

Министерство сельского хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь

Учреждение образования
«Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины»

М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ И ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Учебно-методическое пособие
для самостоятельной работы студентов по специальности
1 – 74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза»



Витебск
ВГАВМ
2016

УДК 619:614.31:637.56(07)

ББК 48.171

Б12

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины»
от 13.01.2016 г. (протокол № 1)

Авторы:

доктор ветеринарных наук, профессор *М. П. Бабина*, старший
преподаватель *А. Г. Кошнеров*

Рецензенты:

доктор ветеринарных наук, профессор *В. А. Герасимчик*; кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент *В. Н. Подрез*

Бабина, М. П.

Б12 Ветеринарно-санитарный контроль и основы технологии
производства рыбы и рыбной продукции : учеб. - метод. пособие для
самостоятельной работы студентов по специальности 1 – 74 03 04
«Ветеринарная санитария и экспертиза» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. –
Витебск : ВГАВМ, 2016. – 120 с.
ISBN 978-985-512-922-7.

Учебно-методическое пособие изложено в соответствии с программой
дисциплин «Экспертиза рыбы и рыбопродуктов» и «Ветеринарно-
санитарный контроль продукции птицеводства и рыбоводства».

Пособие предназначено для студентов биотехнологического
факультета по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза», а
также рекомендуется студентам факультета ветеринарной медицины,
факультета заочного обучения, слушателям факультета повышения
квалификации и переподготовки кадров, аспирантам и магистрантам.

УДК 619:614.31:637.56(07)

ББК 48.171

ISBN 978-985-512-922-7

© УО «Витебская ордена «Знак Почета»
государственная академия ветеринарной
медицины», 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	6
Раздел 1. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы охлажденной рыбы	7
1.1. Биологические основы охлаждения рыбы	7
1.2. Способы охлаждения рыбы	8
1.3. Ветсанэкспертиза охлажденной рыбы	10
1.4. Пороки охлажденной рыбы	10
Раздел 2. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы мороженой рыбы	14
2.1. Биологические основы замораживания рыбы	14
2.2. Способы замораживания рыбы	17
2.3. Ветсанэкспертиза мороженой рыбы	24
2.4. Пороки мороженой рыбы	25
Раздел 3. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы соленой рыбы	29
3.1. Биологические основы посола рыбы	29
3.2. Способы посола рыбы	31
3.3. Созревание соленой рыбы	37
3.4. Ветсанэкспертиза соленой рыбы	39
3.5. Пороки соленой рыбы	39
Раздел 4. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы вяленой рыбы	44
4.1. Биологические основы вяления рыбы	44
4.2. Технология производства вяленой рыбы	45
4.3. Ветсанэкспертиза вяленой рыбы	47
4.4. Пороки вяленой рыбы	48

Раздел 5. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы сушеной рыбы	50
5.1. Биологические основы сушки рыбы	50
5.2. Способы сушки рыбы	52
5.3. Ветсанэкспертиза сушеной рыбы	57
5.4. Пороки сушеной рыбы	57
Раздел 6. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы копченой рыбы	59
6.1. Биологические основы копчения рыбы	59
6.2. Способы копчения рыбы	60
6.3. Ветсанэкспертиза копченой рыбы	69
6.4. Пороки копченой рыбы	70
Раздел 7. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы рыбных консервов	73
7.1. Биологические основы рыбноконсервного производства	73
7.2. Основные технологические процессы производства рыбных консервов	74
7.3. Созревание рыбных консервов	80
7.4. Маркировка консервных банок	80
7.5. Ассортимент рыбных консервов	81
7.6. Ветсанэкспертиза рыбных консервов	82
7.7. Дефекты рыбных консервов	85
Раздел 8. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы рыбных пресервов	89
8.1. Биологические основы производства рыбных пресервов	89
8.2. Особенности технологии производства отдельных видов рыбных пресервов	90
8.3. Ветсанэкспертиза рыбных пресервов	92
8.4. Дефекты рыбных пресервов	93

Раздел 9. Ветеринарно-санитарные требования к производству рыбы и рыбной продукции и ее обращению на территории Таможенного Союза	94
9.1. Правила обращения рыбной продукции на рынке Таможенного Союза	94
9.2. Требования к безопасности пищевой рыбной продукции	95
9.3. Требования безопасности к процессам производства пищевой рыбной продукции.....	97
9.4. Требования безопасности к производственным объектам по производству пищевой рыбной продукции	100
9.5. Требования безопасности к транспортированию и хранению пищевой рыбной продукции.....	104
Библиография	106
Приложение А. Технологическая схема охлаждения рыбы льдом	107
Приложение Б. Технологическая схема замораживания рыбы	108
Приложение В. Технологическая схема посола рыбы	109
Приложение Г. Технологическая схемапряного посола рыбы	110
Приложение Д. Технологическая схема маринования рыбы	111
Приложение Е. Технологическая схема производства вяленых балыков из рыбы	112
Приложение Ж. Технологическая схема холодного копчения рыбы	113
Приложение И. Технологическая схема горячего копчения рыбы	114
Приложение К. Технологическая схема электрокопчения рыбы	115
Приложение Л. Технологическая схема производства рыбных консервов	116
Приложение М. Ассортиментные номера рыбных консервов, производимых рыбоперерабатывающими предприятиями	117