**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Законспектируйте лекцию и выполните проверочную работу

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

Тема: Рыбные презервы. Дефекты и маркировка. Упаковка и хранение рыбных консервов и презервов.

**Презервы** выпускают в герметически упакованных жестяных и стеклянных банках емкостью от 0,1 до 5 кг, но в отличие от консервов их не стерилизуют, и поэтому хранят при температуре от 0 до – 8 ºС.

Сырьем для пресервов являются свежие или соленые крупные сельдевые рыбы, а также салака, килька, хамса, сельдь беломорская в целом виде или разделанная на филе, филе-кусочки, тушки, анчоусы.

**Дефекты**
***1. Ржавчина -*** красно-бурые пятна на поверхности банок. Появляются при плохой сушке банок или при хранении в сыром помещении. На качество содержимого ржавчина не влияет, но при дальнейшем хранении может нарушиться герметичности банки и испортиться продукт.

***2. Деформация -*** вмятины на банке вследствие небрежного отношения. Банки с незначительными вмятинами считаются стандартными. Банки с помятостью на продольном или закаточном шве, хранить нельзя, так как может быть нарушена их герметичность.
***3. Хлопуша -*** вздутие крышки или дна банки. Если нажать на крышку, то вздуется дно (и наоборот) и раздается хлопающий звук (отсюда название дефекта). Этот дефект появляется при избытке в банке воздуха, но может быть и начальной стадией бомбажа.
***4. Бомбаж -*** вздутие крышек и донышек банок в результате образования или расширения газов в банке. При определенном давлении внутри банка может лопнуть (разорваться). Бомбаж бывает:
**Маркировка:**- Этикетка может быть с бумажной или оформленной литографским способом. На ней указывают наименование предприятия-изготовителя, наименование продукции, сорт, массу нетто, номер стандарта или технических условий, условия и срок хранения, состав, способ употребления.

- На этикетке или крышке консервов с ограниченным сроком хранения выштамповывается число, месяц, год (по два знака, разделенных точками) выработки.

- На этикетках разрешается доштамповывать наименование предприятия, сорт и массу нетто, а так же перештамповывать сорт - высший на низший, массу - большую на меньшую. Этикетка должна покрывать корпус банки. На банках большой вместимости этикетка может быть в виде бандероли.

- На крышках литографированных банок выштамповывают номер смены или печатают типографской краской число, месяц и год изготовления.

- На крышке и дне банок с бумажными этикетками выштамповывают в один ряд четыре-пять знаков: индекс рыбной промышленности, номер предприятия и последняя цифра - год выпуска.

- На крышку банки наносят: номер смены, число и месяц изготовления, ассортиментный знак.

**Упаковка.** Расфасовывают консервы в металлические банки из белой жести с внутренним и внешним закрытием покрытием, массой 100-1000 г. Затем упаковывают в картонные коробки с бумажной или картонной прокладкой между рядами до 15 и 30 кг. На торцовую сторону ящика наносят маркировку.

**Хранение**. Хранят консервы в сухих прохладных помещениях при t 0-+20 С и относительной влажности воздуха не выше 75%; натуральные до 2 лет, остальные – до 1 года. Нельзя хранить консервы под прямым солнечными лучами, около водопроводных и канализационных труб, вблизи приборов отопления (не ближе 1 м).

**Домашнее задание:** возьмите любую банку консервов или пресервов из рыбных продуктов и расшифруйте маркировку.

**Пример:**

051019

137157

1Р

051019 – дата изготовления

137 – ассортиментный знак

157- номер предприятия

1 – номер смены

Р - индекс рыбной промышленности

Спасибо за урок!