Содержание

1. Твердые сычужные, мягкие сычужные и переработанные сыры

Твердые сычужные сыры

Мягкие сычужные сыры

Переработанные (плавленые) сыры

2. Соленая, маринованная, копченая рыба

Соленая и маринованная рыба

Копченая рыба

3. Задача

Список использованной литературы

1. Твердые сычужные, мягкие сычужные и переработанные сыры

Сыры — высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.

По сравнению с другими молочными продуктами они обладают высокой пищевой ценностью, так как содержат полноценные белки (около 25%) и молочный жир (около 30%), который почти полностью (на 96%) усваивается организмом человека. В сырах содержатся минеральные вещества (соли кальция, натрия и др.), витамины А, В, Е, В,, В2, РР. Благодаря хорошей усвояемости сыры рекомендуется употреблять как холодную закуску перед едой и на десерт, при изготовлении I и II блюд. Сыры имеют богатую вкусовую гамму, особенные запах, консистенцию, что позволяет каждому любителю подобрать себе сыр по вкусу. Калорийность сыра составляет от 250 до 400 ккал на 100 г. Физиологическая норма потребления сыра — 6,6 кг в год.

По способу свертывания молока сыры подразделяют на сычужные (для свертывания молока используют сычужный фермент, получаемый из четвертого отделения желудочка молодых телят и ягнят, или пепсин — фермент желудочного сока взрослых животных) и кисломолочные.

Сыры сычужные в зависимости от особенностей производства подразделяют на твердые, мягкие, рассольные и переработанные (плавленые). В зависимости от содержания жира в сухом веществе различают сыры 55, 50, 45, 30 и 20%-ной жирности.

Твердые сычужные сыры

Твердые сычужные сыры — наиболее распространенная по ассортименту группа сычужных сыров. Для их производства нормализованное по жирности молоко пастеризуют, охлаждают до температуры 33°С, подкрашивают желтой растительной краской, вводят закваски молочнокислых бактерий и порошок сычужного фермента, под действием которого образуется прочный сгусток. Затем сгусток разрезают на кубики для получения различной величины сырного зерна, которое при перемешивании слипается и выделяет сыворотку. Чтобы сыворотка лучше отделилась, сырные зерна подвергают вторичному подогреву до температуры 50—58°С (типа Швейцарского) и 36—42°С (типа Голландского). Чем выше температура второго подогрева, тем больше отделяется сыворотки. Сырное зерно помещают в формы, где излишек влаги удаляется самопрессованием или прессованием, после чего головки сыра приобретают достаточную плотность. При формовании сыров их маркируют, впрессовывая в сырное тесто казеиновые, пластмассовые цифры, которые обозначают дату выработки (числитель), месяц (знаменатель) и порядковый номер варки или ванны.

Сформованный сыр солят насыщенным солевым раствором в течение 5—8 дней или натирают сухой солью и переносят в холодное помещение для созревания при температуре 10—15°С и относительной влажности воздуха 90—95%.

Под действием сычужного фермента и ферментов молочнокислых бактерий в сыре происходит распад сложных веществ, входящих в состав белка, на более простые и легкоусвояемые вещества (углекислый газ, аммиак и др.).

В результате взаимодействия веществ образовавшиеся при созревании сырной массы вкус, запах и консистенция ее резко меняются, поэтому созревший сыр имеет характерные для каждого вида вкус и аромат. Рисунок сыра образуется в основном за счет накопления углекислого газа. Продолжительность созревания сыров составляет от 35 дней до 6 мес. Для предохранения корки сыра от высыхания и плесневения сыры парафинируют.

При изготовлении бескорковых сыров головки после выработки завертывают в полимерную пленку, которая при нагревании дает усадку и плотно прилегает к поверхности сыра. В пленке сыры созревают и хранятся. Сыры, покрытые пленкой, не имеют корки, поэтому количество съедобной части сыра увеличивается на 6—7%; снижается также усыхание сыра при созревании и хранении.

На поверхность созревших сыров наносят производственную марку: процентное содержание жира (на сухое вещество), номер предприятия - изготовителя, место выработки (область, край). Для сыров с содержанием жира 55% производственная марка имела форму большого круга, для сыров 50%-ной жирности — квадрата, 45%-ной — форму правильного восьмиугольника, 40%-ного — круг малого диаметра, 30%-ного — треугольника, 20%-ного — трапеции.

Расположение марок на сыре и их количество, размер установлены стандартом.

При выпуске в розничную сеть на сырах штампом указывают сорт. Кроме указанной маркировки допускается наносить на сыры этикетки.

Сыры типа Швейцарского. Содержание: жира — 50% (на сухое вещество), влаги — 42%. Относятся к прессуемым сырам с высокой температурой второго подогрева.

