

В О П Р О С Ы
К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Задачи и содержание дисциплины «Технология переработки рыбной продукции»
2. Современное состояние и организация рыбообрабатывающей промышленности Республики Беларусь
3. Рационализация использования сырья для приготовления пищевых продуктов
4. Рыба - как промышленное сырье и ее физические свойства
5. Химический состав мяса рыб
6. Пищевая и биологическая ценность мяса рыб
7. Прижизненные и посмертные изменения в тканях рыб
8. Заготовка и определение качества живой товарной рыбы
9. Пороки живой товарной рыбы
10. Способы транспортировки живой товарной рыбы
11. Факторы, влияющие на выживаемость товарной рыбы при хранении и транспортировке
12. Потери живой рыбы при транспортировке и хранении
13. Заготовка и определение качества рыбы-сырца
14. Пороки рыбы-сырца
15. Хранение рыбы-сырца в приемном цехе
16. Способы разделки рыбы для отделения съедобных частей от несъедобных
17. Способы разделки рыбы для придания ей определенной формы и размеров
18. Охлаждение - как способ консервирования рыбы
19. Скорость и продолжительность охлаждения рыбы
20. Способы охлаждения рыбы
21. Транспортировка и хранение охлажденной рыбы
22. Замораживание - как способ консервирования рыбы
23. Изменение свойств рыбы при замораживании
24. Режим, скорость и продолжительность замораживания рыбы
25. Способы замораживания рыбы
26. Глазирование рыбы
27. Упаковка, транспортировка и хранение замороженной рыбы
28. Размораживание (дефростация) рыбы
29. Посол - как способ консервирования рыбы. Требования к качеству соли для посола
30. Факторы, влияющие на продолжительность просаливания рыбы
31. Способы посола рыбы
32. Режимы посола рыбы
33. Изменения рыбы при просаливании. Созревание соленой рыбы.

34. Устройства для посола рыбы. Техника посола в рыбопосольных устройствах
35. Хранение и транспортировка соленой рыбы
36. Сущность пряного посола рыбы
37. Приготовление пряных смесей и заливки
38. Маринование рыбы, способы маринования
39. Основы технологии маринования сельди
40. Вяление - как способ консервирования рыбы
41. Изменения, происходящие в рыбе при вялении
42. Технология вяления рыбы и балычных изделий
43. Сушка как способ консервирования рыбы.
44. Способы сушки рыбы
45. Копчение - как способ консервирования рыбы
46. Виды и способы копчения рыбы
47. Холодное копчение рыбы
48. Горячее копчение рыбы
49. Копчение балычных изделий
50. Производство консервов - как способ переработки рыбного сырья
51. Классификация консервов
52. Основные технологические процессы производства рыбных консервов
53. Производство пресервов
54. Производство натуральных консервов
55. Производство консервов в томатном соусе
56. Производство консервов в масле
57. Консервирование икры
58. Хранение, транспортировка и дефекты рыбных консервов
59. Сырье для производства кормовой муки и жира
60. Способы производства кормовой муки и жира
61. Производство технических продуктов из рыбного сырья
62. Массовый состав рыбы
63. Органолептические показатели качества рыбы-сырца
64. Товароведение и пороки охлажденной и мороженой рыбы
65. Органолептические показатели качества замороженной рыбы
66. Контроль качества рыбы физико-химическими методами
67. Органолептические показатели качества пряной, маринованной и соленой рыбы
68. Требования нормативно-технической документации к копченой рыбе
69. Требования нормативно-технической документации к вяленой и сушеной рыбе
70. Товароведная характеристика соленой рыбы
71. Товароведение маринованной и пряной рыбы
72. Органолептическая оценка копченой рыбы
73. Органолептическая оценка вяленой и сушеной рыбы
74. Органолептическая оценка рыбных пресервов
75. Органолептическая оценка рыбных консервов