ТЕМА 12. Товарознавство риби та рибних товарів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Зберігання солоних рибних товарів. Процеси, що відбуваються при зберіганні солоних рибних товарів.
2. Приготування сушеної рибної продукції. Асортимент сушеної рибної продукції.
3. Способи в'ялення риби. Асортимент та способи зберігання в'ялених рибних товарів.
4. Способи коптіння риби. Різновиди коптіння. Асортимент та вимоги до якості товарів холодного коптіння.
5. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого коптіння. Технологія отримання рибних товарів гарячого коптіння.
6. Побудова асортименту, класифікація та вимоги до якості рибних консервів. Схема виробництва рибних консервів.
7. Класифікація рибних пресервів. Визрівання і зберігання рибних пресервів.
8. Побудова асортименту, вимоги до якості рибних кулінарних виробів. Зберігання кулінарних виробів з риби.
9. Ікорні товари. Види ікри з лососевих, осетрових та частикових риб. Вимоги до якості ікорних товарів.

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте органолептичний метод дослідження солоної і маринованої риби.
2. Як проводиться дослідження на вміст солі?
3. Які ви знаєте види посолу та види копченя риби?
4. Як розшифровується маркування на рибних консервах?
5. 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?