

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

1. Влияние способа посола рыбы на продолжительность просаливания и качество готовой продукции
2. Эффективность посола прудового карпа и щуки для холодного копчения
3. Эффективность посола прудовой и морской рыбы
4. Сравнительный анализ производства рыбы горячего копчения на установках различного типа
5. Технологические особенности холодного копчения рыбы при использовании различных способов разделки
6. Выход и качество готовой продукции холодного копчения в зависимости от породной принадлежности карпа
7. Выход и качество подкопченной продукции в зависимости от способа хранения сырья
8. Эффективность переработки икры различных поставщиков

СОСТАВИЛ: доцент  А.И. Портной 01.09.23
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры 1 сентября 2023 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой  М.И. Муравьева 01.09.23 г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)