

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО
ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ ПРИРОДНЫМИ РЕСУРСАМИ –
ФАКУЛЬТЕТ ОХОТОВЕДЕНИЯ ИМЕНИ В.Н. СКАЛОНА**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕОХОТНИЧЬЕЙ ПРОДУКЦИИ
Методические указания и задания к контрольной работе
для студентов очно - заочной формы обучения
по направлению 06.03.01- Биология

Молодежный 2022

Печатается по решению научно-методической комиссии ИУПР – факультета охотоведения имени В.Н. Скалона (протокол № 3 от 13 января 2022 г.)

Автор: Д.О. Гончаров, ассистент кафедры технологии в охотничьем и лесном хозяйстве

Рецензенты: Г.В. Чудновская, к.б.н., доцент, зав. кафедрой технологии в охотничьем и лесном хозяйстве.

В.О. Саловаров, профессор, д.б.н., директор ИУПР.

В методических указаниях последовательно излагается порядок изучения дисциплины «Товароведение неохотничьей продукции». Представлена программа курса, методические рекомендации и задания и ход выполнения контрольной работы студентов заочной формы обучения. Приводятся контрольные вопросы к экзамену и рекомендуемая литература, глоссарий.

Издание предназначено для обучающихся направления 06.03.01-Биология

© Д.О. Гончаров, 2022
© Издательство ИрГАУ, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. СТРУКТУРА ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА.....	5
2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	6
3. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ	10
4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	13
ГЛОССАРИЙ.....	16

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Товароведение неохотничьей продукции» предназначена для профессиональной подготовки бакалавра, усвоение студентом теории и практики товароведческого дела, изучение законодательной базы, изучение технологии производства продукции, способствует в будущем творчески применять эти знания в конкретных условиях при работе, на заготовительных и перерабатывающих предприятиях.

Цель освоения дисциплины: обучить студентов основам товароведению неохотничьей продукции

Основные задачи освоения дисциплины: изучение теоретических основ товароведения и технологии, классификации и ассортимента продукции, биологических особенностей сырья, условий заготовок; изучение стандартов и технических условий недревесной продукции и рыбной продукции;

Уметь:

- Использовать законодательную базу при работе с неохотничьей продукцией
- Определять виды недревесной продукции;
- Распознавать виды рыбного промысла;
- Вести промышленную заготовку неохотничьей продукции;
- Творчески применять знания при производстве продукции из заготовленного сырья;
- Организовывать процесс хранения и перевозки готовой продукции в местах реализации;
- Применять современные методы и средства для заготовки сырья и производства готовой продукции.

Владеть:

- твердыми навыками в проектировании времени и места заготовок.

1. СТРУКТУРА ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕДРЕВЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 1. Введение

Основные положения лесопользования

Тема 2. Лесные пастбища и сенокосы

Виды пастбищ. Организация пастыби скота. Влияние пастыби скота на лесные экосистемы. Виды сенокосов. Организация сенокосения

Тема 3. Заготовка и переработка грибов

Сушеные, соленые и маринованные грибы Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Стандарты, ГОСТы

Тема 4. Заготовка и переработка дикорастущих плодов и семян.

Плоды. Общий обзор плодов. Химический состав и пищевая ценность. Сбор и первичная обработка отдельных видов плодов. Требования к качеству. Стандарты на плоды. Сбор и обработка. Хранение семян сосны сибирской. Требования к качеству семян сосны сибирской. Стандарты, ГОСТы.

Тема 5. Заготовка сока древесных растений

Требования к качеству живицы и березового сока. Хранение. Регламент на подсочку древесных растений. Стандарты, ГОСТы.

Тема 6. Заготовка лекарственного сырья

Основные виды лекарственных растений. Классификация сырья. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виды лекарственных форм. Стандарты, ГОСТы

ТОВАРОВЕДЕНИЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 1. Заготовка рыбы сырца

Заготовка свежей рыбы, разделка, транспортировка. Стандарты, ГОСТы

Тема 2. Холодильная обработка рыбы

Охлаждение. Замораживание. Разморозка. Стандарты, ГОСТы.

Тема 3. Посол и маринование рыбы

Посол и его основы. Приготовление пряной и маринованной продукции. Стандарты, ГОСТы.

Тема 4. Консервирование икры

Обработка икры: осетровых, лососевых и прочих рыб. Пороки. Стандарты, ГОСТы

Тема 5. Сушка и вяление рыб

Основы процессов сушки и вяления рыб. Требования к качеству. Стандарты, ГОСТы

Тема 6. Копчение рыбы

Основы процесса копчения и их разновидности. Стандарты, ГОСТы

2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Студент выполняет контрольную работу по вопросам варианта. Номер варианта соответствует последней цифре шифра зачетной книжки. Работа может быть выполнена в ученической тетради в рукописном виде, либо напечатана на компьютере. В конце контрольной работы приводится список использованной литературы.

