**Как выбрать качественные продукты**  
  
  
  
**Рыба и рыбные продукты**

В предприятия общественного питания поступает живая, парная, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, копченая рыба и балычные изделия.  
  
Доброкачественная **парная и охлажденная рыба** имеет блестящую чешую, красные жабры; прозрачные, навыкате глаза; упругое, трудно отделяемое от костей мясо; серовато-белый цвет мышечной ткани на разрезе. При погружении в воду такая рыба тонет. Порча парной и охлажденной рыбы начинается обычно с брюшка, где может находиться большое количество микробов. У порченой рыбы чешуя легко отделяется, слизь на поверхности становится грязной, жабры из ярко-красных превращаются в грязно-серые, тусклые, покрываются слизью и начинают издавать гнилостный запах; глаза впалые, мутные; брюшко вздуто. Если такую рыбу положить в воду, она всплывает. У порченой рыбы мякоть легко отделяется от костей, особенно от позвоночника. Гнилостный запах появляется сначала у позвоночника, а затем в мышцах. При определении качества рыбы берут пробу ножом или шпилькой. Проба производится так же, как и мяса. Запах несвежей рыбы легко определить при пробной варке кусочка рыбы в закрытой посуде.  
  
Санитарную оценку **мороженой рыбы** удобнее производить после ее оттаивания, по тем же признакам, что и для парной и охлажденной рыбы, обращая внимание на цвет жабр, выпуклость глаз и т. д.  
  
У соленой рыбы, приготовленной из доброкачественного сырья, блестящая чешуя серовато-белого цвета; запах специфический, приятный, свойственный данному продукту; мышцы плотной консистенции. При недостаточно быстром проникновении соли в ткань рыбы, недоброкачественном сырье, а также при неправильных условиях хранения соленой рыбы происходит ее порча.  
  
**Жирная соленая рыба**при хранении ее без тузлука вследствие окисления жира кислородом воздуха покрывается ржавчиной и приобретает неприятный вкус и запах. Если ржавчина выражена сильно, то рыба непригодна в пищу. Жирная соленая рыба должна упаковываться в бочки, не пропускающие рассола. При хранении соленой рыбы без рассола в теплом помещении на поверхности ее появляются пятна красного цвета со слизистым налетом, образующиеся под действием развившихся на теле рыбы пигментообразующих микробов, находящихся в поваренной соли. Если в рыбе нет других признаков порчи, то она после тщательного промывания рассолом с уксусом полностью очищается от налета и может быть допущена к употреблению в пищу при условии быстрой ее реализации. Соленую рыбу, если она хранится открытой, без тузлука, в теплом помещении, нередко поражает личинка сырной мухи — прыгунок, имеющая вид белого червячка. Рыба остается безвредной, если прыгунок поражает ее с поверхности: жабры и чешую. В этом случае пораженную прыгун-ком рыбу обмывают крепким раствором поваренной соли, удаляют всплывающие личинки и вторично промывают свежим раствором соли. Прыгунок, проникший вглубь мышечной ткани, вызывает порчу рыбы и делает ее непригодной в пищу. Рыбу, пораженную прыгунком, необходимо немедленно отделять и обрабатывать в отдельном помещении. Для проверки качества соленой рыбы берут пробу ножом или шпилькой.  
  
**Вяленая**доброкачественная рыба должна иметь чистую блестящую чешую, мясо плотное, темно-янтарной окраски, брюшко целое. Порченая вяленая рыба имеет тусклую чешую, потемневшее мясо, брюшко отмякшее или вздутое, запах гнилостный. Вяленую рыбу может поражать личинка жука-кожееда — шашел. Темно-коричневые, длиной около одного сантиметра личинки шашела скапливаются главным образом в жабрах и оттуда проникают внутрь рыбы. Если рыбу, пораженную в жабрах шашелом, развесить на солнце или окурить серой, шашел выйдет наружу. Такую рыбу можно использовать для питания. В случае, если шашел проник в мышцы рыбы, последняя бракуется.  
  
**Копченая рыба**должна быть равномерно прокопченной, с целой чешуей, иметь вкус копчености и приятный свойственный ей запах. Для проверки качества копченой рыбы применяют пробу на нож или шпильку. Признаками порчи копченой рыбы является плесень на чешуе, проникающая в мышечную ткань, сильная горечь и гнилостный запах. Если на рыбе холодного или горячего копчения появляются белые пятна («белобочка»), то при отсутствии других признаков порчи ее необходимо немедленно реализовать.  
  
Доброкачественные **балычные изделия**сочные, цвет мяса на поперечном разрезе у осетровых балыков бледно-желтый с розовым оттенком; у белорыбьих — блестящий с розовым оттенком; мясо нежное, несколько прозрачное, запах приятный, свойственный балычным изделиям; вкус нежный, слабо соленый. Порченые балычные изделия имеют дряблую мышечную ткань; на разрезе мясо потемневшее. Запах неприятный, затхлый или гнилостный. В сомнительных случаях для определения запаха балычных изделий берут пробу ножом-пырком или деревянной шпилькой, вводя их в толщу балыка.  
  
**Икра**в рыбе стерильна, но в процессе обработки рыбы может обсеменяться микробами. Пастеризация герметически укупоренной в стеклянной посуде икры удлиняет срок ее хранения. При порче икра приобретает кисловато-горький вкус и затхлый запах. При длительном хранении в икре образуются «белые включения», являющиеся результатом накопления продуктов распада белка; такая икра в пищу непригодна.