

Пищевая ценность, классификация, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение креветок варено-мороженных

*А.Н. Климова, студентка направления подготовки 38.03.07 Товароведение,
О.М. Бурмистрова, доцент, к.с.-х. н., кафедра ветеринарно-санитарной
экспертизы и товароведения потребительских товаров
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ*

Пищевая ценность креветок. В 100 г креветок средней величины насчитывается 100-106 калорий [5]. Одна порция обеспечивает 47 % дневной нормы белка. Дополнительные преимущества: малое количество углеводов и жиров. Другие питательные вещества в составе этого морепродукта: железо (19 % дневной нормы), медь (11 %), магний и цинк (по 11 %), фосфор (17 %) и селен (64 %). «Креветочный» фосфор очень полезен для почек. В меньшей концентрации также присутствуют калий и кальций. Селен укрепляет иммунную систему и защищает от инфекций. В регулярной подпитке магнием отчаянно нуждается наше сердце. Он снижает уровень холестерина в крови и берет под контроль давление [2].

Что касается витаминов, особого внимания заслуживает витамин В12 (16 % в одной порции), а также тиамин, рибофлавин, ниацин, витамин В6, небольшое количество витаминов А и С. Креветки – источник витамина D. В 100 г отварных креветок содержится 32 % рекомендуемой дневной нормы потребления этого жизненно важного пищевого компонента. Витамин D помогает организму поглощать кальций, а также регулировать уровни кальция и фосфора в кровяном русле.

Не стоит забывать и про полезные жирные кислоты: одна порция креветок предоставит 15 % дневной нормы потребления омега-3.

Креветки полезны для сердца. [6]. Положительное влияние на сердечно-сосудистую систему оказывает витамин В12. Он разрушает вредные молекулы гомоцистеина, которые повреждают кровеносные сосуды и затрудняют кровоток. Плохое питание, бесконечные стрессы, малоподвижная жизнь умножают число людей, страдающих от перепадов

давления и гипертонии. Продукты, насыщенные жирными кислотами, призваны защитить нас с вами от подобных проблем со здоровьем. К примеру, омега-3 снижают давление и предотвращают сердечные приступы. Креветки – отличный источник жирных кислот этого типа.

Регулярное потребление креветок – вкусная профилактическая мера против рака [1]. Сильная противоопухолевая активность присуща селену, который тормозит рост раковых клеток и убивает старые, ослабленные, со сломанным генным аппаратом клетки. Селен также активизирует деятельность еще одного класса полезных веществ — глутатионпероксидазы, которым ученые приписывают антиканцерогенные свойства.

Классификация и ассортимент креветок. Креветки в соответствии с ГОСТ 20845-2002 подразделяются:

1. По способу разделки на разделанные (шейка в панцире) и неразделанные (рисунок 1) .



Креветки неразделанные (шейка в панцире)



Креветки разделанные

Рисунок 1 – Способ разделки креветок

2. В зависимости от размера на крупные, средние, мелкие и особо мелкие (таблица 1) .

Таблица 1 – Размерная группа креветок

Размерные группы	Количество креветок в 1,0 кг, шт.	
	неразделанных	разделанных (шейки в панцире)
1	2	3
Сыромороженные		
Крупные	50 и менее	80 и менее
Средние	Св. 50 до 80 включ.	Св. 80 до 140 включ.

Продолжение таблицы 1

1	2	3
Мелкие	" 80 " 260 "	" 140 " 520 "
Особо мелкие	" 260	" 520
Варено-мороженные		
Крупные	70 и менее	110 и менее
Средние	Св. 70 до 100 включ.	Св. 110 до 170 включ.
Мелкие	" 100 до 300 "	" 170 до 740 "
Особо мелкие	" 300	" 740

Наглядно размерная группа видна на рисунке 2.



Крупные



Мелкие



Средние



Особо мелкие

Рисунок 2 – Размерная группа креветок

3. По способу обработки на сыро-мороженные и варено-мороженые (рисунок 3).



Сыро-мороженные



Варено-мороженные

Рисунок 3- Способы обработки креветок

4. По способу реализации креветки изготавливают россыпью, блоками в потребительской таре массой не более 1,0 кг., блоками массой не более 8,0 кг (рисунок 4).



Россыпь



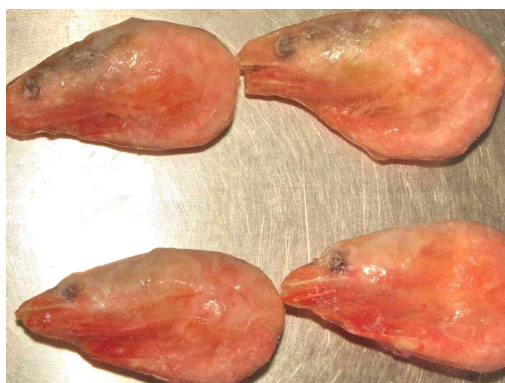
Блок



Потребительская тара

Рисунок 4 – Способы реализации

5. По виду глазурирования на глазурированные и неглазурированные (рисунок 5).



Глазурированные



Неглазурированные

Рисунок 5 – Виды глазурирования

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

Маркировку наносят на русском языке и (или) на государственном языке страны, на территории которой находится предприятие, или на языке той страны, по заказу-наряду которой изготовлена продукция.

Маркировка содержит следующие структурные элементы:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя;
- товарный знак предприятия;
- наименование продукта;
- принадлежность к району промысла;
- массу нетто;
- размер креветок;

- вид разделки (неразделанные, разделанные);
- вид обработки (сыро-мороженые, варено-мороженые);
- обозначение нормативного документа;
- знак соответствия;
- дату изготовления (число, месяц, год).

Маркировка транспортной тары дополнительно содержит:

- количество потребительских упаковок.

Маркировка потребительской тары дополнительно содержит:

- способ употребления;
- состав (сырье и материалы);
- условия и сроки хранения;
- срок годности;
- обозначение или наименование пищевых добавок;
- наличие вакуума в упаковке;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г

продукта по ГОСТ 7630-96 [4].

Мороженые креветки упаковывают в :

- ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;
- ящики деревянные по нормативным документам массой продукта 30,0 кг;
- пакеты из полимерных материалов, пачки из картона и комбинированных материалов, коробки с полимерным покрытием по нормативным документам массой продукта 1,0 кг;
- мешки-вкладыши пленочные (двухслойные) по нормативным документам предельной массой продукта 10,0 кг по ГОСТ 20845-2002 [3].

Продукция в потребительской таре упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 20,0 кг.

Упаковывание мороженых креветок в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В каждой упаковочной единице должны быть креветки одного наименования, одной размерной группы, способа обработки и разделки, вида потребительской тары и одной даты изготовления.

Тара и упаковочная единица, используемая для упаковывания креветок, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Транспортируют мороженые креветки в соответствии с ГОСТ 20845-2002 [3] в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении температурных режимов:

- при температуре не выше минус 18°С – в рефрижераторных судах;
- при температуре от минус 15°С до минус 18 °С и ниже - в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Хранят креветки с даты изготовления, месяц, не более (ГОСТ 20845-2002 [3]):

При температуре не выше минус 18°С:

- сыро-мороженые глазированные и неглазированные;

- варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

- неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

При температуре не выше минус 25°C:

Сыро-мороженые:

- глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

- неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

Варено-мороженые:

- глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

- неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных).

Список использованной литературы

1. Буруковский, Р.Н. О некоторых новых и редких // Зоологический журнал. - Москва, 2007. - Т. 86.- С. 41-44.
2. Галимзянов, Г.К. Креветки. Промысловые рыбы, беспозвоночные и водоросли / Г.К. Галимзянов . – Южно-Сахалинск: Дальневост. книж. изд-во , Сахалинское отделение, 2012. – 130 с.
3. ГОСТ 20845-2002. Креветки мороженые. Технические условия. – Введен 01.01.2004. - Москва: ОКП Издательство стандартов, 2002. – 11 с.
4. ГОСТ 7630-96. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка. – Введен 01.01.1998. – Москва: ОКСТУ Издательство стандартов, 1998. – 11 с.
5. Слизкин, А.Г. Атлас-определитель крабов и креветок дальневосточных морей России / А.Г. Слизкин. – Владивосток, 2010. – 247 с.
6. Супрунович, А.В. Культивирование беспозвоночных/ Пищевые беспозвоночные: мидии, устрицы, раки, креветки / А.В. Супрунович, Ю.И. Макаров. – Киев: Наукова Думка, 2011. – 342 с.