Реферат

«промислова риба»

Промислові риби класифікують по декількох ознаках. По способу  і місцю життя риби ділять на морських, прісноводих, напівпрохідні і прохідні. Морські (тріска, скумбрія, оселедець) постійно живуть і нерестують в морях і океанах, прісноводі (окунь, короп, товстолобик) — в прісноводій воді. Напівпрохідні (судак, сом) мешкають в опріснених частинах морів, на нерест і зимівлю йдуть в річки. Прохідні (осетрові, горбуша, кета) живуть в морях, нерестують в річках, або навпаки (вугор).

По будові скелета риби бувають кісткові і хрящові. У товарознавстві по морфологічних і біологічних ознаках риби розглядають по сімействах і видах. Всього видів риб налічується понад 20 тис. По ступеню жирності рибу можна розділити на худу (вміст жиру до 2%), среднежирну (2—8%), жирну (8—15%) і особливо жирну (більше 15%).

По довжині або масі риба може бути велика, середня і дрібна, дрібні малоцінні риби відносять до дрібниці I, II і III групи.

Тіло риб складається з  голови, тулуба і хвоста. У цінних риб виділяють ще приголовок (біля голови) і наріст (біля хвоста). На тілі риби розрізняють парні плавники — грудні і черевні; непарні — хвостовий, спинний, анальний. Довжину риби вимірюють по прямій лінії від початку риби до початку середніх променів хвостового плавника .

Фізіологічна норма споживання риби близько 17 кг в рік на людину. На харчову цінність м'яса риби впливають вигляд, вік, умови життя, фізіологічний стан, час вилову риби і ін. Вміст білків в м'ясі риби складає в середньому 16—18%, небілкових азотистих речовин — 1,6—4, жиру — 0,2—30, води — 48—85, мінеральних речовин — 1—2%. Основними речовинами м'яса риби є азотисті, зокрема білки. Співвідношення білків і небілкових азотистих речовин різне у різних видів риб і визначає властивості м'яса: органолептичні — смак, запах, консистенцію; технологічні — стійкість проти мікроорганізмів, тривалість зберігання і так далі Білки м'яса риби по складу не поступаються білкам м'яса теплокровних тварин. Вони містять практично всі незамінні амінокислоти, до того ж в оптимальних для організму людини співвідношеннях. Небілкові азотисті з'єднання, розчинні у воді, називають азотистими екстрактними речовинами. Вони обумовлюють приємний смак і аромат рибного бульйону. При зберіганні риби екстрактні речовини можуть зазнавати небажані зміни, що призводять до зниження якості  і псування риби.

Жири риб в основному складаються з високоненасичених жирних кислот, легко засвоюються. Вони багаті вітамінами А, Б, Є, поліненасиченими кислотами, а також лецитином. Жирові відкладення у риби в основному зустрічаються в підшкірній сполучній тканині, м'язах, у підстави плавників, в печінці, у вигляді ожирків в черевній порожнині. Жирність риби значно знижується в період нересту.

Мінеральні речовини м'яса риб різноманітні, але переважають фосфор, калій, натрій, кальцій, сіра, хлор, марганець, йод. Риба в харчуванні людини є постачальником мінеральних речовин. У м'ясі риби, в основному в печінці, присутній вуглевод глікоген. Він  бере участь у формуванні смакових властивостей рибних продуктів. Вода в м'ясі риби знаходиться у вільному і зв'язаному станах. Співвідношення цих форм води може мінятися в процесі обробки і зберігання риби. Калорійність м'яса риби  знаходиться в межах 100-200 ккал/100гр.

Їстівними частинами риби є м'ясо, молоки, ікра, печінка; неїстівними — плавники, голови, травні органи, кістки, плавальний міхур, луска, зябра, нирки, серце. Проте кістки, плавники, голови використовуються при приготуванні заливних блюд і юшки.          Співвідношення між їстівними і неїстівними частинами у різних риб коливається залежно від статі, часу лову, способу оброблення. Вихід їстівної частини складає від 50 до 80%.

