

24-55

НА ДОМ НЕ ВЪЗДАЕТСЯ

Е. Е. Иванова, Н. В. Чибич, И. А. Сыромятников

**ТРАДИЦИОННЫЕ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБ ЮГА РОССИИ**



24-00055

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»

Е. Е. Иванова, Н. В. Чибич, И. А. Сыромятников

**ТРАДИЦИОННЫЕ И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБ ЮГА РОССИИ**

Краснодар
2023

УДК 664.95

ББК 36.94

И 21

Рецензенты:

Г. И. Касьянов – заслуженный изобретатель РФ, д-р техн. наук, проф. кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;

С. В. Золотокопова – д-р техн. наук, проф. зав. кафедрой «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

И 21 Иванова Е. Е.

Традиционные и инновационные технологии производства продукции из рыб Юга России: монография/ Е. Е. Иванова, Н.В. Чибич, И.А. Сыромятников. - Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2023. - 191 с.

ISBN 978-5-8333-1253-7

Отражены результаты работы авторов в области технологии производства рыбных продуктов. Представлены биологическое описание и технохимические свойства рыб Юга России, имеющих промысловое значение. Описаны способы интенсификации основных технологических процессов, таких как посол, копчение. Представлены рецептуры, технология, нормы отходов и потерь производства широкого ассортимента рыбных и рыборастворительных продуктов, в том числе соленой, копченой, кулинарной продукции, пресервов и полуфабрикатов.

Монография предназначена для научных и инженерно-технических работников пищевой промышленности. Может быть полезна для студентов вузов, обучающихся по соответствующему профилю.

УДК 664.95

ББК 36.94

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2023

© Иванова Е. Е., Чибич Н. В., Сыромятников И.А., 2023

ISBN 978-5-8333-1253-7

Оглавление

Введение.....	5
Глава 1. Характеристика рыб Юга России	7
1.1 Биологическая характеристика.....	9
1.2 Массовый состав. Нормы отходов, потерь и выхода разделанной рыбы.....	18
1.3 Химический состав	21
1.4 Аминокислотный состав.....	23
1.6 Минеральный состав.....	26
1.7 Критериальные показатели	27
1.8 Истинная и валовая калорийность рыбы	29
Глава 2. Способы улучшения потребительских свойств рыбных продуктов... 31	
2.1 Регулирование процесса созревания соленой рыбной рыбы.....	31
2.2 Формирование цвета соленой рыбной продукции	40
2.3 Снижение процессов окислительной порчи жиров.....	49
2.4 Повышение пищевой ценности рыбной продукции.....	58
Глава 3. Традиционные и инновационные технологии производства продукции из рыбного сырья.....	63
3.1 Копчено-вяленая рыбная продукция.....	66
3.2 Способы интенсификации технологических процессов копчения и вяления	71
3.3 Соленая рыбная продукция и пресервы.....	74
3.4 Способы интенсификации технологического процесса посола.....	91
3.5 Полуфабрикаты и кулинарные изделия рыбные и рыбопродуктовые	97
3.8 Пищеконцентраты рыбопродуктовые.....	161

Глава 4 Рекомендации по комплексному использованию рыб Юга России	169
Заключение	184
Список литературы	185