

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Органолептическая оценка качества соленой рыбы на соответствие требованиям стандарта

Учебные цели:

- ознакомление студентов с целями и задачами оценки качества, методикой отбора проб соленой рыбы для оценки качества, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения;
- 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:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию соленой рыбы при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации соленой рыбы;

знать:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации соленой рыбы;
- нормативно-правовую базу идентификации соленой рыбы;
- признаки и показатели идентификации соленой рыбы;
- условия и сроки хранения.

Оборудование: образцы соленой и маринованной рыбы, нормативно-техническая документация, «Справочник товароведа» том II, учебник «Товароведения», тарелки, вилки, салфетки, гастрономический нож.

Ход занятия

Задание 1. Дать органолептическую оценку качества образцам соленой и маринованной рыбы

На основании полученных данных об исследовании образцов соленой и маринованной рыбы необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Оценка качества образцов соленой и маринованной рыбы

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

Полученные результаты исследования мясных консервов сопоставьте с данными стандарта и дайте заключение о качестве.

Задание 2. Выписать показатели безопасности соленой и маринованной рыбы

Задание 3. Рассмотреть ситуацию

1 Провести товарную оценку (группа , сорт) образцов сельди соленой атлантической неразделанной: 1-й образец: длина 20 см, содержание жира - 15,1 % при определении содержания поваренной соли на титрование 25 мл вытяжки из 2 г продукта израсходовано 4, 3 мл 0,1 Н раствора азотнокислого серебра, имеется незначительное повреждение брюшка; 2-й образец длина 36 см, содержание жира - 14,4%, при определении содержания поваренной соли на титрование 25 мл вытяжки из 2 г продукта израсходовано 2,9 мл 0,1 Н раствора азотнокислого серебра. Имеется подкожное пожелтение жира, проникшее в мышцы.

Контрольные вопросы

- 1.Какой должен быть объем выборки соленой рыбы , которая упакована в ящики?
- 2.Что такое партия?
- 3.Перечислите требования к качеству соленой рыбы, согласно ГОСТ.
- 4.Как маркируют соленой 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. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб: Питер, 2003. -160с.

3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. -М.: ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009. -464с.

Вывод:

Преподаватель

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, 23.01.2023, группа ТЭК 3\2, Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

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-припунка 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.