

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Статьи..... | 17 |
| <i>Пискунович Д.И.</i> Анализ и актуализация норм выхода продукции из водных беспозвоночных Северного рыбохозяйственного бассейна. | 17 |
| <i>Андреев М.П.</i> Научные предпосылки разработки технологии формованного варено-мороженого креветочного продукта на основе фарша криля и особого рыбного фарша..... | 24 |
| <i>Андреев М.П., Никитюк Д.В.</i> Перспективы применения водных биоресурсов в качестве компонентов комбинированных продуктов питания | 35 |
| <i>Андреев М.П., Андрюхин А.В.</i> Технология экструдированных рыборастительных стартовых кормов для аквакультуры | 44 |
| <i>О.Я. Мезенова, С.Н. Максимова, С.В. Агафонова, Н.Ю. Романенко, Н.С. Калинина, В.В. Волков, А.В. Кукаев.</i> Биопотенциал вторичного хитинсодержащего сырья и рациональные направления его использования..... | 48 |
| <i>Андреев М.П.</i> Направления переработки антарктического криля..... | 55 |
| <i>Нехамкин Б. Л.</i> О соленой рыбе на современном этапе..... | 67 |
| <i>Титова И.М.</i> Повышение квалификации для работников рыбоперерабатывающих предприятий..... | 83 |
| <i>Авдюшин Д.С., Винокур М.Л., Морозов И.О.</i> Анализ пищевой ценности берикса, как сырья для производства рыбного фарша..... | 85 |
| <i>Доровских В.Н.</i> Импортозамещение в рыбоперерабатывающей отрасли..... | 92 |
| <i>Соклаков В.В.</i> Культура качества и безопасности пищевых продуктов как базисное требование современных систем менеджмента..... | 97 |
| <i>Соклаков В.В.</i> Применение ведомственных методических рекомендаций для построения программ производственного контроля в соответствии с требованиями технических регламентов..... | 103 |
| <i>Доклады</i> | 112 |
| <i>Лукина Е.</i> Производственные аспекты инъектирования в технологии посола слабосоленой и копченой рыбной продукции..... | 112 |