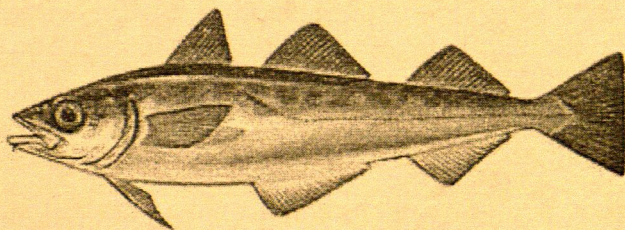


15-8427

ДУБЛЕТ

А.В. Перебейнос, О.В. Сахарова

**Технология производства
продуктов из объектов
аквакультуры**



Владивосток
Дальрыбвтуз
2014

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ



**Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет**

А.В. Перебейнос, О.В. Сахарова

Технология производства продуктов из объектов аквакультуры

Монография

**Владивосток
Дальрыбвтуз
2014**

УДК 664.95
ББК 30.6 + 47.2
П27

Рецензенты:

доктор техн. наук, доцент, ведущий научный сотрудник ГНУ
ВНИИ Россельхозакадемии О.В. Скрипко;

доктор техн. наук, профессор, заведующий кафедрой
«Химия и живые системы» ТГЭУ Ю.В. Приходько

Перебейнос, А.В.

П27 Технология производства продуктов из объектов аквакультуры : моногр. / А.В. Перебейнос, О.В. Сахарова. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2014. – 192 с.
ISBN 978-5-88871-644-1

Обоснованы принципы совершенствования технологии хранения и переработки объектов аквакультуры с точки зрения технологических, микробиологических и экономических результатов. Систематика ныне существующих специализированных добавок, предназначенных для улучшения качества и увеличения сроков хранения объектов аквакультуры, а также тщательное рассмотрение создания многофункциональной добавки (МФД) позволяют развивать творческий подход у специалистов в процессе обучения и при совершенствовании технологии хранения и переработки объектов аквакультуры.

УДК 664.95
ББК 30.6 + 47.2

ISBN 978-5-88871-644-1 © Дальневосточный государственный
технический рыбохозяйственный
университет, 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 1. Теоретические основы технологии хранения живой товарной рыбы	5
1.1. Динамика показателей качества сырья и готовой продукции.....	12
1.2. Мониторинг технологий воспроизводства живой товарной рыбы.....	26
1.3. Обзор способов хранения живой товарной рыбы	39
Глава 2. Обоснование модификации аквасреды при использовании молочной кислоты и нодата калия	52
2.1. Конструирование и исследование влияния многофункциональной добавки на микрофлору аквасреды	52
2.2. Исследование безопасности многофункциональной добавки с применением в качестве тест-объекта <i>Tetrahymena pyriformis</i>	64
2.3. Технология приготовления многофункциональной добавки.....	71
Глава 3. Разработка технологии хранения живой товарной рыбы в модифицированной аквасреде.....	78
3.1. Обоснование концентраций многофункциональной добавки при хранении живой товарной рыбы стандартного и пониженного качества в модифицированной аквасреде	78
3.2. Установление сроков хранения живой рыбы стандартного и пониженного качества в зависимости от температурного фактора.....	94
3.3. Обоснование условий хранения и выхода сырья при отсутствии предварительной аэрации водопроводной воды.....	101
3.4. Обоснование возможности транспортирования живой товарной рыбы в модифицированных средах	106

3.5. Технология модификации и применения модифицированных аквасред	114
Глава 4. Технология производства компонентов и кормов, жиров специального назначения из и для аквакультуры	122
4.1. Технология рыбной муки	122
4.2. Рыбный силос	143
Глава 5. Технологии пищевых продуктов из некультивированных гидробионтов и объектов аквакультуры	149
5.1. Современные технологии натуральных пищевых продуктов	149
5.2. Технология сушки, вяления, копчения, посола	152
5.3. Технология консервов	162
5.4. Влияние технологических процессов на экологизацию технологий	167
5.5. Стратегическое планирование продукции из гидробионтов для выхода на внешний рынок	171
Заключение	175
Список литературы	177