

**Przechowywanie surowców oraz potraw z ryb i owoców morza**

Ryby są surowcem nietrwałym ze względu na dużą zawartość wody. Czynnikiem powodującym jełczenie tłuszczu, brunatnienie mięsa i zmianę smaku spowodowanego zepsuciem są promienie słoneczne i wysoka temp.

Zabitej i wypatroszonej ryby nie należy przechowywać w lodówce dłużej niż 1 dzień.

Sposoby przechowywania ryb:

- świeże – przesypane lodem
- w chłodni - temp. 4°C
- mrożone - temp. -18°C
- wędzone – temp. 5-6°C, pojemnik zamknięty
- konserwy – temp. 1-15°C, po otwarciu spożycie tego samego dnia

Po rozmrożeniu ryby należy ją wykorzystać tego samego dnia, nie wolno jej ponownie zamrażać. ( jak sprawdzić czy ryba lub filet była wcześniej mrożona: jeżeli po przesunięciu palcem po mięśniach widać że się rozdzielają to ryba była wcześniej mrożona i to powolnym zamrażaniem. Mięso takie jest gorszej jakości - wyroby kaszkowate).

Śledzie solone należy odizolować od innych produktów oraz przechowywać w chłodnym i ciemnym pomieszczeniu.

Owoce morza przechowuje się w pomieszczeniach chłodniczych w temp. 2-5°C. Żywe przechowuje się w akwarium z wodą morską ( homary) lub zawinięte w wilgotne ściereczki lub wełnę drzewną przechowuje się w temp. 2-5°C przez 3-4 dni( ostrygi)

Do najważniejszych przetworów zaliczamy: przetwory mrożone, solone, wędzone, marynowane oraz konserwy i prezerwy.

**Prezerwy** – przetwory żywnościowe o krótkim okresie trwałości, metoda utrwalania żywności w hermetycznym opakowaniu bez obróbki termicznej, zwykle solone, często z dodatkiem innych, dozwolonych normami, środków chemicznych (jak kwas benzoesowy lub jego sól sodowa – benzoesan sodu). Prezerwy są zamykane podobnie jak konserwy – w szczelne puszki, słoiki lub opakowania z tworzyw sztucznych.

Okres trwałości prezerw wynosi w zależności od temperatury przechowywania:

- 8 dni – w temperaturze powyżej +8 °C, nie wyższej jednak niż +18 °C
- 21 dni – w temperaturze od -2 do +8 °C

Prezerwy powinny być przechowywane w warunkach chłodniczych, w temperaturach do 10 °C. Nie należy wystawiać ich na działanie promieni słonecznych oraz w miejscach nie chłodzonych.

Tabela 16.8. Przechowywanie ryb i przetworów rybnych

Przetwory		Temperatura [°C]	Czas
mrożonki	ryby chude	-18	8 miesięcy
	ryby tłuste		4 miesiące
	ryby chude	-25	24 miesiące
	ryby tłuste		12 miesięcy
solone	mocno	5-18	6 miesięcy
	słabo	0	4 miesiące
	kawior	0	kilka tygodni
		(-2)-(-4)	3-4 miesiące
wędzone	na gorąco	2-10	4 dni
	na zimno	2-10	10 dni
marynaty		8-18	14 dni
		0-8	5 dni
prezerwy		0-5	3 miesiące