Варианты контрольных работ

Вариант 0

1. Виды сенокосов и пастбищ.
2. Корни и корневища. Заготовка, хранение.
3. Оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции.
4. Влияние пастыбы скота на лесные экосистемы.
5. Травы. Требования к качеству сырья.
6. Приготовление ястычной лососевой икры.
7. Основы систематики грибов, химический состав и пищевая ценность.
8. Черемша. Технические условия на черемшу свежую, соленую, маринованную

Вариант 1

1. Травы. Заготовка, хранение.
2. Экспертиза качества соленой рыбы.
3. Съедобные и ядовитые грибы, свойства грибов.
4. Листья и цветы. Требования к качеству сырья.
5. Экспертиза качества свежей рыбы.
6. Сушеные грибы, требования к качеству.
7. Листья и цветы. Заготовка, хранение.

Вариант 2

1. Пороки икры и способы устранения
2. Соленые грибы требования к качеству.

3. Требования к качеству сырья (наросты, грибки, смена, споры), заготовка, хранение.
4. Рыба мороженая, требования к качеству.
5. Маринованные грибы, требования к качеству маринованных грибов.
6. Вредители лектехсырья.
7. Пороки соленой рыбы и способы устранения.

Вариант 3

1. Папоротник, требования к качеству.
2. Виды лекарственных форм из растительного сырья.
3. Рыба горячего копчения, требования к качеству.
4. Черемша. Технические условия на черемшу свежую, соленую, маринованную.
5. Пищевая ценность плодов
6. Рыба холодного копчения, требования к качеству.
7. Свежие плоды. Требования к качеству.
8. Условия хранения. Оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции. Тара и упаковочные материалы.

Вариант 4

1. Способы подсочки лиственных пород
2. Рыба холодного копчения, требования к качеству.
3. Заготовка и переработка древесной зелени.
4. Корни и корневища. Заготовка, хранение
5. Причины автолиза. Причины естественного автолиза мяса рыбы, влияющего на свежесть и качество.
6. Требования к качеству плодов брусники и облепихи.
7. Требования к качеству соков и плодов протертых с сахаром

Вариант 5

1. Маринованная рыба Приготовление пряной и маринованной продукции. Пряный посол. Маринование.
2. Требования к качеству черники и голубики.
3. Съедобные и условно-съедобные грибы.
4. Потрошение и обезглавливание рыбы.
5. Основные виды лекарственных растений.
6. Химический состав грибов.

7. Сушеная рыба. Сушка рыбы. Основы процесса сушки. Методы сушки: холодным способом; горячим способом; сушка методом сублимации.

Вариант 6

1. Сроки заготовки березового и кленового сока.
2. Корни и корневища. Требования к качеству сырья корни и корневища.
3. Приготовление пастеризованной икры
4. Плоды растений – описать общий обзор.
5. Основные причины пороков рыбы и порчи рыбной продукции.
6. Приготовление ястычной лососевой икры.
7. Способы и сроки подсочки хвойных пород.

Вариант 7

1. Стандарт на рыбу холодного копчения.
2. Транспортировка, приемка и хранение свежей рыбы.
3. Классификация лектехсырья.
4. Посмертные изменения и способы сохранения качества рыбы. Выделение слизи. Посмертное окоченение. Бактериальное разложение рыбы.
5. Соленая рыба. Способы посола: сухой посол; смешанный посол; тузлучный (мокрый) посол. Изменения соленой рыбы при хранении.
6. Черемша, требования к качеству.
7. Хранение живой рыбы в местах потребления
8. Живая рыба. Биологические основы сохранности живой рыбы. Хранение живой рыбы на промысле.

Вариант 8

1. Химический состав плодов.
2. Стандарт на охлажденную рыбу.
3. Обработка икры осетровых рыб. Приготовление зернистой икры осетровых рыб
4. Травы. Требования к качеству сырья.
5. Обработка икры осетровых рыб. Приготовление зернистой икры осетровых рыб.
6. Стандарт на соленую рыбу.
7. Травы. Заготовка, хранение.
8. Рыба вяленая, требования к качеству.

Вариант 9

1. Пороки соленой рыбы и способы устранения.
2. Папоротник, требования к качеству.
3. Экспертиза качества свежей рыбы.
4. Контроль безопасности и качества при производстве, хранении и транспортировании рыбы, рыбных и нерыбных морепродуктов.
5. Пищевая ценность.
6. Классификация способов копчения.
7. Технология производства пресервов в заливках.
8. Химический состав плодов.

Требования к оформлению контрольной работы

Объём работы – 15-20 страниц (не более 20!). На титульном листе указывается название вуза, кафедры, направления подготовки, дисциплины, Ф.И.О. исполнителя и номер контрольного варианта.

