

Информация

**Новая книга издательства ВНИРО: энциклопедия
«Технологии рыбной промышленности» в двух частях***Н.М. Дерканосова*

Государственный аграрный университет имени императора Петра I (ФГБОУ ВО «ВГАУ»),
г. Воронеж

В рамках публикации общей энциклопедии «Пищевые технологии», которая разрабатывалась по инициативе Российской Академии Наук ведущими учёными научно-исследовательских институтов пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса России, во ВНИРО издана энциклопедия «**Технологии рыбной промышленности**» в двух частях. Это издание представляет собой сборник систематизированных научных и инженерных сведений по вопросам переработки сырья и производства практически всех основных видов пищевой, кормовой и технической продукции.

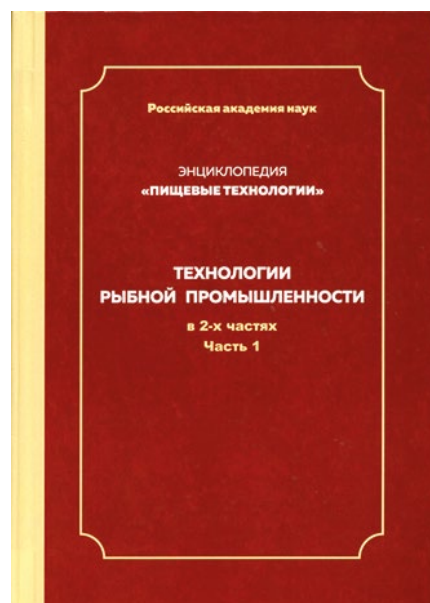
В соответствии с планом подготовки материалов и единым подходом к написанию материалы частей энциклопедии «Технологии рыбной промышленности» изложены по единой архитектонике:

- историческая справка;
- характеристика сырья;
- особенности технологии производства разнообразной продукции;
- примеры ведущего технологического оборудования;
- вопросы качества и безопасности изготовления продукции;
- особенности производства продукции детского питания.

Энциклопедия «Технологии рыбной промышленности» представляет собой много-

гранный труд, содержащий введение, историческую справку, двенадцать основных глав, в которых обобщены материалы, посвященные вопросам обработки водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры по традиционным технологиям, а также представлены результаты современных научных исследований, указана роль рыбной продукции в питании населения.

В главе 1 приводится историческая справка о способах обработки рыбного сырья с давних времен и до настоящего времени и указаны



современные приоритетные направления развития технологической науки в рыбной отрасли.

В главе 2 представлена характеристика сырья водного происхождения, рассмотрены вопросы строения тела и мышечной ткани рыб, беспозвоночных и морских млекопитающих, массовый и химический состав рыбы, прижизненные и посмертные изменения в тканях рыбы.

В главе 3 дано описание состояния производства охлаждённой и мороженой продукции, принципы консервирования холодом, технологии холодильной обработки сырья водного происхождения, приведено оборудование для производства охлаждённой и мороженой продукции, рассмотрены вопросы качества и безопасности рыбной продукции.

В главе 4 рассмотрены теоретические основы посола, способы посола, виды разделки рыбы для производства солёной, пряной, маринованной продукции и пресервов, дефекты солёной продукции, рассмотрено технологическое оборудование для производства солёной продукции.

В главе 5 описаны физико-химические свойства икры-сырца морских и пресноводных рыб, рассмотрены технологии икры осетровых, лососёвых рыб, основное технологическое оборудование для изготовления икры рыб, представлена технология икры и икорной продукции, качество и безопасность икорной продукции, вопросы фальсификации и идентификации икры рыб.

В главе 6 описаны теоретические основы сушки и вяления, основы копчения, дано описание технологии копчёной, вяленой и сушёной продукции и приведены примеры технологического оборудования.

В главе 7 приведена классификация консервов, описаны общие технологические процессы, рассмотрены технологии различных видов

рыбных консервов, санитарно-гигиенические требования к производству консервов, условия хранения и транспортировки консервов, изменения при хранении, обсуждены вопросы экологической экспертизы и мероприятия по защите окружающей среды.

В главе 8 описана технология консервов детского питания на основе рыбного сырья, технология рыбных моноконсервов, рыбных супов, вопросы пищевой ценности и безопасности продуктов прикорма на рыбной основе, аппаратурно-технологическая схема производства консервов.

В главе 9 представлена технология переработки водорослей, включающая описание химического состава водорослей и трав, заготовки и первичной обработки, технологий переработки.

В главе 10 приводится описание сырья для производства кормовых и технических продуктов, основные виды кормовых и технических продуктов, рассмотрена технология кормовой и технической продукции.

В главе 11 дана характеристика и приведены требования к сырью для производства жиров, рассмотрен состав и свойства жиров, описаны технологии жиров, оборудование для производства жиров.

В главе 12 рассмотрены технологии получения биологически активных добавок на основе жиров, водорослей, отходов от переработки морских беспозвоночных.

Материалы энциклопедии «Технологии рыбной промышленности», содержащие теоретические аспекты производства основных видов рыбной продукции и прикладные особенности технологий, представляют хорошую научную базу и могут быть полезны для студентов, аспирантов, научных работников, товароведов, инженеров-технологов и специалистов предприятий рыбной отрасли.