**KLASA IIB**

Przedmiot: **Podstawy handlu**

Nauczyciel: mgr Marta Winczowska

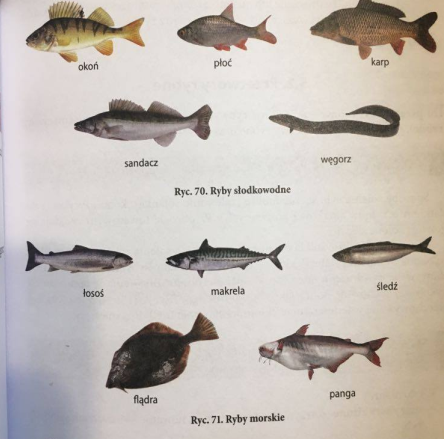
**Piątek, 30.10.2020**

**2 lekcje**

Przepiszcie notatkę do zeszytu. Tradycyjnie, to co kolorem niebieskim wpisujecie, to co na czarno musicie się zapoznać, niekoniecznie wpisywać.

**TEMAT 1,2: Charakterystyka przetworów rybnych.**

Poniżej wklejam zdjęcia kilku ryb morskich i słodkowodnych. To dla pełniejszego obrazu ☺

****

Do przetworów rybnych zaliczamy:

- ryby solone,

- ryby marynowane (marynaty rybne),

- ryby wędzone,

- konserwy rybne oraz

- prezerwy rybne.

**Ryby solone** **- to ryby lub ich części utrwalone chlorkiem sodu.**

Sposoby solenia ryb: suche, mokre (zalewanie solanką), kompozycyjne (z dodatkiem przypraw smakowo-korzennych).

W obrocie towarowym znajdują się głównie solone śledzie.

Ze względu na ilość soli kuchennej, używanej do solenia ryb oraz ich trwałość, wyróżnia się solenie:

- słabe (lekkie),

- średnie

- mocne.

**Ryby mocno solone,** przechowywane bez dostępu tlenu (np. w opakowaniu próżniowym), w temperaturze pokojowej zachowują dobrą jakość **do 6 miesięcy.**

**Ryby słabo solone** mogą być przechowywane w temperaturze chłodniczej (około 0°C) do **4 miesięcy.**

**Marynowanie ryb polega na utrwaleniu ich za pomocą roztworu octu i soli, z dodatkiem przypraw korzennych i warzyw.**

Wyróżniamy:

- marynaty zimne – otrzymywane przez marynowanie świeżych lub solonych ryb,

- marynaty gotowane – otrzymywane przez marynowanie ryb gotowanych lub parzonych,

- marynaty smażone - otrzymywane przez marynowanie wcześniej usmażonych ryb.

**Przykładami marynatów rybnych są: rolmopsy, śledź opiekany w zalewie octowej, makrela opiekana w zalewie octowej, płaty śledziowe w zalewie octowej.**

Marynaty powinny być przechowywane w temperaturze od 0 do 8°C.

Okres przechowywania: marynaty zimne, gotowane i smażone przechowywane w temperaturze od 0 do 8°C - przez 14 dni, a w temperaturze od 8 do 18°C – przez 5 dni.

**Ryby wędzone - to ryby lub ich części poddane procesowi wędzenia.**

Wyróżniamy:

- **wędzenie zimne ryb** – osolone ryby wędzi się w temperaturze **ok. 30°C** przez co najmniej **jedną dobę**; dotyczy to np. **łososia w płatach, makreli, śledzia (całego) oraz filetów ze śledzia,**

- **wędzenie gorące ryb** – w temperaturze **ok. 100°C, od 1,5 do 4 godzin**; dotyczy to np. **dorsza, flądry, szproty, węgorza, halibuta**.

Ryby wędzone należy przechowywać w temperaturze od 2 do 10°C, przy wilgotności względnej powietrza od 75 do 85%.

**Okres trwałości dla ryb wędzonych** na które najczęściej spotyka się na rynku handlowym, wynosi **4 dni**, a dla ryb **wędzonych na zimno – 10 dni**.

**Konserwy rybne** **- to produkty rybne w hermetycznych opakowaniach, poddane obróbce termicznej (pasteryzacji lub sterylizacji).**

Rodzaje konserw rybnych:

- w sosie własnym (np. tuńczyk),

- w sosie pomidorowym (np. makrela),

- w zalewie olejowej (np. szprot),

- rybno-warzywne (np. paprykarz szczeciński, sałatka rybna z warzywami)

**Prezerwy rybne - to ryby utrwalone głównie przez solenie, zamknięte w hermetycznych opakowaniach i niepoddawane obróbce cieplnej.**

Prezerwy rybne są wyrobem o dużych walorach smakowych.

Surowcem do ich produkcji mogą być ryby:

- solone i wędzone,

- wędzone, świeże i mrożone.

Przykładami prezerw rybnych są:

- filety śledziowe po szwedzku,

- ryby w zalewie olejowej (anchois).

Opakowanie stanowią szczelne puszki lub słoiki, takie same jak używane do konserw.

Prezerwy należy przechowywać w temperaturze 0–5°C i wilgotności Względnej 80%.

Okres trwałości wynosi do 3 miesięcy (zależy od stopnia nasolenia produktu).

**Kawior** - to solona ikra ryb:

- jesiotrowatych (kawior czarny lub rosyjski),

- łososiowatych (kawior czerwony),

- dorszowatych (kawior norweski) lub innych ryb.

Kawior zawiera znaczne ilości tłuszczu i białka. Jest bardzo kaloryczny - wartość odżywcza wynosi około 280 kalorii na 100 g produktu.

Zawiera duże ilości aminokwasów i nienasyconych kwasów tłuszczowych.



Poniżej macie linki, możecie tam poczytać o białym kawiorze, najdroższym na świecie!

<https://aju.pl/spoleczenstwo/bialy-kawior-najdrozszy-kawior-swiata-kawior-z-jaj-slimakow/>

<https://menway.interia.pl/kuchnia/news-bialy-kawior-najdrozsze-co-mozesz-zjesc,nId,2731400>

Wymagania jakościowe kawioru: sypki, nie powinien się kleić, kształt kulisty, sprężysty. Mocna, niepękający przy lekkim naciskaniu błona. Należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu (szklanym lub metalowym), w temperaturze 0°C - przez okres kilku tygodniu lub w temperaturze od -4 do -2°C - przez 3-4 miesiące.

Dziękuję ☺