

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/85552>

**Тип работы:** Контрольная работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

1. Характеристика водных биологических ресурсов, как сырья для производства пищевой продукции 2
2. Основные процессы в сырье животного происхождения при хранении 8
3. Трудовые функции технолога мясной промышленности 19

Список литературы 21

1. Характеристика водных биологических ресурсов, как сырья для производства пищевой продукции

1. Характеристика водных биологических ресурсов, как сырья для производства пищевой продукции

Водные объекты представляют собой незаменимый продукт питания, который обеспечивает потребность человека в белках животного происхождения, различных витаминах, широкой гамме макро- и микроэлементов и биологически активных веществ [4].

Добываемое рыбное сырье в основном как бы распределяется на две группы:

- 1) первая - это то сырье, которое направляется на производство пищевой рыбной продукции,
- 2) вторая - сырье, которое направляется на выработку кормовой продукции.

Сырье первой группы вырабатывают из съедобной части рыбы, к которой относят обычно туловищные мышцы, ястыки, молоки. Остальные же части тела рыбы (голова, кости, плавники, кожа, чешуя и внутренности) используют главным образом с целью производства кормовой и технической продукции.

Съедобная часть у разных рыб составляет от 45 до 80% от массы.

Рыба - один из важнейших компонентов рациона питания человека. Незаменимость и особая ценность рыбы и морепродуктов в питании, (особенно в детском, лечебном и диетическом питании) определяется их хорошо сбалансированным химическим составом.

Классификацию рыбных объектов осуществляют по различным признакам: форма тела, количества, содержание жира, строение скелета, наличие чешуи и др.

В водах морей и океанов добывают более 100 семейств рыб. Наибольшее значение имеют осетровые, лососевые, карповые, окуневые, тресковые, сельдевые, камбаловые, скумбroidные и др. Далее рассмотрим вышеуказанные семейства рыб.

Семейство осетровых.

Осетровые представлены следующими видами: осетр, стерлядь, севрюга, шип, калуга, белуга и др. Скелет осетровых хрящекостный. Мясо белое, жирное, вкусное. Белка содержится 16-18 %, жира 6-15%. Большая часть жира находится между мышцами, равномерно распределена по всей тушке рыбы. Цвет икры от светло-до темно-серого, почти черного. Съедобная часть осетровых может составлять до 90 % их общей массы. Из спинной струны (хорды) вырабатывают визигу. Поступает осетровая рыба на предприятия питания в замороженном виде, выпотрошенной с головой. Стерлядь может поступать живой.

Используют осетровые с целью приготовления балычных изделий, икры, выработки консервов, изделий горячего копчения, а в кулинарии - для супов, ухи, заливных, отварных, жареных блюд и закусок.

Семейство лососевых.

К лососевым относятся кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и сима; семга, форель; нельма, белорыбца; омуль, сиг.

Мясо нежное, жирное, почти не имеет межмышечных костей, содержит белка 19-21,6%, жира - 5,6-11 %.

Мясо и икра имеют окраску от светло-розовой до розовой, кроме беломысых рыб - белорыбцы, нельмы, сиговых рыб. Съедобная часть рыбы составляет 51-65% ее массы.

Используют лососевые для приготовления икры, балычных изделий, консервов, посолки, а в кулинарии - для приготовления закусок, вторых и первых блюд.

Семейство сельдевых.

К сельдевым относятся сельдь волжская, каспийская, азово-черноморская, тихоокеанская, атлантическая, салака, килька, тюлька, сардина, сардинелла, сардинопс и др. В сельдевых содержится белка 14-16 %, жира 10-15 %.

жира 6-19%, который может накапливаться до 26% (сельдь дунайская). В процессе посола мясо сельдевых «созревает» (ферментативный процесс) и приобретает приятный вкус и запах. Сельдевые солят, маринуют, коптят. Часть сельдевых используют для производства консервов, часть замораживают. В кулинарии используют для приготовления холодных блюд и закусок.

Семейство карповых.

Это самое распространенное и многочисленное семейство. К карповым относятся сазан, карп, лещ, вобла, тарань, шемая, усач, жерех, толстолобик, белый амур и др.

Мясо карповых вкусное, содержит белка 16-18%, жира-1,1-8% (у толстолобика может быть до 23 %).

Содержит много межмышечных мелких костей. Съедобные части составляют до 45% массы рыбы.

Рыб этого семейства используют для вяления, копчения, замораживания, а в кулинарии - для жаренья, запекания; карпа и сазана - для отваривания и фарширования.

Семейство окуневых.

