

# Оглавление

Предисловие .....	3
<b>Глава 1. Общие сведения об уловах, производстве и потреблении продуктов, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла .....</b>	<b>7</b>
<b>Глава 2. Основы систематизации промысловых рыб и рыбообразных .....</b>	<b>16</b>
2.1. Место рыб в системе животного мира .....	16
2.2. Внешняя организация и анатомия рыб. Признаки биологической идентификации объектов .....	21
2.2.1. Внешние особенности .....	21
2.2.2. Скелет и мускулатура .....	33
2.2.3. Внутренние органы .....	36
2.3. Другие подходы к классификации рыб .....	41
2.4. Объекты рыбного промысла и аквакультуры .....	44
<b>Глава 3. Основы систематизации нерыбных гидробионтов .....</b>	<b>59</b>
3.1. Водоросли .....	59
3.2. Нерыбные гидробионты животного происхождения .....	61
3.2.1. Промысловые моллюски .....	61
3.2.2. Иглокожие .....	75
3.2.3. Ракообразные .....	78
3.2.4. Нетрадиционные объекты промысла беспозвоночных .....	86
3.2.5. Морские млекопитающие .....	87
<b>Глава 4. Питательная ценность и безопасность продуктов, вырабатываемых из гидробионтов .....</b>	<b>88</b>
4.1. Химический состав и пищевое значение рыбы и нерыбных гидробионтов .....	88
4.1.1. Вода .....	88
4.1.2. Азотистые вещества .....	97
4.1.3. Липиды .....	104
4.1.4. Углеводы .....	109
4.1.5. Витамины .....	109
4.1.6. Минеральные вещества .....	110
4.1.7. Природа аромата и вкуса продуктов, вырабатываемых из гидробионтов .....	112
4.2. Показатели безопасности гидробионтов и продуктов, вырабатываемых из них .....	114

4.2.1. Потенциально опасные вещества и микробиологические показатели .....	114
4.2.2. Проблема паразитарной чистоты рыбных продуктов .....	116
<b>Глава 5. Живая товарная рыба .....</b>	<b>134</b>
5.1. Общие сведения .....	134
5.2. Требования к качеству живой рыбы .....	135
5.3. Правила приемки, отбор проб и методы испытаний живой рыбы .....	136
5.4. Транспортирование и хранение живой рыбы .....	137
<b>Глава 6. Охлажденная и мороженая рыба .....</b>	<b>144</b>
6.1. Посмертные изменения в рыбе .....	144
6.2. Производство охлажденной и мороженой рыбы .....	147
6.2.1. Общие сведения .....	147
6.2.2. Способы охлаждения и замораживания .....	149
6.3. Требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы .....	155
6.4. Упаковка, транспортирование и хранение охлажденной и мороженой рыбы .....	161
<b>Глава 7. Филе рыбное. Полуфабрикаты. Кулинарные изделия .....</b>	<b>168</b>
7.1. Филе рыбное .....	168
7.2. Полуфабрикаты рыбные .....	173
7.3. Рыбные кулинарные изделия .....	176
<b>Глава 8. Соленая, пряная и маринованная рыба .....</b>	<b>179</b>
8.1. Общие сведения об ассортиментной группе. Теоретические основы посола и созревания соленой рыбы .....	179
8.2. Способы посола .....	183
8.3. Требования к качеству товаров .....	186
<b>Глава 9. Вяленые, сушеные и копченые товары. Балычные изделия .....</b>	<b>202</b>
9.1. Вяленые и сушеные рыбные товары .....	202
9.1.1. Вяленые рыбные товары .....	202
9.1.2. Сушеные рыбные товары .....	209
9.2. Копченые рыбные товары .....	216
9.2.1. Общая информация о копченых продуктах .....	216
9.2.2. Теоретические основы копчения .....	216
9.2.3. Основные тенденции в бездымном копчении продуктов .....	236
9.2.4. Рыба холодного копчения .....	240
9.2.5. Рыба горячего копчения .....	255
9.3. Балычные изделия .....	258
<b>Глава 10. Икорные товары и аналоги .....</b>	<b>262</b>
10.1. Общие сведения об икре .....	262
10.2. Икра осетровых рыб .....	265
10.3. Икра лососевых рыб .....	276

10.4. Икорные продукты разных рыб .....	278
10.5. Условия и сроки хранения икорных товаров. Дефекты .....	286
10.6. Аналоги икры .....	288
<b>Глава 11. Продукты, вырабатываемые из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты) .....</b>	<b>290</b>
<b>Глава 12. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов .....</b>	<b>299</b>
12.1. Консервы из рыбы и морепродуктов .....	299
12.1.1. Групповой ассортимент консервов .....	299
12.1.2. Основы производства консервов .....	302
12.1.3. Требования к качеству консервов .....	314
12.1.4. Созревание и старение консервов .....	335
12.2. Пресервы из рыбы и морепродуктов .....	346
12.2.1. Групповой ассортимент и общие сведения о пресервах .....	346
12.2.2. Требования к качеству пресервов .....	352
12.3. Сохраняемость консервов и пресервов. Дефекты. Особенности ассортимента импортируемых товаров .....	354
<b>Глава 13. Маркировка товаров .....</b>	<b>357</b>
<b>Глава 14. Товарная экспертиза .....</b>	<b>361</b>
14.1. Порядок приемки рыбы по количеству и качеству .....	361
14.2. Органолептические испытания охлажденной рыбы .....	365
14.3. Органолептические испытания мороженой рыбы .....	367
14.4. Органолептические испытания соленых, вяленых, копченых и других рыбных товаров, готовых к употреблению .....	368
14.5. Отбор проб для лабораторного исследования. Методы лабораторных испытаний рыбных товаров и морепродуктов ...	372
14.6. Товарная экспертиза консервов и пресервов .....	375
<b>Глава 15. Кодирование и требования к безопасности по санитарно-гигиеническим показателям .....</b>	<b>379</b>
15.1. Коды ОКП и ТН ВЭД .....	379
15.2. Гигиенические требования безопасности рыбных продуктов ...	383
Список литературы .....	392