Промислове значення мають наступні види: осетрові, лососеві, оселедцеві, коропові, окуневі, тріскові, камбалові, скумбрієві, ставридові і ін. Представники видів відрізняються формою тіла, кількістю, розташуванням і будовою плавників, наявністю або відсутністю бічної лінії і іншими ознаками

Сімейство осетрових. Промислове значення мають білуга, калуга, російський осетер, сибірський осетер, севрюга, стерлядь, бестер (названий по перших складах — гібрид білуги і стерляді). Зовнішньою ознакою осетрових є подовжене веретеноподібне тіло з п'ятьма рядами кісткових шипів, хрящекістковий скелет. М'ясо осетрових біле, ніжне, відрізняється високими смаковими і поживними достоїнствами. Маса білуги до 1,5 т, осетрів — до 200 кг Осетрові поступають в охолодженому і мороженому вигляді. Використовують їх для приготування баличних продуктів, копчення, виготовлення консервів. Високо цінується ікра осетрових (чорна) і визига (спинна хорда).

Сімейство лососевих. Представники цього сімейства мають товсте довгасте тіло, два плавники — спинний і жировий, м'ясо ніжне, жирне, від рожевого до червоного кольору, дозріває при засолі. Представники лососевих: лосось, форель, сьомга, омуль, кета, горбуша, чавича і ін. Маса їх від 0,2 до 50 кг Лососеві солять, в'ялять, коптять, готують баличні вироби, натуральні консерви, реалізують в мороженому вигляді. Високо цінується червона ікра лососевих, особливо далекосхідних.

Сімейство оселедцевих має подовжене, стисле з боків тіло, спинний плавник один, хвостовий — з виїмкою посередині. До них відносять оселедця атлантичного, тихоокеанського, каспійського, чорноморського та інші, а також сардину, сардинелу і дрібні оселедцеві — кільку і тюльку.  Оселедець івасі відноситься до сардинели далекосхідної. Оселедцеве м'ясо дозріває при засолі. Оселедцеві використовують для всіх видів засолу, копчення, заморожування, готують в широкому асортименті  консерви.

Сімейство тріскових. Представники цього сімейства мають довгасте тіло, що звужується до хвоста, 1—3 спинних і 1—2 анальних плавника. М'ясо біле, нежирне, не має міжм'язових кісток. Тріскові мають велике промислове значення. Особливо цінується печінка тріски, яку  використовують для отримання консервів і жиру. Тріскові поступають в реалізацію в свіжомороженому вигляді, з них готують консерви, кулінарні вироби. Представники сімейства тріскових — тріска, пікша, навага, минтай, путассу і ін.

Сімейство скумбрієвих — скумбрія, макрель, тунець, пеламіда мають веретеноподібне тіло. М'ясо містить 7—24% жиру, мало кісток. Рибу солять, коптять, заморожують, готують консерви, кулінарні вироби.

Сімейство ставридових. Тіло риб цього сімейства покрите лускою або голе, уздовж бічної лінії є кісткові шипи, спинних плавників два, перший з них з колючками, анальний плавник довгий. М'ясо достатньо жирне, смачне. Ставриду заморожують, солять, коптять, готують консерви.

Сімейство камбалових. Тіло сильне стисло з бокам, високе, обидва очі розташовано з одного боку голови. Забарвлення нижньої сторони тіла світле, верхньої — темне. М'ясо жирне, смачне, не містить міжм'язових кісток. Представники камбалових — камбала, морський палтус, камбала зірчаста і ін. Реалізують мороженими, використають для копчення, приготування консервів, в кулінарії.

Сімейство коропових. Тіло у коропових високе, стисле з боків, покрите лускою, спинний плавник один. М'ясо ніжне, смачне, містить безліч дрібних кісточок. Представники — сазан, короп дзеркальний, лящ, плотва, карась, вусань, маринка, вобла. Реалізують коропових в живому, охолодженому, свіжомороженому  вигляді, в'яленими і копченими.

Сімейство окуневих — окунь, судак, йорш. Тіло їх покрито дрібною лускою, іноді з шпильками, є два спинні плавники, один з яких колючий. М'ясо риб цього сімейства нежирне, смачне. З окуневих готують юшку, консерви, реалізують в живому, охолодженому і мороженому вигляді. З інших сімейств промислове значення мають сайра, хек сріблястий, нототенія, вугрі і т. д