

17-907

ДУБЯЕТ

М. В. Ефимова, А. А. Ефимов

**НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВА РЫБОПРОДУКТОВ**

80600-71
17-00908

Издательство



КамчатГТУ

Петропавловск-Камчатский
2015

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Камчатский государственный технический университет»

М. В. Ефимова, А. А. Ефимов

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА РЫБОПРОДУКТОВ

Рекомендовано

*Дальневосточным региональным учебно-методическим центром
(ДВ РУМЦ) в качестве учебного пособия для студентов
направления подготовки магистров 19.04.03 «Продукты питания животного
происхождения» вузов региона*

Издательство



КамчатГТУ

Петропавловск-Камчатский
2015

УДК 664.95(075.8)
ББК 36.94-1
Е91

Рецензенты:

С. А. Пахляченко,
кандидат технических наук,
директор ООО «Камчатский центр качества»

Р. И. Пашкевич,
доктор технических наук,
директор ФГБУН «Научно-исследовательский
геотехнологический центр ДВО РАН»

Ефимова, Марина Васильевна

Е91 Научные основы производства рыбопродуктов : учебное пособие / М. В. Ефимова, А. А. Ефимов. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2015. – 110 с.

ISBN 978-5-328-00344-5

Учебное пособие составлено в соответствии с требованиями к освоению основной образовательной программы подготовки по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень магистратуры).

УДК 664.95(075.8)
ББК 36.94-1

ISBN 978-5-328-00344-5

© КамчатГТУ, 2015
© М. В. Ефимова, 2015
© А. А. Ефимов, 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава 1. Общая характеристика сырья рыбной промышленности	6
1.1. Рыбы.....	6
1.2. Морские млекопитающие	15
1.2.1. Киты.....	16
1.2.2. Дельфиновые.....	18
1.2.3. Ластоногие.....	18
1.3. Беспозвоночные.....	19
1.3.1. Ракообразные.....	20
1.3.2. Двустворчатые моллюски	22
1.3.3. Головоногие моллюски	27
1.3.4. Брюхоногие моллюски	29
1.3.5. Иглокожие	30
Контрольные вопросы.....	33
Рекомендуемая литература к главе 1	34
Глава 2. Принципы и способы консервирования.....	35
2.1. Причины порчи сырья и продуктов.....	35
2.2. Биологические принципы консервирования.....	36
2.2.1. Биоз.....	37
2.2.2. Анабиоз.....	41
2.2.3. Ценоанабиоз	51
2.2.4. Абиоз.....	52
2.3. Способы консервирования.....	67
Контрольные вопросы.....	69
Рекомендуемая литература к главе 2	70
Глава 3. Научные основы рациональной переработки сырья	71
3.1. Массовый состав сырья.....	71
3.2. Химический состав сырья.....	74
3.3. Выбор направления переработки сырья и вторичных материальных ресурсов	80
3.4. Значение продукции из гидробионтов в питании человека.....	87
Контрольные вопросы.....	89
Рекомендуемая литература к главе 3	90
Тест для самоконтроля.....	92
Список литературы	98
<i>Приложение А.</i>	
Пример схемы комплексной переработки мидий.....	107
<i>Приложение Б.</i>	
Пример схемы комплексной переработки кальмаров	108
<i>Приложение В.</i>	
Пример схемы комплексной переработки лососей	109
<i>Приложение Г.</i>	
Пример схемы комплексной переработки ластоногих.....	110