

T R E Ś Ć

	Str.
OD AUTORA	7
Rozdział I. SUROWIEC RYBNY I JEGO WŁAŚCIWOŚCI	9
1. Opis anatomicznej budowy ryby	9
2. Fizyczne właściwości ciała ryby	21
3. Wydajność części jadalnych	24
4. Skład chemiczny ryby	28
Woda, s. 30; Białko, s. 32; Tłuszcz, s. 34; Sole mineralne, s. 41; Witami- ny, s. 43; Enzymy, s. 48; Hormony, s. 49;	
5. Wartość odżywcza ryb	49
6. Pośmiertne zmiany w mięsie ryby	50
7. Metody zabezpieczania surowca rybnego przed zepsuciem	58
Rozdział II. CHŁODZENIE RYB	60
1. Uwagi ogólne	60
2. Lód wodny	61
Naturalny lód wodny, s. 61; Sztuczny lód wodny, s. 62; Lód eutektycz- ny, czyli solankowy, s. 74; Antyseptyki — chemiczne dodatki do lodu, s. 75;	
3. Lód suchy	76
4. Chłodzenie ryb lodem	78
5. Przechowywanie świeżej ryby na statku	80
Mycie ryb, s. 81; Patroszenie, s. 81; Lodowanie ryb, s. 82; Składanie ryb w ładowni statku, s. 83;	
6. Wyładunek ryb ze statku	86
7. Przygotowanie ryby do wysyłki w lodzie transportem lądowym	93
Odgławianie, s. 97; Patroszenie, s. 97; Filetowanie, s. 98;	
8. Opakowanie ryb świeżych	107
9. Załadunek i transport ryb świeżych w lodzie	109
10. Przechowywanie ryb świeżych w chłodni rybnej	112
11. Przechowywanie ryb świeżych w miejscach sprzedaży i dystrybucji	114
12. Normy klasyfikacyjne i przepisy standaryzacyjne dla ryb świeżych	115
Rozdział III. ZAMRAŻANIE RYB	117
1. Uwagi ogólne	117
2. Zasady zamrażania ryb	118
Szybkość zamrażania, s. 119; Denaturacja białka, s. 119; Utlenienie tłuszczu, s. 122; Wysychanie ryb, s. 123; Ochrona ryb mrożonych przed utlenianiem i wysuszaniem, s. 124; Świeżość surowca, s. 124;	

	Str.
3. Metody zamrażania ryb	126
Zamrażanie w spokojnym oziębionym powietrzu, s. 126; Zamrażanie w prądzie zimnego powietrza, s. 127; Zamrażanie bezpośrednie w oziębionym roztworze soli, s. 129; Zamrażanie pośrednie w oziębionym roztworze soli, s. 130; Zamrażanie systemem stykowym, wielopłyto- wym, s. 131;	
4. Czynności przygotowawcze i zamrażanie ryb	132
5. Przechowywanie mrożonych ryb w chłodni	133
6. Zamrażanie ryb na pokładzie statku	136
7. Zamrażanie ryb mieszaniną lodu i soli	140
8. Transport i dystrybucja mrożonej ryby	143
9. Rozmrażanie ryby	143
10. Normy klasyfikacyjne i przepisy standaryzacyjne dla ryb mrożonych .	144
Rozdział IV. SUSZENIE RYB	145
1. Uwagi ogólne	145
Suszarnie do chłodnego suszenia ryb, s. 146; Suszarnie do gorącego suszenia ryb, s. 146; Suszarnie próżniowe, s. 148;	
2. Chłodne suszenie ryb	149
Temperatura powietrza, s. 153; Szybkość ruchu powietrza, s. 154; Wilgotność względna powietrza, s. 154; Produkcja sztokfisa, s. 156; Produkcja klipfisa, s. 158;	
3. Gorące suszenie ryb	159
4. Suszenie mielonego mięsa ryb	161
5. Suszenie ryb w próżni	162
6. Suszenie ryb promieniami podczerwonymi	164
7. Wialenie ryb	166
Rozdział V. SOLENIE RYB	168
1. Uwagi ogólne	168
2. Sól i roztwory soli	168
3. Ogólna charakterystyka solenia ryb	173
Proces nasalania się ryby, s. 174; Obliczanie proporcji wagowej soli do ryby, s. 175; Szybkość nasalania się ryby, s. 177; Dojrzewanie solonej ryby, s. 181;	
4. Solenie ryb chudych	183
Solenie na sucho, s. 183; Solenie dorsza w beczkach, s. 190;	
5. Solenie ryb tłustych	193
Solenie śledzia w Wielkiej Brytanii, s. 194; Solenie śledzia w Holandii, s. 201; Solenie śledzia w Niemczech, s. 203; Solenie śledzia w Norwegii, s. 204; Solenie śledzia w ZSRR, s. 206; Solenie śledzia w Polsce, s. 217; Wartość odżywcza solonych śledzi, s. 221; Przechowywanie i trwałość solonych śledzi, s. 222; Solenie makreli, s. 222; Solenie łosia, s. 224; Solenie ryb tłustych mieszaniną soli, cukru i przypraw ko- rzennych, s. 224;	
6. Solenie ikry ryb	227
Rozdział VI. WĘDZENIE RYB	231
1. Uwagi ogólne	231
2. Metody wędzenia	231
3. Fizyko-chemiczne właściwości dymu	232
4. Drewno	235

