

TREŚĆ

	Str.
OD WYDAWNICTWA	5
I. CHARAKTERYSTYKA ZMIAN JAKOŚCIOWYCH SUROWCA RYBNEGO	7
1. Przyczyny i objawy psucia się ryb	7
2. Sposoby przedłużenia okresu świeżości ryb	13
3. Zasady klasyfikacji ryb świeżych	16
4. Zabezpieczenie surowca rybnego przy pomocy soli	18
5. Zasady klasyfikacji ryb solonych	21
II. PRZYGOTOWANIE I ZAOPATRZENIE STATKÓW WYCHODZĄCYCH NA POŁÓW	
III. OGÓLNE ZASADY OBCHODZENIA SIĘ Z RYBĄ I PRZYGOTOWANIE DO KONSERWACJI WAŻNIEJSZYCH GATUNKÓW RYB PRZEMYSŁOWYCH	22
1. Czynności wstępne	26
2. Przygotowanie ryb do lodowania	29
3. Przygotowanie ryb do solenia	30
IV. KONSERWACJA RYB NA KUTRACH	34
1. Lodowanie ryb w skrzynkach	34
2. Solenie ryb w beczkach	37
3. Zabezpieczanie wątroby	38
V. KONSERWACJA RYB NA TRAWLERACH	39
1. Lodowanie ryb w przegrodach ładowni	39
2. Solenie ryb w beczkach	44
3. Solenie ryb dorszowatych luzem w warstwach	45
4. Przerób wątroby	46
5. Przerób odpadków na mączkę	49
VI. KONSERWACJA RYB NA LUGRACH	49
VII. KONSERWACJA RYB NA STATKACH - BAZACH	51