

ВОПРОСЫ к коллоквиуму №2 по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов 4 курса БТФ (ВСиЭ)

1. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции при обращении на рынке ЕАЭС.
2. Требования к системе обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции на территории ЕАЭС.
3. Требования безопасности к хранению пищевой рыбной продукции на территории ЕАЭС.
4. Требования безопасности к транспортированию пищевой рыбной продукции на территории ЕАЭС.
5. Характеристика основных методов охлаждения рыбы.
6. Ветсанэкспертиза охлажденной рыбы.
7. Основные пороки охлажденной рыбы.
8. Характеристика основных методов и способов замораживания рыбы.
9. Ветсанэкспертиза мороженой рыбы.
10. Основные пороки мороженой рыбы.
11. Характеристика основных методов и способов посола рыбы.
12. Ветсанэкспертиза соленой рыбы.
13. Основные пороки соленой рыбы.
14. Характеристика основных методов и способов вяления рыбы.
15. Ветсанэкспертиза вяленой рыбы.
16. Основные пороки вяленой рыбы.
17. Характеристика основных методов и способов сушки рыбы.
18. Характеристика основных методов и способов копчения рыбы.
19. Ветсанэкспертиза рыбы горячего копчения.
20. Ветсанэкспертиза рыбы холодного копчения.
21. Основные пороки копченой рыбы.
22. Основные технологические операции при производстве рыбных консервов.
23. Основные пороки рыбных консервов.
24. Основные технологические операции при производстве рыбных пресервов.
25. Основные пороки рыбных пресервов.
26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский