

**УДК 641+664.95**  
**ББК 36.94**  
**В20**

**Рецензенты:**

*Е. Л. Беленко* — доктор технических наук, профессор;  
*В. И. Пивоваров* — доктор экономических наук, профессор.

**Васюкова А. Т.**

**В20**      Переработка рыбы и морепродуктов: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. — 104 с.

ISBN 978-5-394-02233-3

В предлагаемом учебном пособии рассматриваются вопросы переработки различных видов рыб и нерыбных морепродуктов. Приведены традиционные и современные технологии холодильного хранения, посола, вяления, сушки, копчения и консервирования прудовой и океанической рыбы. Предложены технологические приемы приготовления рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Даны современные направления производства рыбных фаршевых изделий и использования пищевых отходов. Обоснованы рецептуры, приведены основные параметры технологических процессов, даны качественная оценка готовой продукции, условия и сроки хранения. Приведены дефекты готовой рыбной продукции. Показаны направления и закономерности изменения качества исходного сырья и его влияния на технологический процесс производства полуфабрикатов, фаршей и готовых кулинарных изделий при использовании различных технологий: традиционных и современных модифицированных.

Для специалистов пищевой промышленности, общественного питания и студентов вузов.

ISBN 978-5-394-02233-3

© Васюкова А. Т., 2009

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2009

# Содержание

---

<b>Введение</b> .....	5
<b>1. Рациональное использование прудовых и океанических рыб</b> .....	7
<b>2. Химический состав рыб</b> .....	10
<b>3. Характеристика сырья для производства рыбных товаров</b> .....	16
3.1. Рыба живая .....	16
3.2. Охлажденная рыба .....	16
3.3. Мороженая рыба .....	18
3.4. Рыбное филе.....	20
<b>4. Использование замораживания при длительном хранении рыбы</b> .....	21
4.1. Охлаждение рыбы в дробленом льду.....	23
4.2. Замораживание льдосоляной смесью.....	24
4.3. Мокрое замораживание .....	26
4.4. Сухое замораживание .....	26
4.5. Бесконтактное замораживание.....	27
4.6. Замораживание на ледяном поле .....	28
<b>5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b> .....	29
5.1. Обработка рыбы с костным скелетом (всех семейств).....	30
5.2. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.....	34
5.3. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы. Рыбные кулинарные изделия .....	36
5.4. Рыбные отходы .....	38
5.5. Хранение рыбных полуфабрикатов.....	39
<b>6. Посол рыбы</b> .....	40
6.1. Технология посола рыбы.....	42
6.2. Приготовление полуфабрикатов. Солено-сушеная рыба .....	45

<b>7. Вяление и сушка рыбы.....</b>	<b>58</b>
7.1. Производство балыков.....	62
7.2. Вяление икры.....	67
7.3. Сушка рыбы.....	68
<b>8. Копчение рыбы.....</b>	<b>70</b>
8.1. Холодное копчение рыбы.....	73
8.2. Горячее копчение рыбы .....	77
8.3. Технология производства копченых балыков.....	78
8.4. Пороки копченых изделий.....	79
<b>9. Технологические схемы производства рыбных консервов.....</b>	<b>81</b>
<b>10. Рыбные пресервы .....</b>	<b>86</b>
<b>11. Технология производства икры .....</b>	<b>90</b>
11.1. Икра осетровых рыб.....	90
11.2. Икра лососевых рыб.....	92
11.3. Икра прочих рыб .....	93
<b>12. Нерыбное водное сырье .....</b>	<b>94</b>
12.1. Переработка ракообразных.....	94
12.2. Использование головоногих моллюсков .....	95
12.3. Использование двустворчатых моллюсков.....	95
12.4. Переработка иглокожих.....	96
12.5. Переработка водорослей .....	97
<b>Приложение 1.....</b>	<b>98</b>
<b>Приложение 2.....</b>	<b>99</b>
<b>Приложение 3.....</b>	<b>101</b>