При наборе рукописи необходимо соблюдать поля: слева - 30 мм, справа - 15 мм, снизу и сверху - по 20 мм.

Основной текст рукописи: шрифт «Times New Roman», размер 14, межстрочный интервал – 1.0

Абзацный отступ – 1,25 см.

Нумерация страниц начинается с титульного листа, но проставляется со второй страницы (оглавления) в нижнем правом углу страницы. Нумеруются все страницы рукописи.

Ссылки на литературу приводятся в тексте в квадратных скобках, где указывается порядковый номер публикации из списка литературы [12]

Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003. Консультации по правильному оформлению списка можно получить в библиотеке университета.

Иллюстрации (графики, картосхемы, фотографии и пр.) должны быть расположены так, чтобы их можно было рассматривать без поворота работы или с поворотом рукописи по часовой стрелке. Иллюстрации располагаются после первой ссылки на них. Все иллюстрации обозначаются словом Рис. (12 кегль, обычный шрифт). Их заголовки печатаются ниже рисунка, в центре страницы, полужирным шрифтом, строчными буквами 14-го размера. Размещённые в работе фотографии после названия должны иметь указания на авторство.

3. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Виды сенокосов.
2. Виды пастбищ.
3. Влияние пастьбы скота на лесные экосистемы.
4. Основы систематики грибов.
5. Химический состав грибов.
6. Пищевая ценность.
7. Съедобные и условно-съедобные грибы.
8. Ядовитые и несъедобные грибы.
9. Сушеные грибы, требования к качеству.
10. Соленые грибы требования к качеству.
11. Маринованные грибы, требования к качеству маринованных грибов.
12. Папоротник, требования к качеству.
13. Черемша. Технические условия на черемшу свежую, соленую, маринованную.
14. Плоды растений – описать общий обзор плодов.
15. Химический состав плодов.
16. Пищевая ценность плодов.
17. Свежие плоды. Требования к качеству.
18. Требования к качеству плодов брусники и облепихи.
19. Требования к качеству черники и голубики.
20. Требования к качеству соков и плодов протертых с сахаром.
21. Сроки заготовки березового и кленового сока.
22. Способы подсочки лиственных пород.
23. Способы и сроки подсочки хвойных пород.
24. Классификация лекарственного сырья.
25. Классификация технического сырья.
26. Корни и корневища. Требования к качеству сырья корни и корневища.
27. Корни и корневища. Заготовка, хранение.
28. Травы. Требования к качеству сырья.
29. Травы. Заготовка, хранение.
30. Листья и цветы. Требования к качеству сырья.
31. Листья и цветы. Заготовка, хранение.
32. Требования к качеству сырья (наросты, грибки, смена, споры), заготовка, хранение.
33. Вредители лектехсырья.

34. Виды лекарственных форм из растительного сырья.
35. Изменения при охлаждении и замораживании.
36. Условия и сроки хранения охлажденной рыбы, пути увеличения сроков хранения и повышения качества.
37. Требования к качеству охлажденной рыбы, дефекты охлажденной рыбы.
38. Замораживание. Характер кристаллообразования в тканях тела рыбы при быстром и медленном замораживании.
39. Факторы, влияющие на процесс замораживания. Изменения при замораживании.
40. Подготовка рыбы к посолу, теоретические основы просаливания.
41. Классификация и характеристика способов посола.
42. Факторы, влияющие на изменение массы и линейных размеров рыбы при просаливании.
43. Консервирующее действие поваренной соли.
44. Факторы, влияющие на процесс созревания.
45. Технология производства соленой рыбы сухим стоповым посолом.
46. Производство соленых балычных полуфабрикатов.
47. Баланс посола.
48. Показатели качества, дефекты соленой рыбы.
49. Приготовление маринованной продукции, классификация маринадов.
50. Классификация и общая характеристика пресервов.
51. Технология производства пресервов в заливках.
52. Показатели качества, дефекты пресервов.
53. Классификация икорных продуктов. Способы посола при их приготовлении.
54. Строение икры, стадии зрелости икры, пищевая ценность икры.
55. Технология производства лососевой зернистой икры.
56. Технология производства пробойной минтаевой икры.
57. Теоретические основы сушки.
58. Факторы, влияющие на продолжительность сушки.
59. Технология производства продукции горячей сушки.
60. Технология производства сушеной рыбной крупки в настоящее время.
61. Технология приготовления вяленой рыбы.
62. Технология производства вяленых и провесных балычных изделий.

