



Н Е Р Е Й

ПЕРВИЧНЫЕ ВИДЫ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ

Мороженая рыба поступает в реализацию **в неразделанном (целом) виде**, а также в **разделанном** разными способами. Согласно ГОСТ 32366-2013 применяются нижеуказанные виды разделки:

Обезглавленная - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, не вскрытого плавательного пузыря;
- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками;
- осуществление поперечного надреза в области анального отверстия.

Полупотрошенная - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены.

Потрошенная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта;
- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошенных тихоокеанских лососевых рыб.

Потрошенная обезглавленная - потрошенная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается:

- оставление плечевых костей;
- частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками;
- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

Тушка - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- оставление почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической;
- оставление тонкой брюшной части у сардин.

Тушка полупотрошенная - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

Спинка - рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены.

Кусок - потрошенная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части.

Потрошенная семужной резки - рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб.

Теша - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается:

- разрезание тешы на две продольные половины;
- оставление плечевых костей.

Стейк - потрошенная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. Рекомендуется применять для крупных рыб.

Существуют и другие способы разделки рыбы, которые производят по согласованию с приобретателем, в соответствии с контрактом или договором на поставку продукции, например:

Пласт с головой - рыбу разрезают по спине вдоль с правой стороны позвоночника от головы до хвостового плавника; голову разрезают до верхней челюсти.

Пласт обезглавленный - рыбу разрезают по спине вдоль с правой стороны позвоночника от головы до хвостового плавника; голову удаляют.

Полупласт - рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови зачищены.

Популярный вид разделки рыбы, который позволит без лишних хлопот приготовить любимое блюдо – **рыбное филе**. Это полностью съедобный продукт в виде мышечной ткани рыбы, срезанной с обеих сторон тушки рыбы после очистки от чешуи и внутренностей. Наиболее полно отвечает требованиям рационального использования рыбы-сырца. Отходы от разделки перерабатываются на кормовую муку. Филе удобно для кулинарной обработки: оно освобождено от костей или содержит их лишь в незначительном количестве. Рыбное филе изготавливается с кожей и без кожи. На производство филе идёт живая или совершенно свежая рыба. В зависимости от вида рыбы в соответствии с установленными стандартами и техническими условиями филе выпускают сдвоенным (филе «бабочка»), а также как филе-кусок, филе-ломтик, филе-спинка, филе — хвостовая часть.

Выбор способа и вида разделки рыбы зависит от её вида, размерно-массовых характеристик, анатомического строения и физиологического состояния. Разделка обеспечивает рациональное использование рыбного сырья, придание формы, необходимой для выпуска продукции определённого вида и интенсификацию технологических процессов при последующей переработке сырья.