

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри генетики

селекції та біотехнології тварин

Ольга БОРДУНОВА

Протокол № _____ від _____

Перелік питань

для студентів 2м курсу
біолого-технологічного факультету
із дисципліни: «Технологія переробки аквакультури»

1. Динаміка розвитку рибопереробної галузі в Україні.
2. Перспективні напрямки виробництва морепродуктів в Україні.
3. Роль рибних продуктів для функціонування людського організму.
4. Охарактеризувати основні фізичні властивості риби.
5. Від яких факторів залежить масовий склад риби?
6. Від чого залежить кількість відходів у промисловому виробництві риби?
7. Методика визначення втрат при обробленні риби.
8. Розмірно-масові характеристики риби.
9. Абсолютна довжина риби.
10. Промислова довжина риби.
11. Зважування риби у промислових умовах.
12. Визначення кута ковзання риби.
13. За хімічним складом і функціональним значенням органічні та неорганічні речовини, що входять в м'ясо риб, ділять на...
14. Перерахувати які прості білки входять до складу м'яса риб.
15. Які хімічні речовини є основним джерелом енергії риб?
16. Чи обумовлений солодкуватий смак риби і особливо юшки?
17. Значення мінеральних речовин у життєдіяльності риб?
18. Енергетичні і пластичні речовини риби.
19. Обмінно-функціональні речовини риби.
20. Поняття калорійності.
21. Що таке харчова цінність? В чому полягає харчова цінність риби?
22. Чим характеризується поживність риби?
23. Перетравність рибних продуктів.
24. Засвоюваність рибних продуктів.
25. Назвати основні стадії посмертних змін, що відбуваються в рибі.

26. Основні процеси, пов'язані з виділенням енергії які викликають посмертне задубіння, наступні...
27. Чим відрізняється гемоліз від автолізу?
28. Гліколіз – це...
29. Протеоліз – це...
30. Які основні способи оброблення риби Вам відомі?
31. Від чого залежить об'єм відходів від риби?
32. Які є способи розбирання риби?
33. Як проводити контрольне зважування риби?
34. Охарактеризувати основні органолептичні показники риби, які використовуються на практиці для оцінки якості сировини.
35. У залежності від тривалості перебування спійманої риби в знарядді лову, вони поділяються на... категорії.
36. Поняття свіжості риби.
37. Від чого залежить колір риби?
38. Від яких факторів залежить специфічний запах риби?
39. Назвати основні ознаки, за якими характеризують зовнішній вигляд риби?
40. Якість оброблення риби.
41. Ступінь замороженості риби.
42. Ознаки, що характеризують якість замороженої риби.
43. На що слід звертати увагу при огляді зовнішнього вигляду риби?
44. Назвати основні пороки запаху риби.
45. Охарактеризувати ознаки, що характеризують якість риби.
46. Шкала оцінювання якості риби.
47. Правила приймання риби, визначення її кількості і якості.
48. Для виробництва консервів, сушених, в'ялених продуктів і пряного посолу використовується риба тільки ... сорту.
49. Ознаки, що характеризують якість риби.
50. Класифікація соленої риби за способами розбирання.
51. Яким чином поділяють оселедці пряні за вмістом солі?
52. Чи поділяють скумбрію і ставриду пряного засолу на товарні сорти?
53. Охарактеризувати лососеві далекосхідні солені.
54. Зі скількох процесів складається посол риби?
55. Чим відрізняється процес просолювання від процесу дозрівання?
56. Від чого залежать методи засолу риби?
57. Технологічні особливості сухого посолу риби.
58. Який метод посолу є найбільш широко використовуваний у промисловості?
59. З якою метою використовується перерваний посол?
60. Переваги бочкового посолу у порівнянні із теплим посолом.
61. Технологічні особливості гарячого копчення.
62. Технологічні особливості холодного копчення.
63. Технологічні особливості напівгарячого копчення.
64. Поняття бездимного (мокрого) копчення.
65. Способи виготовлення коптильних препаратів.

