## Микрофлора товарной рыбы и сырья для

## производства рыбных консервов

Для пищевых целей используют рыбу живую, парную, охлажденную, замороженную, соленую, вяленую, копченую и сушеную. Наиболее ценной считается живая рыба, парная и охлажденная.

Следует помнить, что свежая рыба является нестойким продуктом. Связано это с рыхлостью соединительной ткани, незначительным содержанием гликогена, наличием на поверхности тела слизи, которая способствует быстрому размножению микроорганизмов. В связи с этим необходимо изучить признаки различных категорий свежести рыбы (свежая, сомнительной свежести, несвежая). Для предотвращения нежелательных органолептических изменений, происходящих с рыбой после вылова чрезвычайно важно быстро охладить рыбу.

Нужно изучить какие группы микроорганизмов входят в бактериальную флору свежей рыбы в зависимости от того, где ведется промысел рыбы и в зависимости от температуры хранения.

Рыба, раки и другие пресноводные организмы, вылавливаемые для реализации в пищу людям и в корм животным, независимо от эпизоотического состояния водоемов обязательно должны быть подвергнуты ветеринарному осмотру на месте вылова.

Большая часть рыбной продукции – это консервы и пресервы. Рыбные пресервы не подвергаются стерилизации. Для заливки этого вида продукции используют различные виды соусов, что делает их более стойкими при хранении. Патогенная микрофлора может попасть в готовую продукцию из сырья, с плохо очищенного оборудования, рук рабочих, воздушных фильтров и т.д. Высокое качество рыбной продукции возможно лишь при отлаженном санитарно-микробиологическом контроле на предприятии.

Ознакомьтесь с методами оценки качества поступающей рыбы: органолептическая, микроскопическое исследование, микробиологическое исследование.

*Вопросы для самоподготовки*

1. Какие микроорганизмы находятся на поверхности свежей рыбы?

2. Какие микроорганизмы вызывают порчу свежей рыбы?

3. Способы предотвращения порчи свежей рыбы.

4. Признаки различных категорий свежести рыбы.

5. Что делают с недоброкачественной рыбой?

6. Методы санитарно-микробиологических исследований рыбы.