

презентаци я Морепродукт



Автор Байда С.Г.

Справка

- **Рыбные товары и разнообразная кулинарная продукция из рыбы и морепродуктов занимают важное место в пищевом рационе людей. Химический состав мяса рыбы зависит от вида, возраста, времени и места лова, характера тепловой обработки. Благодаря высокой биологической ценности и усвояемости рыба и рыбные продукты широко используются в диетическом и лечебном питании. В мясе рыбы содержится 52—83 % воды, 13—20 % белков, 0,2—34 % жира, 0,52 минеральных веществ, витамины А, D, В1, В2, РР, С.**

Беспозвоночные

Мясо млекопитающих и беспозвоночных отличается большим содержанием белков (до 20 %), минеральных веществ, особенно микроэлементов. В составе белков преобладают биологически ценные, незаменимые аминокислоты. Содержание микроэлементов в 40—70 раз выше, чем в мясе животных. Содержание жира незначительно — менее 1 %. В мясе содержатся витамины группы В провитамин D. Оно имеет высокие вкусовые, питательные качества,

печеные свойства

Морской виноград



кукумария



краб



МИДИИ



устрицы



морские гребешки



каракатица



ОСЬМИНОГ



трепанг



лобстер



лангустины



КРИВЕТКИ



кальмары



криль



**Спасибо за
внимание**



Video_ĩđăĩđĩăóêòú.wmv