	Str.
Gatunki drzew i ich przydatność, s. 236; Przygotowanie drewna do wędzenia, s. 238;	
5. Wędzarnie	240
Wędzarnie komorowe, s. 240; Wędzarnie wieżowe, s. 244; Wędzarnie tunelowe, s. 246; Wędzarnie turbinowe, s. 255; Ocena techniczno-eksploatacyjna pieców wędzarniczych, s. 257; Wyposażenie wędzarni, s. 261;	
6. Technika zimnego wędzenia ryb	263
Wędzenie łososia, s. 267; Wędzenie wobły i leszcza, s. 268; Wędzenie śledzi, s. 269; Wędzenie łupacza, s. 271;	
7. Technika gorącego wędzenia ryb	271
Wędzenie śledzi, s. 277; Wędzenie szprotów w Polsce, s. 279; Wędzenie szprotów i śledzi bałtyckich w ZSRR, s. 280; Wędzenie ryb dorszowatych, s. 281; Wędzenie płastug, s. 282; Wędzenie węgorza, s. 283; Wędzenie makreli, s. 284; Wędzenie sielawy, s. 284; Wędzenie certy, s. 285; Wędzenie ikry, s. 285;	
8. Elektryczne wędzenie ryb	285
9. Przechowywanie i trwałość wędzonej ryby	286
10. Wartość odżywcza ryb wędzonych	288
11. Kontrola wędzonych ryb przy odbiorze	289
Rozdział VII. MARYNOWANIE RYB	290
1. Uwagi ogólne	290
2. Marynaty zimne	291
Czynniki decydujące o jakości zimnych marynat, s. 292; Warunki kąkapieli marynującej, s. 296; Czynności produkcyjne i urządzenia, s. 296; Przykłady produkcji zimnych marynat, s. 304;	
3. Marynaty gotowane	305
Czynności produkcyjne i urządzenia, s. 306; Przykłady produkcji marynat gotowanych, s. 309;	
4. Marynaty smażone	310
Czynności produkcyjne i urządzenia, s. 311; Przykłady produkcji marynat smażonych, s. 314;	
5. Przechowywanie marynat i ich trwałość	315
Rozdział VIII. KONSERWY RYBNE	317
1. Uwagi ogólne	317
2. Przygotowanie surowca	318
3. Puszki, ich napełnianie i zamykanie	323
Przygotowanie puszek do napełniania, s. 328; Napełnianie puszek, s. 329; Odpowietrzanie puszek, s. 330; Zamykanie puszek, s. 331;	
4. Sterylizacja konserw	333
5. Czynniki wpływające na jakość i trwałość konserw rybnych	338
6. Zalewy	344
7. Przykłady produkcji konserw rybnych	346
Łosoś w sosie własnym, s. 346; Śledź w sosie własnym, s. 347; Wędzone szproty i śledziki w oliwie, s. 347; Sardynki w oliwie, s. 348; Ryby smażone w zalewie pomidorowej, s. 348; Dorsz w sosie koperkowym, s. 350; Farsz rybny, s. 351; Kluski rybne, s. 351; Pulpety w sosie pomidorowym, s. 352; Pasty z ryb, s. 352; Pasztet z wątroby dorsza, s. 353; Ikra ryb dorszowatych, s. 353;	
8. Przechowywanie konserw rybnych	353

	Str.
9. Niesterylizowane przetwory ryb w oleju	354
Łosoś w oleju, s. 354; Namiastka łososia w oleju, s. 355; Śledź wędzo- ny w oliwie, s. 356; Filety śledzia w oliwie, s. 356;	
10. Konserwacja skorupiaków	357
11. Konserwacja mięczaków	357
Rozdział IX. PRODUKTY UBOCZNE PRZEMYSŁU RYBNEGO	359
1. Uwagi ogólne	359
2. Mączka rybna	359
3. Tran leczniczy	361
4. Olej techniczny	364
5. Klej rybny i żelatyna	366
6. Skóry ryb	367
7. Preparaty enzymatyczne	368
8. Esencja perłowa z łusek	368
9. Produkty inne	369
Rozdział X. PRZYKŁADY NORM KLASYFIKACYJNYCH	370
1. Normy dla ryb dorszowatych świeżych	370
2. Normy dla śledzi świeżych	373
3. Normy dla ryb dorszowatych mrożonych	376
4. Normy dla filetów z ryb dorszowatych	379
5. Normy dla ryb dorszowatych solonych	382
6. Normy dla śledzi solonych na morzu w beczkach („kantjes”)	384
7. Normy jakościowe dla śledzi solonych	386
Rozdział XI. PRZYKŁADY PRZEPISÓW STANDARYZACYJNYCH	389
1. Norma eksportowa dla dorszy świeżych, patroszonych, bez głów	389
2. Norma eksportowa dla dorszy mrożonych, patroszonych, bez głów	391
3. Skrzynka otwarta dla ryb mrożonych (Op. 40)	392
4. Norma eksportowa dla łososia mrożonego	393
5. Skrzynia łososiowa (Op. 70)	395
6. Norma eksportowa dla dorszy solonych: patroszonych bez głów, roz- płatanych (laberdan) i filetów	396
7. Norma eksportowa dla dorsza wędzonego	398
8. Norma eksportowa dla konserw rybnych „Sielawa w sosie pomodoro- wym”	400
LITERATURA	403

BIBLIOTEKA TECHNICZNA
 w Chorzowie
 61-334 720