

ВОПРОСЫ
к коллоквиуму №5 по дисциплине
«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»
для студентов 3 курса БТФ (ВСиЭ)

1. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
2. Посмертные изменения рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.
3. Классификация рыб.
4. Виды промысловых рыб основных семейств.
5. Разделка и расценка рыбы. Виды разделанной рыбы.
6. Методы оценки качества рыбы и рыбной продукции.
7. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству и транспортирование живой рыбы.
8. Порядок приемки и отбора проб и требования к качеству охлажденной рыбы.
9. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение охлажденной рыбы.
10. Порядок приемки и отбора проб и требования к качеству мороженой рыбы.
11. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мороженой рыбы.
12. Характеристика методов консервирования рыбы (замораживание, посол, копчение, вяление, сушка).
13. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству и ассортимент соленой рыбы.
14. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение соленой рыбы.
15. Пороки соленой рыбы.
16. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству и ассортимент рыбы горячего копчения.
17. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству и ассортимент рыбы холодного копчения.
18. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение рыбы горячего и холодного копчения.
19. Пороки рыбы горячего и холодного копчения.
20. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству, ассортимент, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вяленой рыбы.
21. Основные технологические операции при производстве рыбных консервов.
22. Основные технологические операции при производстве рыбных пресервов.
23. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству и ассортимент рыбных консервов.
24. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение рыбных консервов.
25. Основные дефекты рыбных консервов.
26. Порядок приемки и отбора проб, требования к качеству и ассортимент рыбных пресервов.
27. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение рыбных пресервов.
28. Основные дефекты рыбных пресервов.
29. Товароведение рыбных полуфабрикатов.
30. Товароведение кулинарных изделий из рыбы.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский