

GHID PENTRU LUCRĂTORII DIN SECTORUL ALIMENTAR

Evaluarea calității peștelui și fructelor de mare
Sfaturi de bază pentru lucrul cu peștele și fructele
de mare proaspete sau congelate din Alaska



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG

CUPRINS



**APROVIZIONAREA CU PEȘTE ȘI
FRUCTE DE MARE PROĂȘPETE**



**APROVIZIONAREA
CU PRODUSE CONGELATE**



RECEȚIA



RECEȚIA



DEPOZITAREA



DECONGELAREA



SFATURI ADIȚIONALE



RECOMANDĂRI SUPLIMENTARE

APROVIZIONAREA CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE PROASPETE

Nu există o formulă magică pentru evaluarea proapețimii peștelui și fructelor de mare. Există o multitudine de factori care influențează calitatea produselor, însă unele specii de pește și fructe de mare pot fi transportate și depozitate timp mai îndelungat decât celelalte.

În relația cu furnizorii, subliniați mereu importanța calității produselor. Dacă aveți posibilitatea ca, la aprovizionare, să inspectați fizic peștele furnizat, folosiți evaluarea organoleptică a mărfii. Carnea peștelui și fructelor de mare proaspete, de înaltă calitate, trebuie să fie densă și succulentă, iar pielea strălucitoare. Branhiile majorității speciilor de pești trebuie să aibă culoarea roșu-aprins, sângerie. Ochii peștelui de calitate I sunt strălucitori și transparenți. Solzii trebuie să fie adiacenți trunchiului și să fie intacti. Mirosul trebuie să fie plăcut și nu foarte intens.

Stabiliți dinainte condițiile de transport. Temperatura ideală pentru transportul peștelui congelat este între -18°C și -20°C , iar pentru cel ținut la rece de la $+1^{\circ}\text{C}$ până la $+3^{\circ}\text{C}$. Planificați cu atenție achizițiile pentru a optimiza stocul din depozitul dumneavoastră și a minimiza perioada de stocare a produselor. Adunați cât mai multe informații despre marfa cu care lucrați: aspectele vizuale legate de calitate, modificările de sezon care influențează calitatea produselor, durata și periodicitatea sezoanelor de pescuit etc.



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE

RECEPȚIA

Realizați o inspecție vizuală a tuturor produselor livrate. Ochii, mâinile și nasul vă vor ajuta să verificați peștele și fructele de mare furnizate, iar indicatorii de calitate vor fi mirosul, elasticitatea, starea solzilor, a ochilor, branhiilor și a aspectul exterior. În cazul în care sunt descoperite probleme, informați imediat furnizorul.

Verificați temperatura cu un termometru cu bimetal. Peștele ținut la o temperatură de +10°C se strică de cinci ori mai repede decât cel ținut la 0°C. Dacă temperatura livrării a fost specificată, iar produsele primite nu respectă cerințele indicate, trebuie să contactați imediat furnizorul și transportatorul.



Verificați dacă ambalajul este deteriorat, întrucât acest lucru poate indica leziuni ale peștelui și fructelor de mare survenite în timpul transportului. Verificați curățenia mijlocului de transport cu care s-a efectuat livrarea.

Sortați peștele și fructele de mare primite în funcție de calitate. Folosiți mai întâi produsele livrate anterior, precum și peștele depozitat la temperaturi mai ridicate. Spălați cu atenție, cu apă provenită din gheață, toate produsele livrate care pot avea sânge, mucus sau alte surse de nutrienți pentru bacterii.

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE

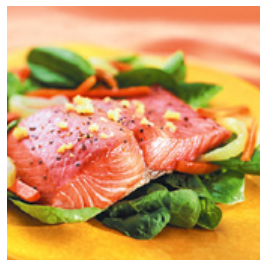
DEPOZITAREA

Peștele și fructele de mare proaspete trebuie ținute la rece și într-un mediu umed. Timpul maxim de depozitare depinde de specia de pește și fructe de mare, temperatură și umiditatea naturală.

Personalul calificat trebuie să verifice periodic calitatea peștelui și fructelor de mare proaspete pe durata stocării.

Este important să respectați regula de rotație FIFO (first in first out). Cel mai bun mod de păstrare a peștelui proaspăt (întreg) este substratul din fulgi de gheață. Fiecare strat de pește trebuie să fie acoperit cu un strat de gheață. Grosimea totală a stratului de pește și gheață nu trebuie să depășească 90 de cm.

Peștele proaspăt, depozitat în gheață, trebuie protejat de apa provenită din topirea gheții, de exemplu, cu ajutorul unor containere cu orificii de scurgere. Medalioanele și fileurile nu trebuie să fie păstrate în gheață sau în alt mod care permite contactul direct al cărnii cu lichidele. Calitatea peștelui și a fructelor de mare, păstrate în apă sau lichide provenite de la pește sau de la fructele de mare, scade semnificativ și rapid.



Evitați aranjarea peștelui și fructelor de mare în straturi, fără folosirea gheții. Astfel, se poate preveni formarea unor „puncte de supraîncălzire” pe trunchiurile de pește, puncte care influențează semnificativ scăderea accelerată a calității produselor. Încercați să minimalizați pierderea umidității prin pulverizarea periodică cu aerosoli sau alte metode de umezire a peștelui depozitat în încăperi uscate pentru răcire.

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE

SFATURI ADIȚIONALE

Peștele și fructele de mare proaspete trebuie să fie tratate cu grijă deosebită. Gustul rafinat, aroma și textura cărnii, care fac peștele și fructele de mare speciale, depind direct de calitatea produselor. Penetrarea sângelui în carne, în urma leziunilor mecanice, afectează negativ aspectul peștelui și fructelor de mare și cauzează un miros și gust pronunțat „de pește”.

Peștele proaspăt nu trebuie luat de coadă, deoarece acest lucru duce la ruperea coloanei vertebrale și permite pătrunderea sângelui în carne. Practica general acceptată este ridicarea trunchiului cu ambele mâini.



Măsurile sanitar-veterinare sunt deosebit de importante atunci când este vorba despre lucrul cu peștele și fructele de mare. Bacteriile și enzimele sunt prezente în toate speciile de fructe de mare și pește. Răcirea peștelui și fructelor de mare până la 0°C doar încetinește activitatea acestor dăunători invizibili. Când peștele și fructele de mare sunt scoase din frigider pentru a fi gătite, bacteriile și enzimele sunt activate, degradând carnea, transformând textura densă și muscu-loasă într-o substanță moale și fără formă.

Scoateți peștele și fructele de mare din frigider imediat înainte de a fi pregătite.

APROVIZIONAREA CU PRODUSE CONGELATE

Opinia conform căreia peștele congelat este de o calitate inferioară celei a peștelui proaspăt este infirmată de faptul că, în majoritatea cazurilor, peștele este congelat la câteva ore după captură, în timp ce, pentru ca peștele „proaspăt” să ajungă în bucătăria dumneavoastră, poate fi nevoie de câteva zile. Tehnologiile de congelare și metodele moderne de procesare permit păstrarea prospețimii, gustului, aromei și texturii cărnii peștelui și fructelor de mare capturate chiar cu câteva luni în urmă.

Informați furnizorul în legătură cu faptul că doriți să achiziționați produse congelate de calitate superioară. Aflați de la acesta cât timp marfa a fost depozitată sub formă congelată din momentul capturii și la ce temperaturi. Produsele congelate nu trebuie să fie păstrate la temperaturi mai mari de -18°C .

Înainte de a realiza achiziția, în timpul inspecției vizuale, acordați atenție arsurilor produse în timpul congelării, precum și integrității ambalajelor și materialelor de protecție.

Există cerințe speciale în ceea ce privește temperatura de transport. Cea mai bună temperatură pentru transport este o temperatură constantă de -20°C sau mai scăzută, însă și o temperatură de -18°C este acceptabilă.



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE

RECEPȚIA

Verificați loturile de marfă primite, acordând atenție deosebită inspecției vizuale a ambalajului de carton. Cercetați containerele deteriorate și verificați cu atenție respectarea regimului de temperatură. Cutiile cu pete vizibile pot indica faptul că produsele s-au dezghețat în timpul transportului. Dacă apar întrebări legate de calitatea produselor primite, contactați imediat furnizorul.

Deschideți cel puțin o cutie din lotul de marfă primit și verificați temperatura cu un termometru cu bimetal. Reambalați eşantionul de pește sau fructe de mare imediat după încheierea inspecției. Dacă valorile de temperatură nu corespund condițiilor de transport indicate în specificații, informați imediat și furnizorul, și transportatorul.



Verificați integritatea stratului de protecție al peștelui și fructelor de mare congelate. O glazură de gheață insuficientă sau un ambalaj vidat deteriorat accelerează deshidratarea (pierderea apei) produselor și apariția arsurilor cauzate de congelare. Plasați cât mai repede marfa livrată în frigider.



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE

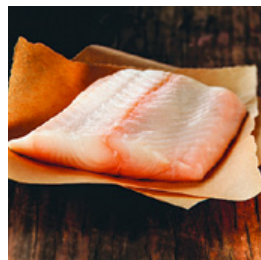
DECONGELAREA

Procesul de decongelare influențează calitatea peștelui și fructelor de mare. Dezghețați peștele și fructele de mare congelate încet, pentru a păstra gustul, aroma și textura cărnii. Planificați cu atenție!

Cele mai bune rezultate sunt obținute când dezghețarea produselor se face la o temperatură între 0 °C și 2 °C. Acest lucru se poate face punând produsele congelate pe un strat de fulgi de gheață, într-o încăpere răcoroasă, sau prin dezghețarea produselor fără gheață într-o încăpere sau într-un recipient cu temperatura între 0 °C și 2 °C. Aveți grijă ca temperatura să nu urce niciodată peste 4 °C. Dacă se folosește această metodă, decongelarea durează de la 24 la 36 de ore.

În timpul decongelării, puneți mereu produsele în tăvi cu scurgere sau în alte recipiente pentru a preveni acumularea apei și sucurilor, ca urmare a dezghețării. Calitatea peștelui și fructelor de mare care stau în apă scade rapid.

O metodă acceptabilă de reducere a timpului de decongelare o reprezintă imersarea produselor congelate în apă foarte rece, într-un ambalaj rezistent de plastic, închis ermetic. Cu toate acestea, metodele de decongelare rapidă trebuie abordate cu grijă, întrucât dezghețarea incorectă poate avea efecte negative asupra calității peștelui și fructelor de mare. După dezghețarea produselor, păstrați-le la rece până în momentul utilizării.



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE

RECOMANDĂRI SUPPLEMENTARE

Nu recongelați niciodată peștele și fructele de mare. La deschiderea ambalajului, luați cantitatea necesară de pește și puneți imediat pachetul în congelator.

Termenul de valabilitate al peștelui și fructelor de mare variază în funcție de specie, calitatea produselor, temperatură, ambalaj. Ca regulă, nu păstrați peștele și fructele de mare congelate mai mult de 6–9 luni. Acest termen de valabilitate este obținut prin manipularea și depozitarea corespunzătoare.

Dezvoltați un program sigur de control sanitar în locurile de tranzit și prelucrare a peștelui și fructelor de mare. Bacteriile și enzimele se activează după decongelarea produselor.



Rețineți că, adeseori, calitatea produselor congelate depășește calitatea produselor proaspete. Factorul determinant la aprovizionare și la întocmirea meniului este calitatea produselor, și nu determinarea a ce este mai bun — peștele „congelat” sau „proaspăt”. Cele mai bune meniuri de pește constau dintr-o combinație de feluri de mâncare preparate atât din pește congelat, cât și din pește proaspăt.

Factorii care influențează negativ calitatea peștelui și fructelor de mare (bacteriile, enzimele, deshidratarea, oxidarea, poluarea și leziunile) se activează mereu când se creează condiții prielnice. Se poate lupta împotriva acestor factori negativi dacă fiecare verigă a lanțului — de la pescar la bucătarul șef — face din lupta pentru calitate o parte din afacerea sa.



LINK-URI UTILE

Pentru asigurarea calității peștelui și fructelor de mare contează foarte mult înțelegerea faptului că peștele și fructele de mare trebuie procesate, transportate și depozitate altfel decât carnea de vită, porc, oaie sau alte tipuri de produse din carne. Peștele, moluștele și crustaceele nu au sistem muscular, precum animalele de uscat. Temperatura mediului lor natural de viață, propria lor temperatură este mult mai scăzută decât cea a animalelor care trăiesc pe pământ. În consecință, peștele și fructele de mare trebuie tratate cu deosebit de multă grijă, iar regimul de umiditate și temperatură trebuie să fie respectat.

Planificați cu atenție achizițiile pentru a evita depozitarea foarte îndelungată și acordați mai multă grijă evaluării calității produselor. Învățați să alegeți pește și fructe de mare de calitate înaltă și faceți tot posibilul pentru ca fiecare angajat al dumneavoastră să devină un „expert”.

Informații generale
eeu.alaskaseafood.org
alaskaseafood.org

Rețete în limba engleză
wildalaskaseafood.com



youtube.com/AlaskaSeafood



facebook.com/alaskaseafood



instagram.com/alaskaseafood

Acest document, întocmit de Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska, este doar un set de recomandări generale. Elaborați un program de control al calității și control sanitar care să corespundă cerințelor dumneavoastră.

Tot peștele și toate fructele de mare provenite din Alaska sunt sălbatice și ecologice, iar pescuitul se efectuează rațional, cu grijă pentru generațiile viitoare.

Broșura de față este elaborată de Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska – Alaska Seafood Marketing Institute.

Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (Alaska Seafood Marketing Institute – ASMI) este un parteneriat între stat și companiile private din domeniul piscicol din statul Alaska. Institutul joacă un rol cheie în promovarea fructelor de mare din Alaska și le determină locul pe piața internațională.

Programele de suport pentru peștele și fructele de mare din Alaska, desfășurate în Rusia și în fostele țări din Comunitatea Statelor Independente (CSI), includ asistență în găsirea unui partener sau furnizor, activități promoționale adresate industriei de retail și restaurantelor, acțiuni și campanii de PR.

**Departamentul internațional
de marketing**

Strada N. Franklin, biroul 200
Juneau, Alaska, USA
99801-1147
Tel.: +1 800 478-2903
+1 907 465-5560
info@alaskaseafood.org

**Reprezentant
în Europa de Est**

Crisp Consulting
Tel.: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG