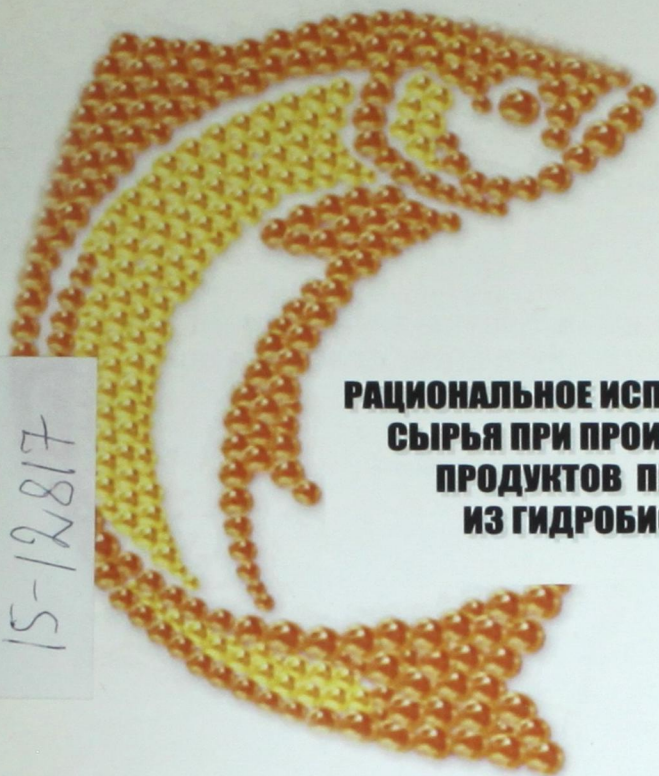


15-12817

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**Ю.Ю. ЗАБАЛУЕВА
Н.В. КОЛЕСНИКОВА**



**РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ ГИДРОБИОНТОВ**

15-12817
71821-51

Улан-Удэ 2015

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Восточно-Сибирский государственный университет
технологий и управления»
(ФГБОУ ВПО «ВСГУТУ»)

Ю.Ю. ЗАБАЛУЕВА, Н.В. КОЛЕСНИКОВА

РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ ГИДРОБИОНТОВ

Учебное пособие

Улан-Удэ
Издательство ВСГУТУ
2015

УДК 664.95

ББК 36.94

З 121

Печатается по решению редакционного издательского совета
Восточно-Сибирского государственного университета технологий
и управления

Рецензенты:

докт. техн. наук, доц. *Б.А. Баженова*

канд. техн. наук, доц. *С.Н. Павлова*

Забалуева Ю.Ю., Колесникова Н.В.

З 121 Рациональное использование сырья при производстве про-
дуктов питания из гидробионтов: учебное пособие. – Улан-

Удз: Изд-во ВСГУТУ, 2015. – 100 с.

ISBN 978-5-89230-611-9

Учебное пособие является логически законченной работой и
может быть использовано как самостоятельное руководство при
изучении дисциплин «Рациональное использование рыбного сы-
рья», «Оптимизация ассортимента и рецептов продуктов животно-
го происхождения», «Технология продуктов животного происхож-
дения», «Современные методы проектирования производственно-
технологических процессов», «Методология проектирования про-
дуктов питания с заданными свойствами и составом».

ISBN 978-5-89230-611-9

ББК 36.94

© Ю.Ю. Забалуева,

Н.В. Колесникова, 2015

© ВСГУТУ, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Комплексная переработка и рациональное использование сырья рыбной промышленности.....	9
1.1. Состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов.....	10
1.2. Требования к современным способам переработки рыбного сырья.....	13
1.3. Комплексная переработка отходов рыбоперерабатывающих производств.....	19
1.4. Технологическая характеристика сырья для производства кормовых продуктов	25
2. Использование пищевых добавок и белковых препаратов при производстве рыбных продуктов.....	32
2.1. Пищевые добавки для рыбной промышленности	36
2.2. Общие рекомендации для выбора пищевых добавок	41
2.2.1. Рыбы и морепродукты охлажденные и замороженные.....	42
2.2.2. Рыба соленая, вяленая, сушеная и копченая	48
2.2.3. Рыбные пресервы и консервы.....	52
2.2.4. Рыбные фаршевые продукты, пасты и аналоги рыбной продукции.....	55
2.3. Использование рыбного коллагена и продуктов его гидролиза.....	60
3. Рациональное использование сырья при производстве рубленых полуфабрикатов из гидробионтов	66
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы.....	93
Заключение.....	97
Список использованной литературы	98