

УДК 637.2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА РЫБЫ МОРОЖЕННОЙ ПОТРОШЕННОЙ С ГОЛОВОЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ЛОЙД-ФИШ»

*Разенков Д. А., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Ерисанова О. Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: рыба, разделка, технология производства, заморозка.

В статье представлены основные процессы производства рыбы мороженной потрошенной с головой.

Технологию производства рыбы мороженной можно условно разделить на несколько этапов:

- приемка
- сортировка
- разделка
- укладка
- забивка
- заморозка
- выбивка
- хранение
- реализация

Рассмотрим отдельно ключевые из этих процессов на примере предприятия ООО «Лойд-Фиш».

Сортировка. Процесс сортировки рыбы рассмотрим на примере морских лососевых рыб кеты и горбуши, наиболее часто встречающаяся в обработке рыба на предприятии ООО «Лойд-Фиш». Рассмотрим линию сортировки состоящую из 4 контейнеров: два для горбуши (самец и самка) и два для кеты (самец и самка).

Основные отличия самца и самки горбуши очевидны: у самца есть горб и крюковидные челюсти. Но на практике бывает и такое, что зачастую различить самца и самку не представляется возможным. Тогда на помощь приходит самый верный способ – надавливание на брюхо. Если из анального отверстия «выстреливает» икра- перед вами самка, молока – самец.

Аналогичным способом определяется самец и самка кеты.

Чешуя у кеты жесткая и шершавая, напоминает мелкую наждачную бумагу, в то время как горбуша редко достигает 35 см в длину и имеет гладкую чешую. Так же отличается и икра обоих видов: у кеты икра более крупная, у горбуши икринки средних размеров (в полтора раза меньше чем у кеты [1].

Разделку рассмотрим на примере рыбы потрашенной с головой (ПСГ).

Трансформируется она из состояния неразделанной рыбы следующим образом:

- брюхо разрезается ножом от анального отверстия до головы
- удаляется икра и отправляется в икорный цех (либо молока)
- удаляются внутренности (кишки и сердце)
- почка разрезается вдоль тела рыбы по всей длине
- рыба зачищается ложкой под напором воды так, чтобы не было

крови

После всех вышеописанных манипуляций рыба отправляется на укладку.

Разделанная рыба проходит через моющий барабан и поступает на ковер укладки, где ее помещают в железные противни и взвешивают. Вес рыбы в одном противне должен быть не менее 11кг 150г (с учетом воды).

Готовые противни отправляются на забивку.

Забивка производится в шкафы, рассчитанные на 1800 кг продукции. Один морозильный шкаф замораживает рыбу до температуры -30°С за 2,5 часа. Всего шкафов 16.

Выбивка состоит из нескольких операций и поэтому стоит рассмотреть ее более подробно.

Первый этап называется «пенек». Готовый замороженный противень ополаскивается горячей водой на линии оттайки и поступает на железный стол с торчащим с левого края железным штырем диаметром 500 мм и высотой 1000мм. Об этот штырь противень ударяют до тех пор, пока последний не освободится от рыбы [2].

Выбитая рыба отправляется на линию глазировки, где определяют ее сорт, упаковывают в целлофановый пакет для защиты от ветра и в бумажный мешок с соответствующей маркировкой.

Готовый продукт отправляется в морозильную камеру и там ожидает реализации.

Библиографический список:

1. Ермакова Т.В. Совершенствование механизма устойчивого развития рыбной промышленности России //Вестник Саратовского государственного социально-экономического университета. - Саратов, 2011.- №19(5).
2. Корочкина Л.С., Панкин П.Ф. Технология и оборудование рыбообрабатывающих предприятий. - М.: Пищевая промышленность, 2014. - 259 с.

**FROZEN FROZEN PRODUCTION TECHNOLOGY TORN
WITH THE HEAD**

Razenkov D. A.

Key words: *Fish, Cutting, Production Technology, Freezing.*

The article presents the main processes of production of frozen gutted fish with the head.