К этому семейству относятся окунь, судак, ерш, берш и др. Мясо нежирное (жира содержится 0,9-1,1 %), но богато белком (18... 18,5%), экстрактивными и клейдающими веществами. Съедобная часть в теле окуневых достигает 38-45 %. Судак используют с целью приготовления филе и консервов. В кулинарии окуневых применяют для приготовления ухи, заливных блюд, фарширования, отваривания.

Семейство тресковых.

Тресковые представлены следующими видами рыб: треска, пикша, навага, налим, минтай, сайда, путассу, хек, мерлуза и др. Мясо белое, вкусное, малокостистое, но маложирное (жира содержится 0,5-2%). Жир сосредоточен в печени (до 65%), которая используется для производства консервов и получения рыбьего жира. Богаты тресковые белками (19%) и минеральными веществами. Съедобных частей 55 %.

Используют тресковых для приготовления консервов, рыбного филе, копчения, сушки. В кулинарии применяют для тушения, жаренья, варки.

Семейство камбаловых.

К камбаловым относятся камбала, палтус и морской язык. Мясо у камбаловых рыб достаточно жирное (жира содержится до 3 %), содержит белка до 18,9 %, хорошего вкуса. Используют камбаловых для копчения, замораживания, приготовления консервов, а в кулинарии - для приготовления запеченных и жареных блюд.

Семейство скумбриевых.

Мясо плотное, ароматное, вкусное, с резким рыбьим запахом. Содержит белка 18-19%. Жирность мяса до 18%. Жир быстро окисляется. После тепловой обработки мясо скумбрии часто приобретает серый цвет с зеленоватым оттенком.

Используют скумбрию для холодного и горячего копчения, выработки консервов, а в кулинарии - для жаренья и фарширования.

Семейство ставридовых.

Мясо вкусное, нежное, содержит 4,5% жира, 18,5% белка. Используют ставридовых для копчения и приготовления консервов, а в кулинарии - в жареном, отварном и запеченном виде.

Классификация нерыбных объектов.

Нерыбные объекты водного промысла животного происхождения представлены беспозвоночные (моллюски, иглокожие, ракообразные) и морские млекопитающие, водорослями.

Беспозвоночные представлены:

- 1) ракообразными (крабы, креветки, речные раки, омары, langoustes),
- 2) двустворчатыми моллюсками (устрицы, мидии, гребешки),
- 3) головоногими моллюсками (кальмары, осьминоги),
- 4) иглокожими (трепанги, кукумарии, морские ежи).

Среди большого разнообразия моллюсков, которые обитают в водной среде, основное промысловое значение имеют несколько десятков видов, которые относятся к классам головоногих, двустворчатых и брюхоногих моллюсков, различающихся по внешнему виду.

По содержанию незаменимых аминокислот, микроэлементов и витаминов мясо беспозвоночных превосходит мясо рыбы.

В названиях классов отражены основные морфологические особенности: у головоногих моллюсков на голове расположены конечности - щупальца. Раковина двустворчатых моллюсков состоит из двух, обычно одинакового размера, створок. У брюхоногих моллюсков, имеющих цельную раковину, не разделенную на створки и чаще закрученную в спираль, голова и ноги высовываются из устья раковины.

Тело ракообразных состоит из трех отделов: головной, грудной и брюшной, причем головной и грудной отделы срастаются, образуя головогрудь, а брюшной, называемый также шейной или хвостовой частью (абдомен), служит основной съедобной частью у всех ракообразных.

Высоко ценят клешни крабов, омаров и раков. Используют в пищу икру креветок, а у крупных крабов мясо всех конечностей. Выход съедобных частей составляет 25-45% к массе ракообразных. Мясо очень вкусное и имеет высокую пищевую и диетическую ценность.

#### Морские млекопитающие

Кроме рыб к объектам-промысла относятся морские млекопитающие (киты, ластоногие), беспозвоночные животные. Морские млекопитающие используются как сырье для получения жира, кормового и пищевого мяса, мясо-костной муки, витамина А, лечебных препаратов, меховых и кожевенных шкур и других продуктов, беспозвоночные - в качестве сырья для производства пищевой продукции.

Киты делятся на две группы:

- 1) усатые - синий, или блювал, финвал, сейвал, горбач, серый кит и другие,
- 2) зубатые - кашалот, бутылконос и касатка.

1. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов. - Красноярск: КГАУ, 2019. - 105 с.
2. Левина Т. Ю. Технология мяса и мясных продуктов. - Саратов: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2016. - 145 с.
3. Пономарев С.В., Баканева Ю.М., Федоровых Ю.В. Аквакультура. Спб.: Лань, 2017. - 440 с.
4. Яшонков А. А. Актуальные проблемы переработки рыбного сырья при производстве сушеной продукции // Вестник МГТУ. 2017. №3. С. 628-635.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/85552>