66. Використання коптільних ароматизаторів.
67. Переваги та недоліки мокрого копчення.
68. Фактори, які впливають на зберігання живої риби.
69. Класифікація риби за температурними режимами.
70. Чи однаковий час транспортування для всіх видів риби?
71. Від чого залежать втрати при транспортуванні живої риби?
72. Загальні відомості про рибу.
73. Назвіть найголовніші райони рибальства.
74. Яка фізіологічна норма споживання риби в Україні і за кордоном?
75. В чому доцільність переробки риби?
76. Які перспективи рибопереробки в Україні?
77. Чим пояснюється висока харчова цінність і засвоюваність м'яса риби?
78. Яку будову має тіло риби?
79. Назвіть їстівні частини тіла риби.
80. Назвіть основні сімейства промислових риб.
81. Скільки існує стадій посмертних змін риб?
82. Дайте характеристику по кожній стадії посмертних змін риб.
83. Які біохімічні процеси протікають в кожній стадії?
84. Яка мета розбирання риби перед обробкою?
85. Який спосіб розбирання використовують тільки для оселедців?
86. Які безхребетні найбільш широко використовуються для харчових цілей?
87. Назвіть основні способи оброблення риби сирця.
88. Як визначається спосіб розробляння риби для переробки.
89. Яку рибу називають охолодженою?
90. Які вимоги до якості, упаковки і зберігання охолодженої риби?
91. Назвіть способи охолодження риби.
92. Яким способом охолодження одержують найбільш цінний продукт?
93. Чому харчова цінність мороженої риби нижча, ніж охолодженої?
94. Яку рибу називають мороженою?
95. Як впливають способи заморожування на якість риби?
96. Які основні способи заморожування риби?
97. В чому полягає технологія виробництва морожених безхребетних і рослин?
98. Які існують способи розморожування риби?
99. У чому суть посолу риби?
100. Дайте характеристику способам посолу риби.
101. За якими ознаками класифікують солоні оселедці?
102. Назвіть дефекти солоних рибних товарів.
103. Які умови зберігання і терміни реалізації солоної риби?
104. Яка риба дозріває при посолі?
105. Які процеси протікають при дозріванні?
106. Назвіть основні способи копчення риби.
107. Що є консервуючим чинником при копченні риби?
108. Чому риба холодного копчення зберігається довше, ніж гарячого?
109. Які оптимальні умови зберігання копченої риби?

110. Чим відрізняється риба холодного копчення від риби гарячого копчення?
111. Яка залежність між способами копчення і термінами зберігання?
112. Назвіть основні види баличних виробів.
113. У чому різниця між процесами в'ялення і сушки риби?
114. Що таке «стокфіск» і «кліпфіск»?
115. Чим являється візіга?
116. Назвіть неприпустимі дефекти сушеної і в'яленої риби.
117. Які оптимальні умови зберігання в'яленої риби?
118. Навіщо на торцевих сторонах ящиків з в'яленою рибою повинні бути отвори?
119. Які основні представники ракоподібних використовуються для переробки?
120. Як обробляють двостулкових і головоногих молюсків?
121. Яка харчова цінність голкошкірих?
122. Які основні мінеральні елементи містяться в морських травах і водоростях?
123. Які види водоростей мають промислове значення?
124. Яка технологічна схема виробництва маніту і альгінату натрію?
125. В чому полягає технологія виробництва стерилізованих консервів?
126. Як виробляють консерви натуральні та з підготовленого напівфабрикату?
127. Дайте технологічну схему виробництва стерилізованих консервів.
128. Яка відмінність рибних консервів і рибних пресервів?
129. В чому полягає особливість технологічного процесу виготовлення пресервів?
130. В чому полягає харчова цінність ікри?
131. Які основні технологічні процеси лежать в основі виробництва ікри?
132. Дайте характеристику різним видам ікри.
133. Яка відмінність ікри лососевих і частикових риб?
134. Що таке тарама і галаган?
135. Яка технологія виготовлення білкової ікри?
136. Які критерії натуральності ікри?
137. Яка відмінність рибних консервів і рибних пресервів?
138. В чому полягає особливість технологічного процесу виготовлення пресервів?
139. В чому полягає харчова цінність ікри?
140. Які основні технологічні процеси лежать в основі виробництва ікри?
141. Дайте характеристику різним видам ікри.
142. Яка відмінність ікри лососевих і частикових риб?
143. Що таке тарама і галаган?
144. Яка технологія виготовлення білкової ікри?
145. Які критерії натуральності ікри?
146. Які основні види кулінарної переробки риби?
147. Складіть технологічну схему виробництва рибного філе.
148. Який термін зберігання виробів з рибного фаршу?

149. Що таке суримі і яка основна схема їх виробництва?
150. Що таке ізоляти і гідролізати рибного білка?
151. Проаналізуйте технологічну схему виробництва рибного білкового концентрату. Для чого він використовується?
152. Як формуються рибні ковбасні вироби.? Дайте основну технологічну схему їх виробництва.
153. В чому полягає особливість виробництва медичного і технічного жирів?
154. Які вітамінні препарати виробляють з рибної сировини?
155. Якими способами виробляють вітамін А?

Підготувала:

асистент кафедри генетики
селекції та біотехнології тварин

_____ Тетяна КУЧКОВА