Швейцарский сыр

Алтайский сыр

Советский

Московский сыр

Карпатский сыр

Украинский сыр

Сыры типа Голландского относятся к твердым прессуемым сырам с низкой температурой второго подогрева. В результате в сырной массе остается больше сыворотки, что способствует ускорению развития молочнокислых бактерий и более быстрому созреванию сыра — до 3 мес). Сыры этой группы имеют тонкую ровную корку.

Вкус умеренно острый, слегка кисловатый. Цвет — от белого до слабо-желтого. Консистенция эластичная, более мягкая, чем у Швейцарских сыров. Глазки круглой, слегка сплюснутой или угловатой формы. Содержат (в %) жира — 45—50 (в зависимости от вида), влаги — 44, соли— 1,5—2,5.

Голландский сыр

Костромской сыр

Степной сыр

Угличский сыр

Пошехонский сыр

Эстонский сыр

Литовский сыр

Прибалтийский сыр

Минский сыр

Сыры типа Чеддер. Характерной особенностью производства сыров этой группы является то, что сырную массу перед формованием подвергают чеддеризации (брожению), или предварительному созреванию. В результате усиленно происходит молочнокислое брожение и накапливается молочная кислота, которая, воздействуя на белок, делает его мягким и эластичным. После чеддеризации массу измельчают, смешивают с солью, закладывают в формы и направляют на прессование. Цвет сыров этой группы — от белого до слабо-желтого, тесто эластичное, слегка мажущееся, вкус и запах чистые, слегка кисловатые.

Сыр Чеддер

Сыр Горный Алтай

Российский сыр

Сыры типа Латвийского. Приготовляют эти сыры по технологии твердых сыров. Это самопрессующиеся сыры с низкой температурой второго нагрева. Для сыров данной группы характерно повышенное содержание влаги, так как формуют их наливом и самопрессованием. В созревании сыров кроме молочнокислых бактерий принимают участие слизеобразующие, развивающиеся на поверхности. В процессе созревания, который протекает 2 мес, расщепляются белки с выделением аммиака. Для сыров типа Латвийского характерны острые специфические, слегка аммиачные вкус и запах.

Латвийский сыр

Пикантный сыр

Сыры унифицированной формы. В эту группу объединены сыры с различным химическим составом и органолептическими свойствами, в том числе вкусом, консистенцией, рисунком, но одинаковые по форме — высокий цилиндр, высота которого в 3,5 раза больше диаметра. Унификация по форме позволяет вырабатывать на одном и том же оборудовании сыры различных наименований. Основные виды сыров данной группы:

Сыры сычужные полутвердые пониженной жирности. К ним относятся Литовский и Каунасский с содержанием 30% жира, а также Прибалтийский и Клайпедский с содержанием 20% жира. Такие сыры имеют форму низкого цилиндра, сыр Литовский — в форме бруска. Поверхность Каунасского и Клайпедского сыров покрыта сырной слизью. Имеют острые, слегка аммиачные вкус и запах.

Требования к качеству твердых сычужных сыров. В зависимости от качества твердые сычужные сыры подразделяют на высший и 1-й сорта. Не подразделяют на сорта сыры унифицированные (Кубанский, Краснодарский, Ярославский), Российский, Пошехонский, полутвердые, Голландский брусковый бескорковый (в пленке).

Корка сыров должна быть тонкой, ровной, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью.

У сыров Швейцарского и Алтайского корка прочная, без повреждений и морщин, слегка шероховатая с отпечатками серпянки, допускается прочный сухой налет серовато-белого цвета. Швейцарский сыр не парафинируют. Сыры Чеддер и Горный Алтай имеют плотно припрессованную к сырному тесту марлевую или бязевую оболочку, поверхность их должна быть покрыта парафиновой смесью. Сыры Латвийский и Волжский не парафинируют, они имеют упругую ровную корку без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытую тонким слоем слизи.

Вкус и запах сыров должны быть чистыми, с выраженными вкусом и ароматом, свойственными каждому виду сыра. Сыры типа Швейцарского имеют вкус слегка сладковатый (пряный), Голландский — с наличием остроты и легкой кисловатости, Чеддер, Горный Алтай, Российский — слегка кисловатый, Литовский и Волжский — острый, слегка аммиачный.

Консистенция теста сыров должна быть пластичной, однородной во всей массе. У Чеддера и Горного Алтая консистенция слегка мажущаяся, у Голландского, Степного и Угличского — слегка ломкая при изгибе, у Костромского, Ярославского, Латвийского и Волжского — нежная.

Цвет теста должен быть от белого до слабо-желтого, равномерным по всей массе.

Рисунок специфичен для каждого сыра. Сыры типа Швейцарского имеют на разрезе рисунок, состоящий из крупных глазков круглой или овальной формы, типа Голландского — из более мелких глазков круглой или слегка овальной формы. В сырах Голландском и Угличском допускаются глазки угловатой формы. Сыр Российский имеет неравномерный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы. В сырах Чеддер, Горный Алтай рисунок может отсутствовать.

