

# Сроки и условия хранения рыбной продукции

## Для свежей рыбы

Свежевыловленную рыбу можно охладить в сумке-холодильнике, холодильном устройстве или путем обкладывания льдом. Без охлаждения свежая рыба портится через несколько часов, при охлаждении ее можно сохранить в течение 1–2 дней, после чего нужно приготовить или выбросить. Замораживать рыбу, которая пролежала несколько дней, не рекомендуется.

Охлажденная рыба хранится при температуре от 0 до  $-2^{\circ}\text{C}$  в специальных «отделах свежести» холодильника или обложенная льдом. Срок годности охлажденной рыбы зависит от ее размера: крупная рыба хранится немногим больше, чем мелкая. Также значение имеет квартал продажи, весной и летом он меньше, чем в осенне-зимние месяцы. Таким образом, в I и IV кварталах крупные особи хранятся 12 суток, мелкие — 9 суток. Во II и III кварталах крупную рыбу хранят 10 дней, мелкую — 7 дней.

Замороженная рыба имеет самые продолжительные сроки годности, однако они во многом отличаются для различных биологических видов, а также зависят от температуры заморозки. Обобщая рекомендованные сроки, можно сказать, что температура заморозки не должна быть выше  $-18^{\circ}\text{C}$ , а при хранении в промышленных холодильниках при температуре  $-25^{\circ}\text{C}$  срок годности значительно продлевается. В среднем различная рыба хранится от 3 до 10 месяцев, некоторые виды рыбы, например, сардина и сайра, даже в замороженном состоянии хранятся 1-2 месяца. Другие, такие как минтай и морской окунь, хранятся до 1 года.

Большое значение имеет и способ заморозки:

Сроки годности, правила и условия хранения заморозка естественным холодом — такая рыба хранится меньше, а после размораживания нарушается ее структура;

искусственная влажная заморозка, при которой производится глазирование рыбы (покрытие тонкой корочкой льда), такой способ позволяет увеличить срок годности рыбы;

шоковая или сухая заморозка производится при температуре до  $-30^{\circ}\text{C}$ , рыба меньше подвержена порче и дольше хранится.

## Для приготовленной рыбы

Копченая рыба горячего или холодного копчения должна обязательно храниться в холодильных устройствах. Для рыбы горячего копчения срок годности в обычном отделе холодильника составляет 2 суток, при хранении при температуре от  $-2$  до  $+2^{\circ}\text{C}$  срок увеличен до 72 часов. Замораживание рыбы горячего копчения при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  увеличивает срок хранения до 30 суток.

Рыба холодного копчения хранится дольше, так как «холодный» дым обладает большими бактерицидными свойствами.

При температуре от 0 до +5°C ее можно хранить до 30 суток, при температуре от 0 до -5°C — до 2 месяцев.

Вяленая рыба также может храниться при минусовой температуре. Оптимальная температура хранения — от 0 до -8°C. В этих условиях вяленая рыба с высоким содержанием жира хранится 2 месяца, с низким — 4 месяца. Заморозка в морозилке продлит срок хранения до 5 месяцев. Также вяленая рыба может содержаться вне холодильника. При хранении в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не более +20°C вяленая рыба с низким содержанием жира может храниться до 2 месяцев.

Сушеную рыбу можно хранить в холодильниках или в помещениях с соблюдением режима температуры и влажности. Условия хранения сушеной рыбы практически ничем не отличаются от правил хранения вяленой.

Соленая рыба, а также рыба в пряностях (маринованная) должна храниться в холодильнике. Срок годности соленой рыбы зависит от процента содержания соли и упаковки. Слабосоленая рыба домашнего приготовления хранится не более 3 суток, рыба среднего посола — до 15 суток, крепкого посола — до 1 месяца. Соленая рыба в вакуумных упаковках имеет срок годности 1 месяц. Замораживание соленой рыбы также допустимо, в этом случае срок хранения увеличивается до 2–4 месяцев. Маринованная рыба хранится 2 недели.

Жареную рыбу, как и другие приготовленные продукты животного происхождения, сразу после остывания нужно размещать в холодильнике. Хранить на полке холодильного устройства ее можно на протяжении 1–2 дней. Перед употреблением необходимо подвергнуть жареную рыбу термической обработке.

### Признаки свежести

У свежей охлажденной рыбы не должен присутствовать гнилостный запах, жабры должны быть красными, отсутствуют пятна, структура мяса плотная, чешуя почти не липнет к рукам, глаза особи яркие и выпуклые.

### Главные признаки свежести

При покупке обработанной рыбы (вяленой, соленой, копченой и т. д.) нужно обращать внимание на ее запах и внешний вид.

Кожа и мясо рыбы не должны иметь видимых повреждений, волокна мяса должны плотно прилегать друг к другу.

Приобретая замороженную рыбу, нужно обращать внимание на слой глазури (ледяной корочки) — он должен быть тонким и без повреждений.

Толстый слой льда свидетельствует о вторичной заморозке, что крайне вредно для продукта. Белые пятна на поверхности сигнализируют о перемораживании рыбы, что говорит о длительности хранения.

## Как понять, что продукт испорчен?

О том, что рыба испорчена, недвусмысленно скажет ее запах. Аромат тухлой рыбы считается одним из самых отвратительных в мире, поэтому не заметить его сложно.

Кроме запаха испорченную охлажденную рыбу выдают:  
липкая чешуя, на которой при надавливании остается вмятина;  
при наличии головы — серые или коричневые жабры, а также тусклые глаза;  
мягкие разваливающиеся волокна мяса (у свежей волокна плотные);  
для лососевых пород рыбы — изменения цвета мяса с красного на серый;  
при разборе рыбы часть ее костей отделена от мякоти;  
если есть возможность, то можно поместить рыбу в воду — тухлая всплывет, а свежая утонет.

По запаху и внешнему виду определяют свежесть или порчу соленой, сушеной, вяленой, копченой и маринованной рыбы. Испорченную мороженую рыбу распознать сложнее. Необходимо тщательно исследовать рыбину на предмет пятен порчи.

Еще один способ — воткнуть раскаленный на огне нож в ее толщу, а затем принюхать к запаху. Испорченная рыба выдаст себя запахом тухлятины.

Таим же способом можно проверить копченую или соленую рыбу, только вместо раскаленного ножа можно использовать зубочистку, шампур или любой другой острый предмет.