*Домашнее задание: Написать практическую работу в тетради, сделать расшифровку любой маркировки купленных рыбных консервов*

*Цель работы:*изучить ассортимент рыбных консервов. Провести экспертизу образцов по комплексу показателей и дать заключение о качестве рыбных консервов.

*Рыбными консервами*называется продукт из рыбного сырья в герметично укупоренной таре, подвергнутый стерили­зации или пастеризации и пригодный для длительного хранения.

Групповой ассортимент включает: консервы из рыбы натуральные, консервы-супы, консервы в соусе и за­ливке, консервы-фарши, консервы-пудинги, консервы-паштеты, консервы-суфле, консервы с растительными гарнирами.

**Задание 1.**Ознакомиться с технической документацией и заполнить таблицу на рыбные консервы. Данные занести в таблицу 6.1.

Таблица 6.1 - Ассортимент рыбных консервов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товарной группы | Номер ГОСТа | Массовая доля составных частей | Товарный сорт |
| 1 | 2 | 4 | 5 |
| Консервы рыбные в томатном соусе | 16978-99 |  |  |
| Шпроты в масле | 280-85 |  |  |
| Консервы рыбные натуральные с добавлением масла | 13865-2000 |  |  |

**Задание 2.**Определить качество упаковки и маркировки в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя».

*На этикетке* консервов из рыбы и морепродуктов, изготовленных в Российской Федерации, должна содержаться сле­дующая информация:

наименование продукта (при изготовлении лососевой соленой икры и натуральных консервов из печени рыб из мороженого сырья указывают: «Изготовлено из мороженого сырья»);

наименование и местонахождение изготовителя [его юриди­ческий адрес, включая страну; при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производств(а)] и организации РФ, уполно­моченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории. Допускается не указывать наименование изгото­вителя при указании организации, в систему которой входит из­готовитель;

товарный знак изготовителя (при наличии);

сорт (при наличии сортов);

масса нетто;

дата изготовления и срок годности (указываются на крышке или донышке);

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

пищевая ценность (содержание витаминов указывают для кон­сервов и пресервов и рыбопродуктов с содержанием витаминов Bt и В2 более 0,1 мг и РР более 2 мг на 100 г продукта);

способ употребления (при необходимости);

состав продукта;

информация о подтверждении соответствия.

*На дне или крышке* нелитографированных жестяных и алюми­ниевых банок с рыбными консервами и пресервами наносят *знаки условных обозначений*в три ряда на площади, ограниченной пер­вым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

*Первый ряд:*дата изготовления продукта (число, месяц, год); число месяца — две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставят нуль); месяц — две цифры (до цифры 9 включительно впе­реди ставят нуль); год — две последние цифры.

*Второй ряд:*ассортиментный знак — от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «Р»); номер предприятия-изго­товителя — от одного до трех знаков (цифры и буквы). При обо­значении ассортиментного знака и номера предприятия-изгото­вителя одним или двумя знаками перед ними оставляют пропуск соответственно в два или один знак.

*Третий ряд:*номер смены — одна цифра; индекс рыбной промышленности — буква «Р».

*Пример маркировки:* консервы с ассортиментным знаком 137, выработанные предприятием-изготовителем номер 157 в первую смену 5 октября 1998 года.

**051098**

**137157**

**1Р**

На этикетке наносят надпись «Дата изготовления указана на крышке в первом ряду», а для литографированных банок с указа­нием на крышке только даты изготовления наносят надпись «Дата изготовления указана на крышке». На крышки литографирован­ных банок наносят только реквизиты, отсутствующие на литогра­фии, а дату изготовления указывают в первом ряду.

Изготовители с односменным режимом работы не указывают номер смены, а знаки условных обозначений наносят на крышку банки в два ряда.

*Первый ряд:*дата изготовления (число, месяц, год).

*Второй ряд:*индекс рыбной промышленности — буква «Р» (на литографированных банках не наносят); ассортиментный знак — от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «Р»); но­мер предприятия-изготовителя — до трех знаков (цифры и буквы).

Изготовители, производство которых оснащено импортным оборудованием, могут наносить знаки условных обозначений в три и два ряда.

Информация в три ряда.

*Первый ряд:*число — две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставят нуль); месяц — буквой, исключая букву «3»; год — одной последней цифрой года.

*Второй ряд:*номер смены — одна цифра; ассортиментный знак — три цифры.

*Третий ряд:*индекс рыбной промышленности — буква «Р»; номер завода — три знака.

Информация в два ряда.

*Первый ряд:*индекс рыбной промышленности — буква «Р» (на литографированных банках не наносят); дата изготовления — чис­ло, месяц, год.

