

Изучить темы:

- Систематизация рыб. Ассортимент и виды разделки рыб и морепродуктов.
- Живая рыба
- Инновационные способы консервирования рыбы и морепродуктов.

Ответить на вопросы:

- 1 Как способы замораживания влияют на качество рыбы.
- 2 Для чего применяется глазуровка мороженой рыбы.
- 3 Какие изменения происходят в мороженой рыбе при хранении.
- 4 Какие применяются способы посола рыбы? Их особенности и влияние на качество.
- 5 Классификация соленой рыбы.
- 6 Каким образом изменяется химический состав рыбы после посола.
- 7 Как влияют на сохраняемость соленых рыбных товаров различные виды тары и упаковки.
- 8 Условия и сроки хранения соленой и маринованной рыбной продукции.
- 9 Сущность способов посола (простого,пряного, маринованного).
- 10 Какие вещества обуславливают вкусовые свойства копченой рыбы.
- 11 Вещества обуславливающие окраску копченой рыбы.
- 12 Чем объясняются различия в физико-химических показателях рыбы горячего и холодного копчения?
- 13 Способы копчения рыбы и их технологические особенности.

