

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Современные методы переработки рыбного сырья.
2. Гидролизаторы из рыбы.
3. Безопасность рыбной продукции на современном этапе.
4. Переработка охлажденной и мороженой рыбы ной продукции.
5. Изоляты, текстураты и концентраты из водных биологических ресурсов.
6. Безопасность рыбной продукции и здоровье человека.
7. Оборудование для производства соленой и маринованной рыбы.
8. Способы производства эмульсионных и пастообразных рыбных продуктов.
9. Методы контроля соответствия и заявленных свойств продукции рыбоводства
10. Способы копчения рыбной продукции..
11. Производство рыбного жира.
12. Биологически активные вещества и биологически активные добавки из водных биологических ресурсов.
13. Оборудование для разделки и филетирования рыбы.
14. Оценка качества желатина, кормовой муки.
15. Вторичные сырьевые ресурсы рыбной промышленности.