

ПРЕДИСЛОВИЕ

к учебному пособию «Технология производства соленой рыбы»
Н. В. Долгановой, Е. В. Першиной и А. С. Виннова

Данное издание посвящено теории и практике изготовления соленой рыбы – как конечного продукта, так и полуфабриката для производства других видов рыбопродукции. Оно является учебным пособием для студентов профильных направлений вузов.

Материал основан на детальном анализе технологии производства соленой рыбы и направлен на получение учащимися базовых знаний по теории и практике процессов изготовления рыбы. Большое внимание в пособии уделено не только классическим способам посола рыбы, но и современным методам.

В книге анализируются основные теории биохимических изменений при посоле, подробно дано научное обоснование процесса посола как комплекса просаливания и созревания рыбы, описаны технологические процессы производства по группам продукции (соленая рыба, пресервы, маринованная рыба, соленая икра и т. д.), перечислены основные пороки соленой рыбной продукции и раскрыты возможные причины их появления.

Особый интерес представляет анализ экспериментальных исследований профильных институтов и конкретных производственных предприятий. Книга содержит формулы для расчетов, целый ряд выводов, которые представляют не только научный, но и практический интерес.

В издании приведены иллюстрации по схемам процессов и по аппаратурному оформлению. После каждого параграфа главы по технологии даются тесты для определения степени усвоения материала по основным тезисам, процессам, базовым понятиям; в конце первой части приведены практические задачи по расчету кислотности, солености, массообмена.

Во второй части даны необходимые для курса «Технология рыбы и рыбных продуктов» лабораторные работы: по изучению технологического процесса производства пресервов из мелкой рыбы и исследованию возможности при посоле рыбы частичной замены поваренной соли другими веществами.

Заметное место в книге занимают приложения, в которых приводятся полезные сведения по определению многочисленных показателей рыбы.

Настоящее учебное пособие Н. В. Долгановой, Е. В. Першиной и А. С. Виннова «Технология производства соленой рыбы», безусловно, будет полезно как студентам, так и многим специалистам отрасли: технологам, представителям службы качества и др.

Главный технолог
ООО «ТД «Балтийский Берег»



С. Ю. Меньшиков