Содержание жира не менее 45—50% для жирных и 20— 30% — для полужирных; влаги — не более 42—48%; соли — 1,5—2,5% (в Голландском — до 3,5%).

Пороки сыров. В результате использования низкокачественного сырья, нарушения технологии производства, условий хранения и транспортирования в сырах могут возникнуть различные пороки.

Слабовыражешый вкус сыра указывает на то, что в нем не накопилось нормального количества продуктов созревания. Причинами порока являются слишком молодой возраст сыра, небольшое содержание влаги, созревание сыра при пониженной температуре.

Кислый вкус является следствием переработки перезрелого молока, применения избыточной закваски, низкой температуры созревания, недостаточной выдержки сыра.

Горький вкус может передаваться сырам от кормов, появляться при использовании недоброкачественной поваренной соли, а также вследствие низкой температуры созревания сыра.

Салистый привкус образуется при осаливании жира молока и при маслянокислом брожении, чаще в сырах бескорковых и с нарушенной коркой.

Затхлый запах возникает при поражении сыров различными видами плесени, при хранении во влажных помещениях.

Грубая и твердая консистенция образуется при недостаточном содержании в сырной массе воды, малой жирности сыра и нарушении температурной обработки сырной массы.

Крошливая консистенция — результат повышенной кислотности сырной массы, а иногда следствие высокой степени зрелости сыра. Порок может возникнуть в сыре при его замораживании и неправильном размораживании.

Рыхлая (мажущаяся) консистенция образуется в сыре при использовании молока высокой жирности и повышенной кислотности, при содержании значительного количества воды в сырной массе.

Ремнистая консистенция обусловливается недостатком молочной кислоты, а также низкой температурой созревания сыра. По мере созревания сыра она становится менее выраженной.

Свищ — это глубокие трещины, пронизывающие головку сыра, иногда насквозь. Свищи бывают открытыми и закрытыми. Появляются они при неправильном формовании и сильном газообразовании.

Неравномерный рисунок образуется в сырах в результате нарушения процесса созревания.

Рваный рисунок возникает вследствие разрыва перегородок между близко расположенными крупными глазками или в результате бурного газообразования.

Слепой сыр получается вследствие незначительного газообразования в процессе его созревания при использовании молока повышенной кислотности или высокой концентрации соли в сыре.

Деформация сыра может возникнуть при посоле сухой солью без форм, когда неотвердевший сыр оседает и видоизменяется. При хранении сыра на неровных полках образуются вмятины, а при резком перевертывании нежных сыров происходит односторонняя осадка.

В теплых помещениях при высокой влажности сыры могут расплавляться.

При длительном хранении сыров в условиях низкой влажности, а также при недостаточном количестве молочной кислоты и соли в сырах образуется толстая, грубая корка.

Целостность корки может быть нарушена некоторыми насекомыми (личинка сырной мухи, сырный клещ — акар) и грызунами. Все виды растрескивания корки создают благоприятные условия для развития в сырной массе плесеней.

Осповидная плесень появляется на поверхности сыра в виде мелких круглых пятен белого цвета. При сильном обсеменении корка сыра может полностью разрушиться.

Подкорковая плесень развивается в пустотах под поверхностью корки в виде темных точек.

Рак корки имеет вид лишаевидных пятен и образуется гнилостными бактериями. Заболевшие сыры необходимо изолировать, пораженные места вырезать и прожечь, а помещение продезинфицировать.

Качество твердых сычужных сыров (кроме Пошехонского, Российского, Кубанского, Краснодарского, Ярославского, Голландского брускового бескоркового (в пленке)) органолептически оценивают по 100-балльной системе, по которой на каждый показатель отводят определенное количество баллов: вкус и запах — 45; консистенция — 25; рисунок — 10; цвет теста — 5; внешний вид — 10; упаковка и маркировка — 5.

В зависимости от наличия в сыре пороков по каждому показателю делается скидка в соответствии с таблицей балльной оценки сыров по стандарту. После этого результаты оценки суммируют и определяют сорт сыра — высший или 1-й.

Сыр относится к высшему сорту, если общее количество баллов — 87—100, по вкусу и запаху — не менее 37; к 1-му сорту — 75—86 баллов, по вкусу и запаху не менее 34 баллов.

Сыры, получившие оценку менее 75 баллов или не соответствующие по составу требованиям стандарта, к реализации не допускаются, а подлежат переработке.

Для сыров, которые не делят на товарные сорта, доброкачественность определяют на соответствие или несоответствие качества и состава продукта требованиям нормативной документации.

В продажу не допускается сыр с резким кормовым, прогорклым, плесневелым, затхлым вкусом и запахом; пораженный подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, а также деформированный.

