

ОБРАБОТКА РЫБЫ КОПЧЕНИЕМ В ООО «ЛАДЬЯ»

*Л.Н. Чичкина,
студентка 5 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель проф. Гусаров Г.Н.*

Копчением называют способ консервирования, основанный на воздействии на рыбу поваренной соли и различных химических компонентов, содержащихся в древесном дыме или коптильной жидкости.

Мышечная ткань рыб является важнейшим съедобным компонентом. Доля ее у непотрошенных рыб в зависимости от вида составляет 50-80%. Наиболее ценной составной частью мышечной ткани рыбы являются белки. Качественный состав белков определяется содержанием незаменимых аминокислот, в первую очередь лизина, метионина и триптофана. Качество белка рыб очень высоко, а его биологическая ценность превышает даже ценность коровьего молока и белка теплокровных животных. Ценность мышечной ткани рыб обусловлена и высокой его переваримостью.

При употреблении в пищу мышечной ткани рыб даже в небольшом количестве (50 г в сутки) потребность организма человека в таких аминокислотах, как фенилаланин и треонин, может быть полностью удовлетворена (Привезенцев, Власов, 2004).

Из-за рыхлости и пластичной коллоидной структуры тканей рыб, довольно высокого содержания воды, сравнительно короткого периода посмертного окоченения, небольшой доли соединительной ткани в мышцах, высокой ферментативной активности и высокого содержания ненасыщенных жирных кислот мясо рыб более подвержено порче, чем мясо теплокровных животных.

Живая рыба является наиболее полноценным продуктом питания и пользуется наибольшим спросом у населения. Однако отдельные виды рыб, например растительноядные (толстолобики и амур), в живом и охлажденном виде пользуются меньшим спросом у населения. Поэтому из них изготавливают продукцию холодного копчения.

Для холодного копчения используют свежую, мороженую и соленую рыбу. Более качественный продукт получается из рыбы жирной и средней жирности с содержанием соли 8-10%. Однако, полуфабрикат такой солёности заготавливают только в том случае, если коптят сразу после посола или Если имеются возможности хранить и транспортировать его при температуре не выше 5° С. Лучшую копченую продукцию получают из рыб семейства карповых, сельдевых, лососевых, сиговых. Из тощих рыб продукт получается невысокого качества.

Рыба холодного копчения – продукт со специфическим вкусом и ароматом копчености, употребляемый в пищу без дополнительной кулинарной обработки.

Последовательность технологических операций при производстве рыбной продукции холодного копчения можно представить в виде схемы (см. схему).

Копчение протекает в условиях сильного дымообразования. На продолжительность копчения влияет густота дыма; влажность воздуха, входящего в состав дыма; размеры рыбы и состояние ее поверхности; конструкция и органи-

зация процесса копчения.

Наиболее высокую температуру выдерживает нежирная мелкая рыба. В процессе копчения сначала поддерживают температуру 20 - 25°C, а затем постепенно её повышают до 27 - 35°C.

Копчение рыбы составляет от 0,5 до 4 суток. Копчение считается законченным при приобретении рыбой цвета от соломенного до светло-коричневого цвета. Влажность рыбы должна составлять 42 – 58%. При необходимости проводится дополнительная подсушка после копчения.

Копченую рыбу охлаждают до температуры не выше 20°C и сортируют по качеству и размерам.

Готовую рыбу холодного копчения упаковывают (согласно ГОСТ 11482-96) в чистую, прочную, сухую, без посторонних запахов тару в виде деревянных или пластиковых ящиков с выстилкой изнутри бумагой.

Тара с упакованной копченой рыбой маркируется по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скорпортящийся груз».

Производство рыбной продукции холодного копчения.

