

SPIS TREŚCI

	str.
Rozdział I. Wiadomości ogólne	5
1. Charakterystyczne cechy produkcji i obrotu rybami	5
2. Rodzaje towarów rybnych	5
3. Właściwości surowca rybnego	8
4. Ważniejsze ryby użytkowe w Polsce	12
5. Zasady klasyfikacji jakościowej i sortymentacji towarów rybnych	15
6. Kontrola jakości towaru rybnego	18
Rozdział II. Ryby żywe	20
1. Przejście ryby żywej od naturalnych warunków bytowania do warunków sztucznych w obrocie towarowym	20
2. Metody połowu ryb	23
a. Odłowy w stawach	23
b. Połowy na wodach otwartych	27
c. Połowy morskie	29
3. Przygotowanie ryb żywych do obrotu	30
a. Płukanie i odpijanie	30
b. Sortowanie	36
c. Ważenie i liczenie	38
d. Przeladunki	39
4. Przewożenie ryb żywych	40
a. Zasady przewożenia ryb w wodzie	40
b. Sprzęt i urządzenia do przewożenia ryb w wodzie	43
Transport wodny	43
Transport lądowy	46
c. Opieka nad rybami w czasie transportu w wodzie	49
d. Przewożenie żywych ryb bez wody	52
5. Magazynowanie ryb żywych	55

	str.
Rozdział III. Ryby świeże	61
1. Pozyskiwanie surowca	61
a. Połowy morskie	61
b. Połowy na wodach śródlądowych	64
2. Przygotowanie i utrwalanie ryb świeżych do obrotu	65
a. Uśmiercanie	65
b. Płukanie i dezynfekcja	65
c. Chłodzenie i lodowanie	66
d. Sortowanie	70
e. Ważenie i pakowanie	70
3. Magazynowanie ryb świeżych	72
4. Przewożenie ryb świeżych	73