

ТЕМА 12. Товарознавство риби та рибних товарів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Класифікація промислових риб. Особливості анатомічної будови риб. Основні промислові родини риб.
2. Харчова цінність м'яса риби. Хімічний склад та поживні речовини.
3. Жива товарна риба. Якість живої риби.
4. Процеси, що відбуваються при охолодження риби. Способи охолодження та асортимент охолодженої риби.
5. Асортимент мороженої риби. Якісні показники мороженої риби. Зберігання мороженої риби.
6. Процеси, що відбуваються при посолі риби. Способи посолу риби.
7. Зберігання солоних рибних товарів. Процеси, що відбуваються при зберіганні солоних рибних товарів.
8. Приготування сушеної рибної продукції. Асортимент сушеної рибної продукції.
9. Способи в'ялення риби. Асортимент та способи зберігання в'ялених рибних товарів.
10. Способи коптіння риби. Різновиди коптіння. Асортимент та вимоги до якості товарів холодного коптіння.
11. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого коптіння. Технологія отримання рибних товарів гарячого коптіння.
12. Побудова асортименту, класифікація та вимоги до якості рибних консервів. Схема виробництва рибних консервів.
13. Класифікація рибних пресервів. Визрівання і зберігання рибних пресервів.
14. Побудова асортименту, вимоги до якості рибних кулінарних виробів. Зберігання кулінарних виробів з риби.
15. Ікорні товари. Види ікри з лососевих, осетрових та частикових риб. Вимоги до якості ікорних товарів.

Питання для самоперевірки

1. Дайте характеристику найважливішим родам промислових риб, які з них маю найбільшу харчову цінність?
2. Як умовно поділяється жива риба?
3. Які інфекційні захворювання найчастіше трапляються у промислових риб?
4. Які існують способи обробки риби?
5. Які показники визначають якість охолодженої риби?
6. Дайте характеристику основним органолептичним показникам замороженої риби.
7. Які способи заморожування вам відомі?
8. Охарактеризуйте показники якості солоної риби.
9. Охарактеризуйте органолептичний метод дослідження солоної і маринованої риби.
10. Як проводиться дослідження на вміст солі?
11. Які ви знаєте види посолу та види копчення риби?
12. Як розшифровується маркування на рибних консервах?
13. Як визначається співвідношення складових частин, що містяться у консерв. Визначення маси нето.
14. Якими способами можна визначити герметичність банок?
15. За яких умов зберігають морожену рибу?
16. Умови та терміни зберігання солоної риби, рибних консервів?