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.

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?