется мало тканевого сока, но сухости во рту не ощущается;
- суховатая – при разжевывании тканевый сок почти не выделяется, мясо проглатывается с усилием.

По нежности:

- очень нежная – мясо во рту легко сдавливается между языком и небом, превращаясь в однородную массу, готовую к проглатыванию;
- нежная – мясо превращается в однородную массу во рту при значительном сдавливании между языком и небом; дополнительного разжевывания массы перед проглатыванием не требуется.

У продукта, который невозможно проглотить без дополнительного пережевывания, признак нежности отсутствует.

Консистенцию жидкой части консервов определяют только для заливок, содержащих томатопродукты (например, томатный соус, масляно-томатная заливка), и характеризуют одним признаком – густотой.

Густоту заливки определяют визуально, наблюдая за ее состоянием при взбалтывании в стакане. Консистенция ее по признаку «густота» может быть определена как:

- очень густая – заливка при взбалтывании малоподвижна;
- густая – заливка при взбалтывании подвижна;
- жидковатая – заливка при взбалтывании легко подвижна;
- жидкая – заливка при взбалтывании очень подвижна.

Оформление результатов экспертизы.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Дайте оценку качества образцу:

- 1.1. Ознакомьтесь с техническими требованиями стандартов к упаковке, маркировке.
- 1.2. Определите внешний вид, герметичность тары и состояние ее внутренней поверхности представленных образцов.

На основании полученных данных об исследовании образцов необходимо заполнить таблицу 1.1.

Таблица 1.1 – Анализ состояния упаковки и маркировки (не менее 3 образцов).

Информация для потребителя ГОСТ Р 51074-2003	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3

1.3. Определите массу нетто и органолептические показатели.

На основании полученных данных об исследовании образцов необходимо заполнить таблицу 1.2.

Таблица 1.2 – Оценка качества исследуемых образцов (см. табл. 1.1, не менее 3 образцов).

Название показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества
Образец № 1 «_____»		
Образец № 2 «_____»		
Образец № 3 «_____»		

1.4. Полученные результаты исследования сопоставьте с данными стандарта и сделайте заключение о качестве.

Контрольные вопросы

1. Перечислите требования к качеству рыбы, рыбных продуктов предъявляемые согласно нормативной документации?
2. Назовите дефекты рыбы, рыбных продуктов.
3. Как упаковывают, маркируют рыбу, рыбные продукты?
4. Объясните режим и условия хранения рыбы, рыбных продуктов.
5. Какие правила транспортирования рыбы, рыбных продуктов?

Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina