

УДК 619

АЗБУКА ПОТРЕБИТЕЛЯ. ВЫБИРАЕМ СВЕЖУЮ РЫБУ

*С.В. Мерчина, кандидат биологических наук, доцент,
тел. 8(8422) 55-95-47, sv2309@yandex.ru*
*Н.И. Молофеева, кандидат биологических наук, доцент,
тел. 8(8422) 55-95-47, tolo-na@mail.ru*
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: рыба, проба варкой, органолептика, мороженая рыба.

В статье рассматриваются особенности а также причины необходимости ветеринарно-санитарной оценки охлажденной и замороженной рыбы по органолептическим показателям.

Введение. Рыба считается легко усваиваемым продуктом, не создающим тяжести в желудке. С ним будет хорошее и легкое самочувствие. Для пожилых людей и детей данная пища будет незаменимой, поскольку она усваивается за 2-3 часа. Если проводить сравнение с другими продуктами, то, например, для усвоения мяса требуется около 6 часов. Некоторые ее представители на 20 % состоят из протеина, белка, содержащего нужные для организма 17 аминокислот. Еще чем полезна рыба? Он обогащена рыбными жирами. Например, в нее входит омега-3, которые имеют множество положительных свойств: улучшение состояния артерий, защита от появления сгустков крови, из-за которых может произойти инфаркт или инсульт. В рыбе содержатся витамины А, D, G, В. Продукт бывает маложирным, со средней жирностью и жирным. К примеру, карась и бычок относят к первой группе, а лосось и сайру – к третьей. Чем больше содержится жира, тем больше витаминов поступает в организм. Кроме витаминов, продукт обогащен ценными минеральными веществами. К ним относят кальций, магний, которые требуются для здорового вида волос, ногтей. Фосфор необходим для участия в энергетическом обмене. Из минеральных веществ есть фтор, медь, цинк и калий. А как выбрать свежую рыбу только по внешнему виду, запаху, консистенции-по органолептическим свойствам [1].

Материалы и методы исследований. Материалом для исследования послужили образцы речной охлажденной и мороженой

рыбы - сазан, использовали органолептические исследования, проба варкой.

Результаты исследований и их обсуждение. Мы с вами пришли на рынок или в торговый центр, и стараемся выбрать для себя самую свежую рыбу. При этом должны знать, что по видам порчи рыба делится на свежую, сомнительной свежести, и несвежую.

По состоянию свежести рыба может быть: живая, снулая (недавно выловленная), охлажденная и замороженная. Две первых категории наиболее желанны для нас, как для покупателей, но такую рыбу можно встретить на рынке, а в магазинах чаще продают охлажденную и замороженную. Поэтому, беря в руки рыбу, мы обращаем внимание на её голову, вернее, на глаза. У свежей рыбы глаза выпуклые и прозрачные, без каких либо включений. Следующий орган, явно демонстрирующий свежесть – жабры. Жаберная крышка должна плотно прилегать к телу рыбы. Мы можем приоткрыть её и убедиться, что на неповрежденных, целых жаберных дугах прикреплены красные жаберные лепестки. На ощупь они упругие, легко отделяются друг от друга. Не повреждены и не имеют неприятного запаха. Именно в жабрах в первую очередь микроорганизмы начинают гнилостный процесс из-за изменения уровня pH после вылавливания рыбы из водоема. Обязательно нужно осмотреть тело рыбы. Оно должно быть покрыто блестящей, плотно прилегающей к телу, чешуей. Вся чешуя покрыта прозрачной слизью. Кроме глаз и жабр несвежую рыбу выдает её брюшко. Причина простая – именно в брюшке находится кишечник со следами разложения продуктов питания. На брюшке также образуется жир. При запуске процесса гниения брюшко меняет цвет и вздувается. Если в магазине вы пытаетесь определить свежесть рыбы, которая выпотрошена и лишена головы, то надавите на тело рыбы пальцем. Если ямка от вашего пальца быстро восстановится, значит, рыба выловлена не так давно [2].

Мясо несвежей рыбы обычно имеет рыхлую структуру и лишено упругости. При погружении свежей рыбы в воду она сразу опустится на дно. Есть еще один способ проверки мороженой рыбы на свежесть, который мы можем применить дома. Нагрейте спицу и воткните её в мышцу рыбы позади головы. По исходящему запаху вы легко определите, насколько свежая ваша рыба. Мороженую рыбу разрешается хранить на леднике не более двух, а охлажденную не более одних суток. Если ваши исследования вызвали сомнения в доброкачественности рыбы, то лучше не использовать её для приготовления пищи!

По органолептическим показателям охлажденная рыба имеет гладкую блестящую, плотно прилегающую к коже чешую, выпуклые прозрачные глаза, красные или розовые жабры без постороннего запаха, упругое тело плотной консистенции; ямка, образующаяся при надавливании рыбы пальцем, быстро заполняется, мясо с трудом отделяется от костей, мышечная ткань на разрезе серовато-белая, что соответствует показателям доброкачественной охлажденной рыбы.

Мороженой рыба после оттаивания имеет чистый наружный покров, невздутое брюшко, жабры естественной окраски, без постороннего запаха; консистенция мышечной ткани плотная, упругая, что также соответствует показателям доброкачественной мороженой рыбы [3].

Нами была проведена проба варкой охлажденной и мороженой рыбы сазан. В колбу помещали 20-30 г образцов рыбы и заливали их водой. Колбу покрывали стеклом и нагревали до кипения. После закипания бульона стекло приподнимали и определяли запах паров. Кроме того, обращали внимание на два дополнительных показателя - прозрачность бульона и состояние жира на его поверхности.

Бульон при варке охлажденной рыбы прозрачный, ароматный. Запах приятный. У мороженой рыбы бульон менее ароматный, мутноватый.

Заключение. При выборе мороженой рыбы значительно выше вероятность приобрести некачественный, подпорченный длительным хранением продукт [4].

Библиографический список

1. Самаркина В.В Анизакидоз – опасен ли для человека? /Самаркина В.В., Мерчина С.В., Молофеева Н.И. //В сборнике: Студенческий научный форум - 2017 IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.
2. Барцева А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы /Барцева А.В.// Материалы IX-й Международной студенческой конференции «Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии», Том 1, Ульяновск, 2016 г. – С.122-125
3. Гаврилова К.А. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории рынка /Гаврилова К.А., Зенков М.В., Губин Д.И., Абушаев Ш.Б.//В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии материалы X-й Международной студенческой научной конференции. 2017. С. 149-152.

4. Резванова Ю.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры осетровых рыб методом ПЦР в режиме «реального» времени при герпесвирусной болезни /Резванова Ю.Р.//В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии Материалы IX-й Международной студенческой научной конференции. 2016. С. 159-164.

ABC OF THE CONSUMER. CHOOSING FRESH FISH

Merchina S.V , Molofeeva N.I.

Key words: *fish, sample cooking, organoleptic, frozen fish.*

In the article, features and also the reasons for the need for veterinary and sanitary assessment of chilled and frozen fish by organoleptic indices are considered.