

الدليل التثقيفي

للمنتجات البحرية

مقدمة

يهدف هذا الدليل إلى توعية المستهلك بالمنتجات البحرية المعدّة للاستهلاك الآدمي سواء كانت طازجة أو مبردة أو مجمدة أو مصنّعة حيث يشمل تصنيفاتها واشتراطاتها من حيث المحتوى والتعبئة والتغليف.

أولاً:

الأسماك المجمدة :

منتجات يتم تجهيزها من السمك الطازج بعد تنظيفه وغسله وقد تزال الأحشاء الداخلية والزعانف أو يقطع بعد التنظيف وتعريضه لعملية تجميد فورية ويعبأ في عبوات محكمة القفل لمنع فسادها وتلوثها.

أنواع الأسماك المجمدة :

يجمد السمك على أحد الأشكال التالية:

- سمك كامل منزوع الأحشاء والرأس.
- سمك مجهز: سمك كامل منزوع الأحشاء والرأس والذيل والزعانف والخياشيم.
- سمك قطع: قطع لا يزيد سمكها عن 40 مم تحضّر من السمك.
- سمك شرائح: شرائح من لحم السمك الغير منتظمة في الشكل والحجم وقد تكون بالعظم أو خالية منه.

ثانياً:

شرائح الأسماك المجمدة :

منتج مجهز من شرائح غير منتظمة الحجم والشكل منزوعة الجلد والعظام من الأسماك الصالحة للاستهلاك البشري، حيث يتم تجميدها سريعاً بعد التحضير لضمان سلامتها وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي تحت ظروف النقل والتخزين.

ثالثاً:

قوالب لحوم الأسماك المجمدة :

منتج غذائي يتم تجهيزه من شرائح الأسماك حيث يتم رصها في عبوات مناسبة وكبسها وتجميدها في قوالب معدنية لتأخذ شكل منظم وسماكة موحدة .

تصنيف قوالب الأسماك:

تصنف قوالب لحوم الأسماك المجمدة كالتالي :

قوالب مفروم لحوم
أسماك مجمدة.

قوالب شرائح أسماك
غير كاملة مجمدة.

قوالب شرائح أسماك
كاملة مجمدة.

رابعاً:

الأسماك المدخنة :

أسماك محضرة عن طريق عملية التدخين، بحيث يحتوي المنتج النهائي على خصائص دخانية قابلة للقياس، كما يمكن استخدام التوابل وغيرها من المكونات.

○ التدخين: عملية معالجة الأسماك من خلال تعريضها لمواد متطايرة ناتجة من احتراق الأخشاب أو مواد نباتية أخرى، حيث تتميز هذه العملية بمزيج متكامل من عدة خطوات هي التمليح والتجفيف والتسخين والتدخين داخل حجرة التدخين.

○ التمليح: عملية معالجة الأسماك بملح ذو درجة غذائية بغرض تخفيض مستوى النشاط المائي في لحمها وتعزيز النكهة.

التجفيف: عملية يتم من خلالها تخفيض محتوى الرطوبة في الأسماك إلى المستوى المناسب المطلوب ضمن شروط صحية ملائمة ومتحكم بها.

خامساً:

الأسماك المدخنة المنكهة :

أسماك محضرة عن طريق معالجتها بالدخان المنكه الصناعي المحضر بمزج مواد محددة كيميائياً بمقادير معروفة أو المزج بين (الدخان - المواد المحضرة).

سادساً:

الأسماك المدخنة المجففة :

أسماك محضرة عن طريق المعالجة بمزيج من عمليتي التدخين والتجفيف، كما قد يتضمن التحضير عملية تمليح ، كما يمكن استخدام التوابل وغيرها من المكونات.

سابعاً:

منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة :
منتجات يتم تجهيزها على شكل أصابع أو قطع أو شرائح أو كتل من لحوم الأسماك.

- **عجينة التغطية:** خليط يتكون بصفة أساسية من الحليب والبيض والدقيق والبهارت والماء الصالح للشرب للحصول على اللزوجة المناسبة لتغطية المنتج.
- **البقسماط:** مجروش الخبز المجفف والذي يكون في شكل يسمح له بالالتصاق بعجينة التغطية وبالأصابع أو قطع أو شرائح السمك مباشرة.