*Второй ряд:*номер смены — одна цифра (изготовители с одно­сменным режимом работы не наносят); ассортиментный знак — от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «Р»); номер предприятия-изготовителя — до трех знаков (цифры и бук­вы).

Сделать заключение о соответствии упаковки и маркировки представленного образца ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя».

**Домашнее задание : написать конспект**

**Ассортимент и характеристика значения в питании , общие требования к качеству , кулинарное назначение мяса и мясных продуктов**

**1)**. Мясные блюда являются важнейшим источником белка в питании человека. Особая роль белков мяса обусловлена, во-первых, тем, что аминокислотный состав мышечных белков близок к оптимальному и, во-вторых, коэффициент усвоения их очень высок (97%).

Белки соединительной ткани неполноценные, но в сочетании с мышечными белками биологическая ценность их значительно повышается. Кроме того, в состав мясных блюд входят гарниры (овощи, крупы, мучные продукты), в которых тоже имеются белки.

Обычно белки, содержащиеся в гарнирах, неполноценные, а в сочетании с мясом биологическая ценность их возрастает.

Наиболее ценны в этом отношении сложные овощные гарниры, в состав которых входят картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек.

Мясные блюда содержат также жиры, которые повышают калорийность изделий. Однако излишнее количество жира ухудшает вкус блюд и снижает усвоение других пищевых веществ.

Порция жареного мяса (с выходом 100 г) покрывает суточную потребность организма:

* в белках на 20-30%,
* в жирах - на 10-30 (в зависимости от жирности мяса),
* в энергии - на 15%.

Ценен и минеральный состав мясных блюд. Поскольку в мясе и субпродуктах преобладают кислые зольные элементы, целесообразно подбирать к блюдам из них овощные гарниры, в которых больше щелочных элементов.

Молочные соусы, сметана, сметанные соусы, сыр, используемые при приготовлении блюд из мяса, улучшают соотношение кальция и фосфора в них. Блюда из мяса, и особенно из субпродуктов, содержат витамины группы В, а овощные гарниры обогащают их витамином С и каротином. Таким образом, мясные блюда следует отнести к наиболее ценной кулинарной продукции.

**Требование к качеству**

Охлажденное мясо должно иметь на поверхности сухую корочку подсыхания бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, цвет — свойственный мясу данного вида животного. Мясной сок прозрачный.

Оттаявшее мясо имеет более интенсивную окраску поверхности туши и ее глубинных слоев. Поверхность разреза сильно влажная, стекает мясной сок красного цвета.

Поверхность мяса мороженого и повторно замороженного должна быть красного цвета (более темный оттенок у повторно замороженного); поверхность разруба розовато-серая у мороженого мяса и темно-красная у повторно замороженного.

Консистенция определяется на свежем разрезе охлажденного и оттаявшего мяса путем надавливания на него пальцем. Охлажденное мясо имеет упругую консистенцию, оттаявшее — тестообразную. Мороженое и повторно замороженное мясо должно быть твердым, как лед, и при постукивании твердым предметом издавать ясный звук.

Запах определяют на поверхности туши и в ее глубинных слоях у кости, так как здесь быстрее наступает порча. Охлажденное мясо должно иметь запах, характерный для созревшего мяса, у оттаявшего ощущается запах сырости. Мороженое и повторно замороженное мясо запаха не имеет.

При определении качества жира обращают внимание на его цвет, консистенцию и запах. Говяжий жир должен иметь цвет от белого до желтого, бараний — белый, свиной — белый или бледно-розовый, у оттаявшего и повторно замороженного мяса жир красного цвета. Консистенцию жира охлажденного и оттаявшего мяса определяют раздавливанием его пальцами. Говяжий жир должен иметь твердую консистенцию и при раздавливании крошиться, бараний - плотную, свиной — мягкую. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания.

Бульон из охлажденного мяса должен быть прозрачным, ароматным, на поверхности собираются большие капли жира; вкус жира нормальный, без постороннего привкуса. Бульон из мороженого, оттаявшего и повторно замороженного мяса мутный, с обилием пены, без аромата, свойственного бульону из охлажденного мяса.

Недоброкачественное мясо имеет черноватую корочку, влажную, липкую, слизкую поверхность. Консистенция дряблая. Ямка при надавливании не выравнивается или выравнивается медленно. На разрезе мясо сероватого или зеленоватого цвета, прилипает к пальцам. Жир мажущей консистенции с прогорклым запахом. Костный мозг не заполняет полость кости. Запах мяса и бульона из него кисловато- гнилостный. Бульон мутный. Для определения качества мяса делают также пробы «на нож». Для этого подогретый нож втыкают в кусок мяса, и если мясо несвежее, то вынутый нож имеет неприятный запах.

