

УДК 658.6(075)

ББК 36-9я7

Л34

**Левкин, Г. Г.**

Л34 Товароведение рыбы и рыбных товаров : конспект лекций / Г. Г. Левкин. — М.-Берлин : Директ-Медиа, 2016. — 112 с.

ISBN 978-5-4475-8210-4

Конспект лекций «Товароведение рыбы и рыбных товаров» разработан в соответствии с ФГОС третьего поколения. Лекции предназначены для студентов, обучающихся по программам высшего образования направления подготовки «Торговое дело» (квалификация (степень) «бакалавр»).

УДК 658.6(075)

ББК 36-9я7

ISBN 978-5-4475-8210-4

© Левкин Г. Г., текст, 2016

© Издательство «Директ-Медиа», оформление, 2016

# СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. ОСОБЕННОСТИ АНАТОМИЧЕСКОГО СТРОЕНИЯ, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ.....	3
1.1. Особенности анатомического строения рыбы.....	3
1.2. Химический состав рыбы.....	8
1.3. Пищевая ценность рыбы.....	10
Тема 2. РЫБА ЖИВАЯ И ОХЛАЖДЕННАЯ.....	12
2.1. Транспортирование живой рыбы.....	12
2.2. Хранение и требования к качеству живой рыбы.....	13
2.3. Способы охлаждения рыбы.....	14
2.4. Хранение и изменение внешнего вида охлажденной рыбы.....	16
2.5. Ассортимент и требования к качеству охлажденной рыбы.....	18
Тема 3. МОРОЖЕНЫЕ РЫБНЫЕ ТОВАРЫ.....	21
3.1. Подготовка рыбы к замораживанию.....	21
3.2. Способы замораживания рыбы.....	22
3.3. Упаковка мороженных рыбных товаров.....	25
3.4. Хранение мороженных рыбных товаров.....	25
3.5. Ассортимент и требования к качеству мороженных рыбных товаров.....	29
3.6. Рыбное филе.....	31
Тема 4. РЫБА СОЛЕНАЯ. СПОСОБЫ ПОСОЛА РЫБЫ.....	34
4.1. Способы разделки рыбы.....	35
4.2. Способы посола рыбы.....	38
4.3. Созревание рыбы при посоле.....	39
4.4. Дефекты соленой и маринованной рыбы.....	40
4.5. Ассортимент и требования к качеству соленой рыбы, рыбы пряного посола и маринованной рыбы.....	42
4.6. Упаковка и хранение соленой и маринованной рыбы.....	43

Тема 5. Сушеная, вяленая и копченая рыба.....	45
5.1. Пресносушеные рыбные товары .....	45
5.2. Соленосушеная рыба .....	47
5.3. Вяленая рыба .....	48
5.4. Копченая рыба.....	52
5.5. Балычные изделия .....	56
5.6. Пороки сушеных, вяленых и копченых товаров .....	59
Тема 6. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ .....	62
6.1. Ассортимент рыбных консервов .....	62
6.2. Требования к качеству рыбных консервов.....	68
6.3. Пресервы .....	71
6.4. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения рыбных консервов и пресервов .....	73
Тема 7. РЫБНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....	76
7.1. Рыбные полуфабрикаты .....	76
7.2. Рыбные кулинарные изделия.....	78
7.3. Хранение рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.....	81
Тема 8. ИКОРНЫЕ ТОВАРЫ.....	83
8.1. Обработка икры .....	83
8.2. Химический состав икры .....	84
8.3. Ассортимент и оценка качества икры .....	85
8.4. Упаковка и маркировка икры.....	86
8.5. Хранение икры .....	87
П Р И Л О Ж Е Н И Е .....	90
Список использованной литературы.....	108