Мягкие сычужные сыры

Мягкие сычужные сыры содержат повышенное количество влаги (около 50—60%), имеют непродолжительный срок созревания (около месяца), острый вкус. Вырабатывают сыры этой группы из коровьего молока, а также из смеси овечьего и козьего. Чтобы получить нежный сгусток с большим количеством влаги, свертывание молока сычужной закваской осуществляют медленно. Образовавшийся сгусток разрезают на кубики больших, чем при производстве твердых сыров, размеров и получают крупное сырное зерно, лучше удерживающее влагу. Вторично сгусток не подогревают, а разливают в формы и оставляют для самопрессования, тем самым создаются условия для благоприятного развития молочнокислых бактерий и накопления молочной кислоты.

Созревание сыров данной группы протекает послойно, т. е. начинается с наружных слоев и распространяется внутрь. Поэтому мягкие сыры вырабатывают небольших размеров (массой от 200 до 500 г). При созревании сырная масса приобретает нежную, мажущуюся, маслянистую консистенцию со специфическим вкусом и запахом.

Мягкие сычужные сыры рисунка не имеют, но в них допускается небольшое количество мелких пустот. Сыры эти не парафинируют.

В зависимости от особенностей созревания мягкие сыры подразделяют на группы:

• сыры, созревающие при участии бактерий (сырная слизь образуется на поверхности — типа Дорогобужского);

• сыры, созревающие при участии плесени и сырной слизи (типа Закусочного);

• сыры, созревающие при участии плесени (Рокфор);

• сыры без созревания (свежие кисломолочные).

Сыры типа Дорогобужского. К сырам этой группы относят Дорогобужский, Дорожный, Калининский. Они имеют нежную тонкую корку, покрытую сырной слизью, тесто с незначительным количеством глазков неправильной формы или без них. Консистенция мягкая, маслянистая.

Дорогобужский сыр

Дорожный сыр

Калининский сыр

Сыры типа Закусочного. К ним относят Закусочный, Русский камамбер, Смоленский.

Закусочный сыр

Русский

Сыры типа Рокфор.

Рокфор — один из самых распространенных мягких сыров. Вырабатывают его из коровьего, овечьего или козьего цельного пастеризованного молока. Созревает сыр при участии особого вида зеленой плесени, которая способствует обогащению вкуса сыра за счет накопления в нем продуктов распада жира. Сыр считается созревшим, если на его поперечном срезе плесень распределена равномерно в виде прожилок сине-зеленого цвета. Под действием плесени сыр приобретает своеобразный пикантный перечный вкус. Содержание жира должно быть не менее 50%, влаги — не более 46%. Сыр имеет форму низкого цилиндра массой 2,3—3 кг.

Сыры несозревшие (без созревания, при участии молочнокислых бактерий). По вкусу напоминают творог.

Сливочный сыр вырабатывают из сливок 10%-ной жирности. В зависимости от сырья они делятся на натуральные и с наполнителями: Апельсиновые, Лимонные, Ореховые, Цукатные и др.

Кофейный и Чайный сырки поступают в продажу в расфасованном виде в пачках массой 250 и 500 г (Чайный сырок) и 50—170 г (Кофейный). Вкус их кисломолочный, слегка солоноватый. Мягкие сыры на сорта не подразделяют.

Переработанные (плавленые) сыры

Переработанные (плавленые) сыры по калорийности, содержанию полноценных белков животного происхождения, кальциевых и фосфорных солей не уступают натуральным. Переработанные сыры в отличие от натуральных подвергаются термической обработке, которая резко снижает объем микрофлоры сыра. Некоторые виды сыров (пластические сладкие) можно растворять в воде и употреблять в виде напитков. Переработанные сыры вырабатывают из различных видов сыров, творога, сметаны, сухого молока, сливочного масла, раствора солей-плавителей, со специями или без них, и др. сырья. Полученную массу выдерживают для созревания до трех часов. Созревание улучшает консистенцию сырной массы. Затем сырную массу плавят в вакуумных котлах при температуре 60-85°С.

После плавления сырную массу в горячем жидком состоянии расфасовывают в пакеты из алюминиевой лакированной фольги с этикетками. Для длительного хранения сыр упаковывают в консервные банки по 0,1-0,25 кг и алюминиевые тубы по 0,2 кг; в фольгу в форме секторов и прямоугольных брусков (массой 30; 62,5 и 100 г), а также в различную тару из полимерных материалов массой до 250 г. Затем сыры охлаждают и упаковывают в коробки. В зависимости от используемого сырья и свойств готового продукта плавленые сыры делят на шесть групп. Они отличаются формой — бруски, сектора, цилиндры, полуцилиндры; состоянием теста — от плотного ломтевого до пастообразного намаживающегося; цветом от кремоватого до ярко-оранжевого; вкусом — от острого до сладкого. Сыры содержат от 30 до 60% жирности в сухом веществе, влаги от 35 до 62%. Сыры переработанные без наполнителей и специй.

В зависимости от натурального сырья, которое преобладает в рецептуре их выпускают в следующем ассортименте: Угличский сливочный, Невский сливочный, Советский, Костромской, Городской, Российский, Чеддер, Колбасный копченый. Угличский и Невский — сливочные сыры. Вырабатывают их из натуральных сычужных сыров с добавлением 14-20% сливочного масла. Для Невского используют Швейцарский и Советский сыры, для Угличского - Костромской, Ярославский и Голландский сыры.

Эти сыры отличаются от других высоким содержанием жира — до 60% и нежной, слегка мажущейся консистенцией. Сырьем для Нового сыра служат белковые продукты из обезжиренного молока и пахты с добавление коровьего молока. Вырабатывают его 30 и 40%-ной жирности. Колбасный копченый сыр жирностью 30 и 40% вырабатывают из того же сырья, что и Городской, в рецептуре которого преобладает сыр натуральный нежирный, вырабатываемый специально для переработки. Для приготовления Колбасного сыра расплавленную сырную массу охлаждают до температуры 50-55°С и шприцуют в оболочку из целлофана, пергамента или другого материала. Остывшие и обсушенные батоны подвергают холодному копчению. Вкус и запах в меру острые с привкусом и запахом копчения, консистенция плотная, слегка упругая. Вырабатывают Колбасный копченый сыр без наполнителей и специй и с наполнителями и специями (тмин). Плавленые сыры аналогичные по названию натуральных сыров (Российский, Костромской и др.) вырабатывают из соответствующих натуральных сыров, входящих в рецептуру в количестве 67-70%.

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ И СПЕЦИЯМИ

К данной группе относят сыры с копчеными мясопродуктами (жирность 45%), острый с перцем и специями (жирность 40%), с томатным соусом (жирность 30%). Вырабатывают все эти сыры из зрелых натуральных сыров с низкой температурой второго подогрева, свежего обезжиренного сыра, сливочного масла и вкусовых наполнителей. Из специй добавляют перец, укроп, тмин, майоран, сельдерей и томатные продукты. Из копченых мясопродуктов используют измельченные свиные окорока. В продажу поступают сыры в ассортименте: Осень, Нептун, К пиву, Балтийский с крилем, Острый с перцем, со специями (тмином, донником, и др.), с ветчиной. Консистенция слегка упругая, в меру плотная; вкус и запах сходные со вкусом и запахом специй.

СЫРЫ ПАСТООБРАЗНЫЕ

Отличительная особенность этой группы сыров — это маслянистая, нежная, мажущаяся консистенция, сходная с консистенцией сливочного масла. Эти сыры можно использовать в качестве бутербродов — намазывать на хлеб. В качестве сырья используют зрелые натуральные сыры с добавлением сливочного масла, сметаны, сливок. В группу этих сыров относят: Лето, Волна, Дружба (55% жирности), Рокфор (50% жирности), Кисломолочный (45% жирности), Зеленый (30% жирности), Московский (в тубах), Мягкий (в тубах), 55% жирности, С томатом (в тубах) 50% жирности, Янтарь 60% жирности, Паштетный, С луком, С петрушкой, Луковичка, Перчинка. В качестве сырья для сыров Лето, Волна, Дружба используют крупные сыры, зрелые мелкие сыры, сычужные сыры, сливки, сливочное масло, сметану. При производстве сыра Лето используют сливочное масло и ароматизируют вытяжкой из укропа и тмина.

Вкус — сырный с выраженным ароматом укропа и тмина. Вкус сыра Волна - слегка аммиачный, Дружба -слегка пряный, свойственный сырам группы Швейцарских. Сыр Янтарь получают из зрелых сыров Алтайского, Советского, Пошехонского, Костромского и свежевыработанного Костромского сыра, который контролирует низкое содержание поваренной соли в готовом продукте. Кроме того, добавляют свежие сливки и сливочное масло. Горячую расплавленную массу фильтруют гомогенизируют и расфасовывают по 100 и 200 г в стаканчики из полимерных материалов или в тубы по 160 г. Сыр Кисломолочный получают с добавлением молочнокислой закваски или сметаны. Сыр Коралл вырабатывают из тех же сыров, что и Янтарь, с добавлением белковой свежезамороженной пасты Океан. Вкус острый, слегка пряный, с привкусом пасты Океан; Цвет бледно-розовый с крапинками частиц черного перца. Консистенция нежная, мажущаяся. Московский сыр содержит измельченную копченую сельдь и специи.

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ СЛАДКИЕ (ПЛАСТИЧЕСКИЕ)

Эти сыры вырабатывают из свежевыработанного творога различной жирности, сливочного масла, сахара и вкусовых наполнителей (ванилина, кофе, какао, меда, фруктовых эссенций и пр.) Для получения нежной и пластичной консистенции горячую сырную массу гомогенизируют или добавляют стабилизаторы (желатин, агароид или агар). Сыры содержат жира не менее 30%, влаги не более 35%, сахара не менее 30%. К пластическим сырам относят Шоколадный, Фруктовый, Кофейный, Медовый, Сказка, Олечка, Мятный, С орехами.

СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

В эту группу входят сыры 50%-ной жирности: стерилизованный, пастеризованный, пастеризованный с ветчиной. Вырабатывают консервы из отборного натурального сыра. Плавление сыра ведут при температуре 90-105°С. В горячем виде его упаковывают в лакированные банки по 100-250 г герметически закрывают и стерилизуют при температуре 100-105°С или пастеризуют при температуре 75-100°С. Банки внутри выстилают пергаментом. При вскрытии банки поверхность сыра ровная с незначительным количеством воздушных пузырьков. Вкус сырный слегка кисловатый. Сыр с ветчиной имеет привкус ветчины, Пастеризованный - с легким привкусом пастеризации, Стерилизованный — привкус высокой пастеризации.

СЫРЫ К ОБЕДУ ПЛАВЛЕННЫЕ

Технология производства сыров этой группы близка к технологии сыров Дружба, Лето и т. д., но температуру плавления доводят до 95-98°С, после чего расфасовывают фольгу массой 62,5 и 100 г, желтые или стеклянные банки или тару из полимерных материалов массой до 250 г. В качестве наполнителей используют грибы и отвар из них для сыра с белыми грибами; томатный соус и молотую гвоздику для сыра к овощным блюдам; донник — в сыр для макаронных блюд. Используют эти сыры в качестве приправы к первым и вторым блюдам, для приготовления подливок и соусов. Они придают обеденным блюдам пикантный вкус и аромат, возбуждают аппетит. Сыры хорошо растворяются в воде, их легко можно намазывать на хлеб и готовить бутерброды. К ним относят сыры: С белыми грибами, С грибами для супа, с луком (для супа, овощных и макаронных блюд). Жирность этих сыров - 50%. Также в продажу поступают сыры плавленые ломтевые в вакуумной упаковке: Городской, Острый с перцем, Особый, Орбита, Российский, Голландский, Чеддер, Костромской. Плавленые сыры на сорта не подразделяются.

2. Соленая, маринованная, копченая рыба

Соленая и маринованная рыба

Посол издавна применялся как один из простейших способов консервирования рыбы. Сущность консервирования заключается в том, что соль проникает в клетки тканей рыбы, вытесняет клеточный сок, образуя тузлук. При солении в рыбе происходят различные биохимические процессы, называемые созреванием, в результате которых рыба теряет признаки сырой, приобретает приятный вкус и аромат, сочную и нежную консистенцию, мясо легко отделяется от костей, жир равномерно распределяется в тканях. Для соления чаще используются сельдевые, лососевые, сиговые, анчоусовые, ставрида, скумбрия и др.

Способы посола рыбы классифицируются по ряду признаков.

По способу введения соли в рыбу посол бывает сухим, смешанным и мокрым. Сухой посол — рыбу натирают и пересыпают солью; смешанный — используют тузлук, а по рядам рыбу пересыпают солью; мокрый посол — в солевых растворах определенной концентрации.

В зависимости от емкостей, в которых засаливалась рыба, различают посол стоповый (бестарный), чановый и баночный.

В зависимости от температурных условий различают посол теплый (при температуре не выше 10—15°С; охлажденный (при температуре 0—ТС); холодный или ледниковый (при температуре от —2 до -4°С).

По составу посолочной смеси посол бывает: простым (используется только соль); сладким (кроме соли вводится сахар для улучшения вкуса, аромата); пряным (используют соль, сахар и пряности); маринованным (рыбу обрабатывают в уксусно-солевом растворе с добавлением сахара и пряностей).

По массовой доле поваренной соли в мясе соленую рыбу подразделяют на группы: слабосоленая (соли до 10%), среднесоленая (соли 10—14%) и крепкосоленая (соли более 14%).

По видам разделки соленая рыба подразделяется на: неразделенную, зябреную, жаброванную, потрошеную с головой, потрошеную обезглавленную, обезглавленную, потрошеную семужной резки, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинку, тешу, кусок,боковник, ломтики.

Ассортимент соленых рыбных товаров имеет группы: сельди — тихоокеанская, атлантическая, беломорская, черноспинка (залом), каспийская, азово-черноморская; мелкие сельдевые рыбы и анчоусовые — салака, килька, тюлька, анчоус, хамса; лососевые соленые — горбуша, кета, лосось каспийский, лосось балтийский, сима, чавыча и др.; рыба пряного посола — сельдевые, сиговые, ставрида, скумбрия, мойва и др.; рыба маринованная — сельдевые, океаническая скумбрия и ставрида; рыба соленая — относят соленую рыбу, не созревающую при посоле, используют как полуфабрикат для вяления и копчения.

Требования к качеству соленой рыбы. Соленые рыбные товары делят на 1 и 2-й сорта. По всем основным показателям качества (внешний вид, разделка, консистенция, запах) большинство признаков у различных соленых товаров (сельди, лосося, ставриды и др.) характеризуются одинаковыми требованиями. Так, все соленые рыбные товары 1-го сорта должны иметь чистую поверхность без наружных повреждений, свойственный данной рыбе цвет, без потускнения.

