

Нерыбные морепродукты



Нерыбные морепродукты

- К нерыбным продуктам моря относятся морские беспозвоночные - ракообразные, моллюски, осьминоги и иглокожие, а также морские водоросли.
- Нерыбные продукты моря обладают высокими питательными и вкусовыми качествами, богаты содержанием белков, незаменимых аминокислот, минеральных веществ, витаминов, макро и микроэлементов. Многие представители ракообразных (раки, крабы, лангусты, креветки, омары) используются для приготовления деликатесных блюд. Популярны также блюда из иглокожих.



Нерыбные морепродукты

- Иглокожие являются исключительно морскими животными. Они имеют особую водососудистую систему, с помощью которой передвигаются по дну, дышат и захватывают пищу. Скелет у них наружный или отсутствует. Промысловые виды имеются только в 3 классах: голотурии, морские ежи и морские звезды.
- Блюда из устриц, мидий, кальмаров, осьминогов и морских гребешков уже не являются экзотикой во многих странах Европы. Несмотря на огромное разнообразие нерыбных продуктов моря, в странах постсоветского пространства в пищу используются преимущественно беспозвоночные и морские водоросли. Проблема широкого распространению других продуктов моря связана с чрезвычайно малыми сроками их хранения. Пищевая ценность беспозвоночных очень высока.



Нерыбные морепродукты



- Мясо арктического рачка криля используют для приготовления салатов, белковых паст. Трепанги отличаются высоким содержанием йода и железа. В мясе криля содержится йода в 100 раз больше, а в трепангах - в 10000 раз больше, чем в говядине. Кальмары богаты белками (10-20%), жирами (0,6-1,5%), незаменимыми аминокислотами и микроэлементами. Растительный мир мирового океана насчитывает около 70 видов съедобных водорослей. В Японии, Китае, Италии морские водоросли традиционно употребляют в пищу ежедневно. Наибольшее распространение имеет морская капуста. Из нее готовят салаты, приправы, начинки и даже кондитерские изделия. Капуста содержит 13,6% полноценных белков, незаменимые аминокислоты, жирные кислоты и фосфолипиды, витамины В, С, D, а также каротин. В капусте содержится широкий спектр макро и микроэлементов: йод, фосфор, железо, калий, магний, бром, цинк, марганец, кобальт и др. Морская капуста - прекрасное средство для профилактики заболеваний щитовидной железы и атеросклероза. Продукты моря хорошо сочетаются практически со всеми продуктами: мясом, макаронными изделиями, овощами. Как правило, нерыбные продукты моря не используются в пищу отдельно, а служат добавкой к разнообразным блюдам. Они придают им своеобразный ненадоедливый вкусовой акцент, который по праву может быть оценен настоящими гурманами.

Нерыбные морепродукты

- Сроки хранения морепродуктов мороженых: креветки, мидии, кальмар, каракатица, крабы, морской гребешок, омары, лангусты, осьминог, мясо криля, паста "Океан" и др при относительной влажности воздуха 90-95% при температуре - 10° до 12°С - 14 суток, ниже - 18°С - 21 сутки.
- Полуфабрикаты из морепродуктов не рекомендуется хранить, т.к морепродукты содержат много воды и быстро портятся. В случае необходимости их потрошеными и промытыми хранят в холодильных камерах и шкафах.



Варено-мороженые креветки
© Иван Сазыкин / Фотобанк Лори



Нерыбные морепродукты



- Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25 С. Допускается транспортирование моллюсков без воды в специальных контейнерах насыпью слоем не более 2/3 высоты емкости (высотой слоя моллюсков не более 1 м) при температуре воздуха от 0 до 12 С. При повышении температуры воздуха выше установленной моллюски охлаждаются льдом, льдосолевой смесью или охлажденной до 2 С морской водой и другими способами.
- Для мороженых продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления на предприятие общественного питания в мороженном виде.
- Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8 С.
- Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении для использования на технические цели или уничтожения. Совместное хранение в одной камере различных видов морепродуктов, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары, категорически запрещается.

Нерыбные морепродукты

- В отличие от мяса других животных, мясо морских млекопитающих имеет крупноволокнистое строение и более тёмную окраску. Оно содержит до 30% и более соединительнотканых белков (коллаген, эластин), а небелковый азот составляет до 18-23% общего количества азота мышцы. Из-за специфического запаха мясо морских млекопитающих обладает низкими вкусовыми качествами, мясо зубатых китов несъедобно. Белок мяса морских млекопитающих полноценный, содержит в своём составе все незаменимые аминокислоты, а также цистин, цистеин, глутаминовую кислоту, пролин и тирозин. Мясо морских млекопитающих используется в корм пушным зверям, для производства кормовой муки, получения различных белковых препаратов (в т. ч. белка, используемого в кондитерских изделиях, а также при изготовлении соусов, майонезов и т. д.), на пищевые цели мясо, а от усатых китов также печень, сердце, почки и брюшина) в консервноколбасном и кулинарном производствах при изготовлении ливерных, варёных, варёнокопчёных колбас, сосисок, натуральных консервов и др. Временными правилами на пищевые цели разрешается использовать мясо, а также печень, сердце, почки и брюшину усатых китов, если их разделка проводится не позднее чем через 8-10 ч после убоя (на китобазах).

Нерыбные морепродукты

- По внешнему виду свежее мясо усатых китов должно быть розового или тёмно-красного цвета, на разрезе - слегка влажным (без выделения мясного сока), плотной или упругой консистенции, с запахом, свойственным для свежего мяса этого вида животных. При бактериологическом исследовании мясо относят к свежему, если в нём не обнаруживают микробов или в одном поле зрения обнаруживаются единичные (до 10-15) микроорганизмы. Доброкачественное пищевое мясо и печень при химическом исследовании должно иметь следующие показатели: реакция среды - от слабокислой до нейтральной; реакция на сероводород отрицательная; содержание азота летучих оснований - до 25 мг%.

