

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ

Кафедра технології кормів і годівлі тварин

<i>Лектор:</i>	<i>Шкурат Анна Олегівна, асистент</i>
<i>Семестр</i>	<i>7</i>
<i>Освітній ступінь</i>	<i>Бакалавр</i>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<i>5</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Залік</i>
<i>Аудиторні години</i>	<i>60 (30 год. лекцій, 30 год. лабораторних, 90 самостійна робота)</i>

Загальний опис освітнього компонента

Дисципліна «Технологія переробки продукції аквакультури» відкриває студентам світ риби та водних біоресурсів не лише як харчових продуктів, а як складної технологічної сировини, що потребує професійного підходу до обробки та зберігання.

Під час навчання студенти дізнаються, чому риба є одним із найбільш вибагливих видів сировини, як змінюються її властивості після вилову, що впливає на якість та безпечність рибної продукції. Дисципліна знайомить з основними технологіями переробки риби — від охолодження і заморожування до виготовлення копченої продукції, консервів, ікри, напівфабрикатів і кулінарних виробів.

Практичні заняття формують навички оцінки якості рибної сировини, аналізу її складу та технологічних властивостей, що є важливими для майбутньої роботи у сфері переробки продукції тваринництва та аквакультури.

Мета вивчення дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з технології переробки риби та продукції аквакультури, необхідних для оцінки якості рибної сировини, вибору раціональних методів її обробки та переробки, забезпечення харчової цінності, якості й безпечності готової продукції.

Теми лекційних занять

1. Вступ. Характеристика риби як сировини.
2. Технологічна цінність риби-сирцю.
3. Фізичні властивості риби як сировини.
4. Хімічний склад рибної сировини.
5. Харчова і біологічна цінність риби і нерибних об'єктів аквакультури.
6. Посмертні зміни у тканинах риби.
7. Обробка риби холодом.
8. Розморожування та посол риби.
9. В'ялені і сушені рибні товари.
10. Копчена рибна продукція.
11. Рибні консерви.
12. Рибні пресерви. Ікра.
13. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби.

14. Водні нерибні об'єкти харчового використання.
15. Виробництво рибного борошна та риб'ячої ікри.

Теми лабораторних занять

1. Техніка безпеки у спеціалізованій лабораторії.
2. Вивчення масового складу і технологічної цінності риби.
3. Дослідження фізичних властивостей риби.
4. Дослідження хімічного складу і харчової цінності рибної продукції.
5. Посмертні змін у тканинах риби.
6. Ветеринарно-санітарні дослідження риби – сирця.
7. Органолептична оцінка живої, свіжої та охолодженої риби-сирця.
8. Органолептичні дослідження солоної рибної продукції.
9. Органолептичні дослідження в'яленої і сушеної риби.
10. Органолептичні дослідження копченої риби.
11. Органолептичні та лабораторні дослідження консервів і пресервів.
12. Морфологічні особливості та будова ікри різних видів риб.
13. Вивчення технічної документації і складання технологічних схем для посолу риби.
14. Оцінка нерибних водних об'єктів промислу.
15. Технології та обладнання переробки рибної сировини.