تصنيف منتجات الأسماك:

تصنف منتجات الأسماك المغطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة كالتالي :

- **أصابع السمك:** منتج مجهز من لحوم الأسماك الطازجة أو المجمدة في مشكل في قوالب على هيئة أصابع.
- **قطع لحم السمك:** منتج مجهز من لحوم الأسماك الطازجة أو المجمدة مشكل في قوالب على أي شكل.
- **شرائح السمك:** شرائح غير منتظمة الشكل والحجم بجلد أو بدون من الأسماك الطازجة أو المجمدة.
- **كتل السمك:** شرائح أو مفروم سمك أو خليط منها تم كبسها وتجميدها في قوالب مستطيلة ومنتظمة الشكل وذات سماكة موحدة.

ثامناً:

الأسماك المملحة :

منتج غذائي معامِل بالتمليح لصنف من أصناف الأسماك التي لها القابلية للتمليح بغرض الحفظ واكسابه الخواص الحسية المميزة للمنتج.

تاسعاً:

الروبيان (الجمبري) المبرد :

منتج غذائي تم حفظه على درجة حرارة تتراوح (+1 - 0.5 -) بحيث لم يتعرض لدرجة حرارة عالية كافيهِ لتجلط البروتين، سواء تم حفظه على شكل (روبيان كامل أو روبيان مقشّر أو روبيان مقشّر جزئياً).

عاشرًا:

الروبيان (الجمبري) المبرد :

منتج غذائي ناتج عن تجميد روبيان طازج أو مسلوق جزئياً أو مطبوخ كلياً، مقشّر أو غير مقشّر بحيث يكون متجانس في الحجم واللون .

الحادي عشر:

الروبيان (الجمبري) المجفف :

منتج غذائي يتم الحصول عليه بالتجفيف بالطرق الطبيعية أو الصناعية للروبيان (الجمبري) الطازج السليم المقشّر والمنظف والمعامِل بالسلق في محلول ملحي أو غير المسلوق.

الثاني عشر:



الروبيان (الجمبري) بالبقسمات :

منتج غذائي يتم تجهيزه بتغطية الروبيان الطازج أو المسلوق جزئياً بمجروش الخبز المجفف والذي يكون في شكل يسمح له بالالتصاق بعجينة التغطية وبالروبيان مباشرة.

الثالث عشر:



سرطان البحر المبرد والمجمد :

- سرطان البحر المبرد: منتج غذائي بحري تم حفظه مبرداً بعد صيده مباشرة.
- سرطان البحر المجمد: منتج غذائي بحري تم تجميده سريعاً بعد صيده مباشرة وبعد طهي أو بدون .

تصنيف

سرطان البحر:



يتم تصنيفه حسب هيئته :

- سرطان بحر كامل: سرطان بالأيدي الكلابية والأرجل المتصلة بجسم سرطان البحر.
- سرطان بحر مقطوع: سرطان تم تنظيفه بشكل مناسب وتقطيعه، وقد يكون بالأيدي الكلابية والأرجل أو بدونها.
- لحم سرطان البحر المقطوع: النسيج العضلي من سرطان البحر.

الرابع عشر:



جراد البحر المبرد والمجمد (اللوبستر) :

- جراد البحر المبرد: منتج غذائي بحري من فصيلة القشريات تم تبريده سريعاً بعد صيده مباشرة.
- جراد البحر المجمد: منتج غذائي بحري تم تجميده سريعاً بعد صيده مباشرة وبعد طهي أو بدون .

تصنيف

جراد البحر:



يتم تصنيفه حسب هيئته :

- جراد بحر كامل: غير مقشّر ولم ينزع منه أي جزء.
- ذيل جراد البحر بقشوره: منزوع الرأس والأرجل والقناة الهضمية.
- ذيل جراد البحر مقشّر: مقشّر ومنزوع الرأس والأرجل والقناة الهضمية.

الخامس عشر:



أذن البحر الحية والطازجة المبردة أو المجمدة :

- أذن البحر الحية: منتج بحري على قيد الحياة قبل الاستهلاك حيث تكون معروضة مع القشرة (المحارة)، ويتم تنظيفها قبل التعبئة والتغليف للاستهلاك البشري المباشر.
- أذن البحر المبردة أو المجمدة: هي منتج بحري تم تبريدها أو تجميدها كاملة أو مقشرة مع إزالة الأحشاء حفاظاً على الجودة أثناء النقل والتخزين و التوزيع.