В местах потребления на поверхности рыб могут быть легко удаляемый желтоватый налет окислившегося жира, незначительная сбитость чешуи, следы объячеивания. Консистенция должна быть от сочной до плотной, разделка правильной, а вкус и запах — свойственными данному виду, без порочащих признаков. Во 2-м сорте могут быть повреждения кожи, потускнение поверхности, пожелтение, но не проникшее в мясо. Допускается отклонение от правильной разделки, ослабевшая, но не дряблая консистенция, слабый привкус окислившегося жира на поверхности и в жабрах.

Требования к качеству пряной и маринованной рыбы. Пряные маринованные рыбные товары на сорта не подразделяют. Поверхность их должна быть чистой, а мясо нежным, сочным, легко отделяющимся от костей. Вкус и запах рыбы должны быть приятными, с ароматом пряностей. Мясо — сочным, мягким, у маринованной — рыхловатым.

Дефекты и вредители соленых рыбных товаров могут возникнуть при нарушении технологии производства и хранения. Загар — разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски; окисление жира (ржавчина) — пожелтение поверхности и мяса рыбы; фуксин — красный налет на поверхности крепкосоленой рыбы, хранящейся в тепле без тузлука; сырость — привкус и запах сырой рыбы; повреждения поверхности могут быть в виде повреждений кожного покрова и мяса (рвань), а также в виде лопанца, т. е. лопнувшего брюшка; плесневение; прыгунок — заражение личинкой сырной мухи при хранении рыбы без тузлука.

Упаковывают соленую рыбу в ящики, в заливные и сухотарные бочки, металлические и стеклянные банки, пакеты из синтетических пленок. Лососей соленых упаковывают в бочки емкостью до 250 л или в ящики вместимостью до 80 кг. Ставриду и скумбрию упаковывают в бочки до 120 л, слабосоленые— в ящики не более 40 кг. Для сельдей азово-черноморских используют бочки емкостью до 50 л, а для атлантических и тихоокеанских— до 150 л, для слабосоленых сельдей — ящики по 50 кг.

Хранят соленую, пряную и маринованную продукцию в неохлаждаемьгх помещениях магазинов; срок хранения рыбных товаров составляет: слабосоленых и среднесоленых — от 3 до 5 сут; крепкосоленых — до 15 сут. А при охлаждении среднесоленых рыб — до 15 сут; слабосоленых — до 5 сут.

Копченая рыба

Копчение является одним из способов консервирования рыбы.

Копченой называют рыбу, предварительно посоленную или подсоленную и обработанную продуктами неполного сгорания древесины (или коптильной жидкостью). Коптильные средства содержат консервирующие вещества — фенолы, кислоты, спирты, смолы и др., придающие рыбе специфический вкус, аромат, цвет; повышающие устойчивость жира к окислению. Во время копчения рыба теряет часть влаги, пропитывается консервирующими веществами и в результате может дольше храниться. Для рыбы применяют три способа копчения: дымовое (копчение дымом, полученным при сгорании опилок древесины лиственных пород); мокрое (рыба, обработанная коптильной жидкостью) и комбинированное (сочетание мокрого и дымового копчения). Копчение может быть естественным, искусственным (электрокопчение, с применением токов высокой частоты и инфракрасных лучей), комбинированным. В зависимости от температуры копчение бывает: горячее (80— 180°С), холодное (не выше 40°С) и полугорячее (60—80°С).

Рыба горячего копчения. Для горячего копчения используют охлажденную или мороженую рыбу. Разделанную или неразделанную рыбу солят, доводя содержание соли до 2%, промывают, навешивают на клети (рамы) или размещают на сетках (горизонтально) и коптят в течение 1—5 часов, охлаждают и упаковывают. Под действием высокой температуры она пропекается, проваривается и приобретает нежную, сочную консистенцию, слегка крошливую. По способу разделки рыба горячего копчения подразделяется на неразделанную, потрошеную с головой, обезглавленную, потрошеную обезглавленную, жаброванную, кусок, филе, рулет, спинку, пласт.

Ассортимент рыбных товаров горячего копчения: осетровые, сельди, сардины и др.

Требования к качеству рыбы горячего копчения. Рыба горячего копчения (кроме осетровых) по качеству на сорта не делится. Она должна быть прокопчена до полной готовности: мясо должно легко отделяться от костей, в икре или молоках не допускается признаков сырости и несвернувшейся крови.

По внешнему виду рыба должна быть чистой, с сухой поверхностью, равномерного цвета — от светло-золотистого до коричневого, с сочным или плотным мясом приятного вкуса и запаха, без порочащих признаков. В рыбе горячего копчения допускаются незначительные белково-жировые натеки и незначительные ожоги, крошащаяся консистенция, механические повреждения. Массовая доля поваренной соли — от 1,5 до 3,0%.

