

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



- **Балычными изделиями** называют рыбные изделия из жирных и средней жирности ценных видов рыб балычной разделки, приготовленные способами холодного копчения, вяления или посола





Классификация и характеристика

По способу изготовления:

- Провесные (вяленые) балыки
- Копченые балыки
- Соленые балычные изделия





Классификация и характеристика

По способу разделки:

- СПИНКА
- ТЕША
- БОКОВИНА
- БОКОВНИК
- ПЛАСТ
- ПОЛУПЛАСТ
- КАРМАННЫЙ ПЛАСТ
- ПЛАСТ КЛИПФИСКО Й РАЗДЕЛКИ
- КУСОК
- КУСОЧКИ
- ЛОМТИКИ
- ФИЛЕ
- РЫБА ПАЛТУСНОЙ РАЗДЕЛКИ



Факторы, формирующие качество Сырье



- Балычные изделия изготавливают из осетровых, лососевых, усача, амура, толстолобика, сома, морских и океанических рыб (морского окуня, палтуса, угольной рыбы, нототении, зубатки, мероу, капитана, умбрины и др.).
- Запрещено использовать снулую или необескровленную рыбу осетровых пород со старыми зарубцевавшимися ранами, со следами гнилостного разложения окружающих тканей, пораженную рачком трахелиастес, лососевых повторно замороженных, побитых и помятых, с признаками брачного наряда.
- На производство балычных изделий направляют рыбу живую, сырец, охлажденную или мороженую рыбу 1-го сорта, а также соленый



Факторы, формирующие качество

Особенности технологии

- Рыбу, разделанную балычными способами, солят (раздельно спинки и теши) в охлаждаемых помещениях при температуре 10 °С.
- Свежую рыбу перед посолом подмораживают до температуры -4...-6 °С.
- При использовании соленого полуфабриката проводят отмачивание и выравнивание. Вяление осетровых балыков ведется при температуре 15... 25 °С в теплое время года в специальных балычных вышках высотой не менее 10 м, в холодное время — в закрытых помещениях с хорошей вентиляцией. Продолжительность вяления спинок осетровых рыб 25...40 сут, теши — 5... 10 сут.
- При производстве балычных изделий холодного копчения соленые полуфабрикаты отмачивают, подвяливают для частичного обезвоживания и созревания, затем подсушивают в коптильной камере в течение 10...40 ч в зависимости от размеров и коптят холодным способом в течение 25...50 ч.



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

- По качеству балычные изделия из осетровых рыб, нельмы и белорыбицы подразделяют на высший, 1-й и 2-й сорта, а другие виды балычных изделий — на 1-й и 2-й сорта.
- К высшему сорту относятся спинки, теши и боковники с большими прослойками жира, правильно разделанные, равномерно прокопченные или провяленные с консистенцией мяса от нежно-сочной до плотной, для провесных — от уплотненной до плотной, вкусом и запахом, свойственными вяленому или копченому балыку без порочащих признаков. Массовая доля поваренной соли в балыках белорыбицы — до 6 %, нельмы — до 7, осетровых — 5-7 %.
- К 1-му сорту относятся спинки и теши различной упитанности, кроме тощих. Массовая доля поваренной соли в балыках белорыбицы и нельмы до 8 %, в осетровых балычных изделиях — от 5 до 9 %.
- Ко 2-му сорту относится продукция с незначительным поверхностным окислением жира, не проникшим в мясо, суховатой, расслаивающейся консистенцией мяса, слабым привкусом ила (у осетровых балыков) и слабым запахом окислившегося жира в подкожном слое осетровых изделий, не проникшим в толщу мяса. Массовая доля поваренной соли в осетровых балычных изделиях — 5-10 %.



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

- **Балычные изделия холодного копчения из дальневосточных лососей** — спинки, боковники и теши — нормируются по массе одной штуки (теши — две половинки), должны быть изготовлены из рыб с наличием подкожного жира (кроме тощей), без наружных повреждений, правильной разделки, равномерно прокопченные; поверхность кожи от светло-золотистого до темно-золотистого цвета, у куса срезы ровные, без выхватов и вмятин мяса, консистенция от сочной до плотной (у чавычи слегка мажущаяся), вкус и запах без порочащих признаков.
- **Ко 2-му сорту относят изделия с наружными повреждениями кожи и незначительными трещинами по срезам, неравномерно прокопченные, с частичным отставанием кожи от мяса, незначительным налетом соли, легким пожелтением в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника — с консистенцией жесткой или мягковатой, слегка крошащимся при резке мясом, со слабым запахом окислившегося жира на поверхности и в подкожном слое.**
- **Массовая доля поваренной соли** в спинке и боковнике 1 -го сорта не более 9 %, 2-го сорта — 11 %, в теше соответственно — не более 7 и 10 %.
- **Массовая доля влаги** от 52 до 58 %, может быть до 62 % в изделиях, реализуемых в местах изготовления.



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

- Балычок сельди-черноспинки холодного копчения должен иметь длину не менее 36 см.
- **Требования стандарта к внешнему виду 1-го сорта:** без наружных повреждений, разделка правильная; пленки и сгустки крови тщательно зачищены. Поверхность чистая, без чешуи, цвет кожного покрова ровный золотистый, на срезах — до коричневого. Консистенция мяса нежная, сочная. Вкус и запах приятные, балычные, с легким ароматом копчености, без порочащих запахов и привкусов. Допускается слабый йодистый запах. Массовая доля жира не менее 16 %, поваренной соли — от 5 до 8 % включительно, влаги не более 60 %.
- **Ко 2-му сорту относят** балычок с массовой долей жира менее 16 %, поваренной соли — более 8 до 10 % включительно, с небольшими отклонениями от правильной разделки, небольшими разрывами кожи и частичным отставанием ее от мяса на срезах. Цвет кожного покрова может быть от соломенного до коричневого, а по срезу — до темно-коричневого. Допускается плотная или слегка мажущаяся, расслаивающаяся и ослабевшая консистенция (без подпаривания). Может быть слабый запах окислившегося жира на поверхности балычка.



Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- Балычные изделия холодного копчения из осетровых, белорыбицы и нельмы упаковывают, как и вяленые балыки.
- Из лососевых рыб — в деревянные ящики массой нетто не более 40 кг, в ящики из гофрированного картона — до 15 кг.
- Балычные изделия, нарезанные ломтиками и кусочками, упаковывают под вакуумом или без вакуума в пакеты из синтетических пленок массой нетто до 0,3 кг.
- Ломтики могут быть также упакованы в металлические и фигурные стеклянные банки вместимостью до 350 мл.
- Балычные изделия горячего копчения упаковывают также как и рыбу горячего копчения из аналогичного



Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Срок хранения балычных изделий холодного копчения, не более:

для продукции, упакованной в ящики:

- 1,5 мес. - при температуре от минус 2 до минус 8 °С;

для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, сут.:

- 3 - при температуре от 0 до минус 3 °С;
- 15 - при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов, фасованных без вакуума, сут:

- 3 - при температуре от 0 до минус 3 °С;
- 10 - при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

для ломтиков из дальневосточных лососей, фасованных в банки:

- 4 мес. - при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, фасованной в пакеты из полимерных материалов - с момента (часа) окончания технологического процесса.

Сроки и условия хранения вяленых балычных изделий и балычных изделий горячего копчения аналогичны условиям и срокам хранения вяленой и копченой рыбы из соответствующего сырья.