السادس عشر:



الحبّار (السبيط) الخام المجمد :

منتج غذائي ناتج من تجميد الحبار بعد إعداده وتجهيزه من حبار سليم وطاقز وصالح للاستهلاك الادمي ومحتفظاً بخواصه الطبيعية.

السابع عشر:



الأنشوجة المملحة والمغلية والمجففة :

منتج غذائي تم تجهيزه بغسل الأسماك الطازجة في محلول ملحي أو ماء البحر النظيف وتمليحه بالغلي في محلول ملحي أو ماء البحر النظيف وتم تجفيفه بأحد الطريقتين (تجفيف شمس أو تجفيف صناعي).

الثامن عشر:



برجر السمك :

منتج غذائي محضر من مفروم السمك المبرد أو المجمد أو مفروم شرائح الأسماك المبردة أو المجمدة ومضاف إليه الملح والتوابل وقد يضاف إليه مواد أخرى ، حيث يشكّل على هيئة وحدات متماثلة في الشكل والسّمك.

تصنيف

برجر السمك:



. يتم تصنيفه على أساس وجود طبقة التغطية (عجينة التغطية أو البقسماط) أو عدم وجودها

. يتم تصنيفه على أساس محتوى الدهن :

○ منخفض الدهن: برجر مصنّع من أسماك غير دهنية .

○ عالي الدهن : برجر مصنّع من أسماك دهنية .

التاسع عشر:



سالمون الباسيفيكي المعب:

منتج غذائي مصنّع من صنف من أصناف سمك الباسيفيكي والمعبأ في عبوات محكمة الغلق والمعامل بطريقة حرارية تمنع التلف وتقضي على كافة الجراثيم .

أنواعه:



- النوع العادي: يتكون من السالمون المعب مضافاً إليه ملح الطعام.
- النوع الغير مملح: يتكون من السالمون دون إضافة ملح الطعام إليه.

العشرين:



التونة المعلبة:

منتج غذائي تم تحضيره من لحم صنف من أصناف سمك التونة المناسبة ، والتي تم تعبئتها في عبوات محكمة الغلق ومعاملتها حرارياً بدرجة كافية للتأكد من تعقيمها تجارياً.

الواحد والعشرين:



السردين المعب:

منتج غذائي مجهز من سمك السردين الطازج أو المجمد أو المدخن، المعبأ في الماء أو الزيت أو وسط آخر مناسب في عبوات محكمة الغلق، والمعاملة حرارياً بعد التعبئة للتأكد من تعقيمها تجارياً.

اثنين وعشرون:



الماكريل المعلب :

منتج غذائي مجهز من نوع أو أكثر لجنس واحد من أسماك الماكريل أو الجاك ماكريل المعلبة في وسط مناسب في عبوات محكمة الغلق والمعاملة حرارياً بعد تعبئتها لمنع فسادها .

الثالث والعشرون:



لحم الكابوريا المعلب (لحم السرطان) :

منتج غذائي محضر من لحم أرجل ، مخالب ، أكتاف أو خليط منها من أحد أنواع الكابوريا الصالحة للاستهلاك بعد نزع الغلاف الصدفي عنها ، والتي يتم تعبئتها في عبوات محكمة الغلق ومعاملتها حرارياً بدرجة كافية تضمن التعقيم التجاري لها.

الرابع والعشرون:



الأسماك الزعنفية المعلبة :

منتج غذائي مجهز من لحم أي نوع من أنواع الأسماك الزعنفية الصالحة للاستهلاك الآدمي و المعلبة في الماء ، الزيت أو أي وسط آخر مناسب ، في عبوات محكمة الغلق ، ومعاملتها حرارياً بدرجة كافية للتأكد من تعقيمها تجارياً.

الخامس والعشرون:



كافيار سمك الحفش :

منتج يتم إعداده من بيض سمك الحفش عن طريق معاملته بملاح ذو درجة غذائية لمنع نمو الأبواغ وغيرها من الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض ، بحيث يكون البيض ذو حجم واحد وبشكل متساوي ومميز في اللون وفقاً للأنواع المستخدمة .

السادس والعشرون:



صلصة السمك :

منتج غذائي محضر من لحم أرجل ، مخالب ، أكتاف أو خليط منها من أحد أنواع الكابوريا الصالحة للاستهلاك بعد نزع الغلاف الصدفي عنها ، والتي يتم تعبئتها في عبوات محكمة الغلق ومعاملتها حرارياً بدرجة كافية تضمن التعقيم التجاري لها.

بالأهم نهتم