

11-9406

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ



11-9406

УДК 664.95:[621.798.1:658.788.5](075.8)

ББК 36.94–909:[36.818:39.184.89]я73

У66

Авторы: д. т. н., профессор Долганова Н. В.; д. т. н., профессор Мижужева С. А.; к. э. н., доцент Газиева С. О.; доцент Першина Е. В. (кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров» Астраханского государственного технического университета)

Рецензенты: кафедра товароведения, товарного консалтинга и аудита Российского университета кооперации; д. б. н., профессор, зав. кафедрой «Прикладная биология и микробиология» ФГОУ ВПО АГТУ Сопрунова О. Б.; д. т. н., зав. лабораторией кормовых продуктов и БАВ ФГУП ВНИРО Боева Н. П.

У66 **Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / Н. В. Долганова, С. А. Мижужева, С. О. Газиева [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 272 с.**

ISBN 978-5-98879-129-4

В книге рассмотрена роль тары и упаковки в сохранении качественных и количественных характеристик товаров; указаны виды тары, ее основные функции, требования, предъявляемые к таре и упаковочным материалам, способы упаковывания и утилизации использованной упаковки; описаны виды тары и материалы, применяемые для упаковки рыбы и рыбных продуктов; изложены основы хранения и транспортирования товаров (подходы к подбору условий и режимов хранения, правила размещения товаров на складе, методы хранения). Особое внимание уделено особенностям хранения и перевозки рыбы и рыбных продуктов.

Данное учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности 260302 «Технология рыбы и рыбных продуктов», а также может быть использовано при подготовке специалистов по направлению «Технология продуктов питания».

УДК 664.95:[621.798.1:658.788.5](075.8)

ББК 36.94–909:[36.818:39.184.89]я73

ISBN 978-5-98879-129-4

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2011

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	7
Глава 1. Характеристика тары и упаковки.....	9
1.1. Определение тары и упаковки.....	9
1.2. Основные функции тары и упаковки.....	10
1.3. Классификация тары и упаковки.....	15
1.4. Требования к таре и упаковочным материалам	25
1.5. Сырье и материалы для производства тары и упаковки	36
1.6. Способы упаковывания	56
Вопросы для самопроверки.....	70
Глава 2. Тара и материалы, применяемые для упаковки рыбы и рыбных продуктов	72
2.1. Выбор материала упаковки.....	72
2.2. Тара и материалы, применяемые для упаковки свежей рыбы	81
2.3. Тара и материалы, применяемые для упаковки мороженой рыбы и филе.....	82
2.4. Тара и материалы, применяемые для упаковки соленой, вяленой и сушеной рыбы	90
2.5. Тара и материалы, применяемые для упаковки копченой рыбы.....	94
2.6. Тара и материалы, применяемые для упаковки кулинарных изделий из рыбы	95
2.7. Тара и материалы, применяемые для упаковки консервов и пресервов	99
Вопросы для самопроверки.....	109
Глава 3. Хранение товаров.....	111
3.1. Общая характеристика понятия «хранение товаров».....	111
3.2. Общие подходы к подбору условий и режимов хранения.....	112
3.3. Правила размещения товаров на хранение.....	126
3.4. Методы хранения товаров	133
3.5. Товарные потери	141
Вопросы для самопроверки.....	149

Глава 4. Особенности хранения рыбы и рыбных продуктов	151
4.1. Посмертные изменения рыбы и их влияние на качество сырья	152
4.2. Влияние условий добычи и хранения на качество сырья	155
4.3. Принципы и способы консервирования сырья	158
4.4. Содержание живой товарной рыбы	171
4.5. Особенности хранения консервированных рыбопродуктов	183
4.6. Технологический уход за рыбной продукцией	231
Вопросы для самопроверки.....	242
Глава 5. Транспортировка рыбы и рыбных продуктов.....	244
5.1. Классификация грузов в зависимости от вида перевозок	245
5.2. Характеристика транспортных перевозок	247
5.3. Условия, сроки и особенности перевозки рыбы и рыбопродуктов ...	255
5.4. Ответственность перевозчика за сохранность груза.....	257
5.5. Нормативная документация по транспортировке грузов	258
Вопросы для самопроверки.....	265
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	266
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	267