**Требования к качеству мясных копченостей**. Форма изделий должна быть характерной для данного наименования копченостей. Поверхность изделий должна быть чистой, сухой, без слизи, плесени и остатков щетины (для изделий в шкуре), выхватов мяса и жира, бахромок. Консистенция мяса должна быть упругой, для сырокопченых изделий- плотной. Вид на разрезе- мышечная ткань розово-красного цвета (для запеченных и жареных изделий- серого), без серых пятен. Жир белого цвета с розовым оттенком, без пожелтения. Вкус и запах- приятные, свойственные данному виду копченостей, без посторонних привкусов и запахов. Так, сырокопченые и копчено-вареные изделия должны иметь ветчинный, солоноватый вкус и аромат копчения; вареные- ветчинный вкус и аромат; запеченные и жареные- слабосоленый вкус с перечно-чесночным ароматом. Из физико-химических показателей нормируется содержание соли, нитритов (не более 0, 005%), для многих видов изделий- толщина шпика, масса готового продукта, содержание влаги, а также микробиологические показатели: остаточная активность кислой фосфатазы и др.

Не допускаются в реализацию изделия, имеющие загрязнения, остатки щетины, сырое или не проваренное мясо, серые пятна на разрезе, плесень или слизь, ослизнение в местах выемки костей, позеленение мышечной ткани внутри продукта, а также изделия с кислыми, гнилостными, прогорклыми вкусом и запахом.

**Требования к качеству вареных колбас**. Качество вареных колбас определяют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Форма изделий должна быть правильной и соответствовать его виду и наименованию. Так, колбаса Телячья имеет батон широкий и слегка изогнутый, Докторская, Молочная, Ливерная яичная- прямой, а Ливерная обыкновенная- в форме кольца. Мясные хлебы и паштеты должны иметь форму прямоугольную, более узкую книзу, зельцы- плоско-округлую. Размер и вязка батона должна соответствовать наименованию колбасы. Поверхность изделия должна быть чистой, без слизи и плесени; у колбас и зельцев- без повреждения оболочки. У мясных хлебов и паштетов верхняя корочка равномерно обжаренная, маркировка на ней четкая, боковые и нижняя поверхности гладкие, не допускаются крупные трещины и надрывы. Консистенция вареных колбасных изделий, за исключением ливерных и кровяных колбас, плотная, упругая; ливерные и кровяные колбасы имеют мажущуюся консистенцию. Вид фарша на разрезе ( для определения этого показателя изделия разрезают вдоль) должен соответствовать наименованию колбасы. У бесструктурных колбас на разрезе должен быть виден равномерно измельченный и перемешанный фарш розового цвета (у ливерных колбас и паштетов – серого, у кровяных- красно-коричневого). У структурных колбас в фарше равномерно распределены кусочки шпика белого цвета или свинины определенного размера. Вкус и запах приятные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слабосоленый, с ароматом пряностей.

Не допускаются к реализации изделия, имеющие следующие дефекты: загрязнения, плесень и слизь на оболочке или поверхности; лопнувшие или поломанные батоны; наплывы фарша над оболочкой или слипы на колбасах высшего сорта длиной более 5 см, на колбасах 1-го сорта- длиной более 10 см, на колбасах 2-го сорта- длиной более 30 см; серые пятна в фарше; с наличием бульонно-жировых отеков в колбасах (в см) : высшего сорта- более 2, в остальных- более 5; с рыхлым фаршем.

**Требования к качеству полукопченых колбас**. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша. Консистенция упругая. Вид на разрезе- фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика или грудинки установленного для каждого наименования колбасы размера. Вкус и запах – с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый. Форма, размер и вязка батонов должны соответствовать названию колбасы. Стандартом на полукопченые колбасы нормируется массовая доля влаги (35-60%); поваренной соли (не более 4,5%); нитритов (не более 5 мг); не допускается наличие бактерий кишечной палочки, сальмонелл.

**Требования к качеству копченых колбас**. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Консистенция- плотная. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика

( белого цвета или розоватый, около оболочки- желтоватый от копчения), полужирной свинины, грудинки установленного для данного названия колбасы размера. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый. Форма, размер и вязка батонов должны соответствовать названию колбасы. Нормируется массовая доля влаги ( в варенокопченых- 43%; в сырокопченых-25-30%); поваренной соли- соответственно не более 5 и 6%; нитритов- не более 3мг.