Дефекты рыбы горячего копчения: белобочка (непрокопченные места); привкус горечи (при использовании стружек или опилок из дров хвойных пород); натеки (засохшие белково-жировые ручейки); просырь (непрокопченная); ожоги, копоть.

Хранят и реализуют рыбу при температуре от 2 до —2°С в течение 72 часов. Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше — 18°С не более 30 сут.

Рыба холодного копчения. Готовят ее из соленого полуфабриката. Это стойкий в хранении продукт, так как содержит меньше влаги, больше соли, на поверхности имеется корочка подсыхания, консистенция мышечной ткани плотная, в мясе больше консервирующих веществ дыма. Продолжительность копчения зависит от вида рыб и колеблется от 1 до 5 сут. Ассортимент рыбных товаров холодного копчения: ставрида, скумбрия, сельди, сардины и др. По разделке: выпускают неразделанной и разделанной практически всеми способами.

Требования к качеству рыбы холодного копчения. По качеству рыбу холодного копчения подразделяют на 1 и 2-й сорта. Рыба 1-го сорта должна иметь чистую поверхность, без натеков или с небольшими белково-жировыми натеками, разделка должна быть правильной, цвет — однородным, от светло- до темно-золотистого, консистенция — нежной, сочной, вкус — типичным, приятным. В рыбе 2-го сорта допускаются наружные повреждения, белково-жировые натеки, а также места, не охваченные дымом, отставание кожи от мяса и мяса от костей, отклонение от правильной разделки. Консистенция может быть плотной, суховатой, мягковатой, а у отдельных рыб ослабевшей. На поверхности кожи может быть запах окислившегося жира. Содержание соли — 5—12%, влаги — 42—64%.

Дефекты рыбы холодного копчения: белобочка, бледная или темная поверхность, белково-жировые натеки, подпаривание (сваривание мяса), дряблая консистенция, механические повреждения, рапа, морщинистость и отставание кожи, привкус горечи, плесневение. Срок хранения рыбных товаров холодного копчения при температуре от 0 до —5°С и относительной влажности воздуха 75—80% — до 2 мес.

3. Задача

В магазин поступила партия рафинированного растительного масла. При проверке качества был обнаружен отчетливо выраженный олеистый привкус. Лабораторный анализ показал величину кислотного числа 2,5 мг КОН. Остальные показатели соответствуют стандарту. Масло на складе хранилось при температуре 18...20°С в течение 5 месяцев.

Дайте заключение о качестве партии масла и возможности его использования.

Объясните причины появления олеистого вкуса.

Решение

В соответствии с ГОСТ 52465-2005 величина кислотного числа должна быть не более 0,3-0,4 мг КОН для рафинированного масла. В данном случае возможно лишь техническое использование данной партии рафинированного растительного масла.

Олеистый вкус. Этот порок характеризуется привкусом, напоминающим растительное масло. Он обусловлен окислением олеиновой кислоты молочного жира и повышением содержания растворимых азотистых веществ плазмы. Олеистый вкус часто возникает при высокой степени сквашивания сливок. Развитию порока способствует каталитическое действие меди и железа в окислительных процессах.

Интенсивность выраженности олеистого привкуса связана с количеством образовавшихся перекисей. Так, при добавлении 1 мг меди на 1 л молока металлический привкус появляется при перекисном числе 0,15, а олеистый - при перекисном числе 0,3.

По мнению Королева, олеистый вкус является пороком микробиологического происхождения и связан с разложением олеиновой кислоты на низкомолекулярные соединения, среди которых содержатся и альдегиды. Альдегиду олеидину, в частности, приписывается роль в возникновении олеистого вкуса. Реакция образования олеидина ускоряется в кислой среде и в присутствии ионов тяжелых металлов.

Олеистый запах в масле может появиться в результате развития флюоресцирующих бактерий и некоторых видов дрожжей Torula в симбиозе с молочнокислыми бактериями.

Появление олеистого вкуса в масле сопровождается присутствием 1,3-октанона, который получается в результате окисления полиненасыщенных жирных кислот (линолевой и арахидоновой).

Олеистый вкус чаще всего встречается в кислосливочном масле, полученном способом обивания, и, усиливаясь при хранении, нередко переходит в специфический рыбный вкус. Порок появляется также в процессе хранения сладкосливочного масла, выработанного способом преобразования высокожирных сливок. Предупредить его появление можно сведением к минимуму содержания ионов меди и железа в масле, введением дрожжей и антиокислителей.

Список использованной литературы

1. ГОСТ Р 52465-2005. Масло подсолнечное. Технические условия
2. ГОСТ Р 52972-2008. Сыры полутвердые. Технические условия
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. - М.: Издательстко-торговая корпорация "Дашков и К" 2007 год-400 с.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. —Ростов н/Д: Феникс 2005. - 416 с.
5. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: Учебное пособие. - М: МарТ, 2001. - 160 с.