

ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

<i>Лектор</i>	Голембовська Наталія Володимирівна, к. тех. н., доцент
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	30 (15 год лекцій, 15 год практичних чи лабораторних занять)

Загальний опис дисципліни

Вивчення даної дисципліни дає змогу студентам зрозуміти теоретичні та практичні основи технології переробки риби та інших гідробіонтів, показники якості, безпеки різноманітних видів продуктів, умови зберігання, консервування, пакування рибної продукції, критично підійти до вибору рибної сировини, технологічного процесу виробництва різної продукції. Знання отримані з цієї дисципліни дають майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтовувати і керувати технологічними процесами переробки риби та морепродуктів з метою виробництва високоякісної продукції.

Теми лекцій:

1. Характеристика основних родин і видів промислових риб. Форма та анатомічна будова тіла риб.
2. Зберігання і транспортування живої риби.
3. Холодильна обробка водної сировини.
4. Технологія виготовлення соленої рибита рибних пресервів.
5. Технологія виготовлення в'яленої та сушеної риби.
6. Технологія виготовлення копченої рибної продукції.
7. Технологія виготовлення рибних консервів.
8. Технологія рибної ікри.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Розмірно-масовий склад риби. Способи розбирання риби.
2. Органолептичні методи визначення показників якості снулої, охолодженої та мороженої риби. Визначення фізико-хімічних показників якості розмороженої риби.
3. Органолептична та фізико-хімічна оцінка соленої та маринованої риби.
4. Дослідження якості в'яленої та сушеної риби.
5. Дослідження якості риби холодного та гарячого копчення.
6. Дослідження якості рибних консервів.
7. Органолептична та фізико-хімічна оцінка виробів з ікри.