63. Изменения при вялении. Пороки и вредители сушеной и вяленой рыбы.
64. Классификация способов копчения.
65. Теоретические основы копчения.
66. Факторы, влияющие на состав дыма. Бактерицидные и антиокислительные свойства дыма.
67. Требования к дымовой смеси. Факторы, влияющие на скорость осаждения частиц.
68. Факторы, влияющие на цвет рыбы при копчении. Методы получения дымовой смеси.
69. Технология приготовления рыбы горячего копчения.
70. Показатели качества рыбы горячего копчения, изменения при копчении.
71. Полугорячее копчение.
72. Технология производства копченой рыбы с применением коптильных препаратов.
73. Скоростные методы копчения.
74. Технология производства рыбы холодного копчения.
75. Производство балыков холодного копчения.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Асфондьярова И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / И. В. Асфондьярова, В. В. Шевченко, 2018. - 140 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97216>.
2. Будаева А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных: учеб.-метод. пособие по дисциплинам "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 122 с. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_004551.pdf
3. Владимцева Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. М. Владимцева. - Красноярск: КрасГАУ, 2019. - 105 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/149613>
4. Горобец В. А. Недревесная продукция леса: учеб. пособие [Электронный ресурс] / В. А. Горобец, В. А. Славский. – М.: ВГЛТА (Воронежская государственная лесотехническая академия), 2013. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=39134
5. Гущина. Недревесная продукция леса [Электронный ресурс] / В. А. Гущина, Н. И. Остробородова. - Пенза: РИО ПГСХА, 2013. - 160 с. Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/228937>
6. Елисеев С. Г. Древесиноведение. Лесное товароведение. Оценка качества лесной продукции [Электронный ресурс] / С. Г. Елисеев, М. А. Баяндин, А. И. Криворотова. - Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. - 88 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/147527>
7. Леонтьев Л. Л. Древесиноведение и лесное товароведение: учебное пособие [Электронный ресурс] / Л. Л. Леонтьев. - СПб: СПбГЛТУ, 2019. - 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/115662>.
8. леса. Основы лесохимических производств [Электронный ресурс] / А. И. Горобец. - М: ВГЛТА (Воронежская государственная лесотехническая академия), 2012. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4079

Дополнительная литература:

1. Баль В. В. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование: учеб. пособие для сред. спец. учеб. Заведений / В. В. Баль, Е. Л. Вереин. - М.: Агропромиздат, 1990. - 205 с.
2. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] / Л. П. Бессонова. - СПб: ГИОРД, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50676>
3. Варанкина Г. С. Лесное товароведение: учебное пособие по дисциплине для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 35.03.02 «технология лесозаготовительных и деревоперерабатывающих производств» (профиль «технология деревообработки») [Электронный ресурс] / Г. С. Варанкина, А. Н. Чубинский, Д. С. Русаков. – СПб: ГЛТУ, 2020. - 64 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/146034>
4. Войновская Т. К. Экспертиза качества рыбной продукции: метод. указ. и задания к контр. работе для студентов заочн. формы обучения и с применением дистанц. образовательных технологий по направлению 35.03.08 - "Водные биоресурсы и аквакультура" [Электронный ресурс] / Т. К. Войновская. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежовского, 2017. - 11 с. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/Экспертiza_kachestva_ribnoi_prod.pdf
5. Гнедов А. А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность: учебник [Электронный ресурс] / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. - СПб: Лань, 2018. - 436 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110905>
6. Горшков В. В. Товароведная оценка животного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Горшков. - Барнаул: АГАУ, 2009. - 211 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/137626>
7. Древесиноведение: учебно-методическое пособие для выполнения лабораторных работ и самостоятельной подготовки студентов направления 250100 «лесное дело» [Электронный ресурс]. - Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2012. - 124 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130758>
8. Леонтьев Л. Л. Древесиноведение и лесное товароведение: учебное пособие [Электронный ресурс] / Л. Л. Леонтьев. - СПб: СПбГЛТУ, 2011. - 116 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45239

9. Музыка С. М. Заготовка и переработка недревесной продукции: учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подгот. 35.03.01 - Лесное дело, 06.03.01 - Биология (охотоведение) [Электронный ресурс] // С. М. Музыка. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ, 2019. - 194 с. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_030964.pdf
10. Сопин Л. В. Лекарственные растения / Л. В. Сопин, Л. Б. Новак, Г. В. Чудновская. - Иркутск: Оттиск, 2001. - 140 с.
11. Сопин Л. В. Товароведение лекарственного и технического сырья / Л. В. Сопин, Л. Б. Новак, Г. В. Чудновская. - Иркутск: ИСХИ, 1992. - 136 с.
12. Телятьев В. В. Полезные растения Центральной Сибири / В. В. Телятьев. - Иркутск: Вост.-Сиб. кн. Изд-во, 1985. - 383 с.
13. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учебное пособие / С. Н. Ляпустин, Л. В. Сопин, Ю. Е. Вашукевич [и др.]. - Владивосток: Апельсин, 2013. - 188 с.
14. Уголев Б.Н. Дровесиноведение и лесное товароведение: учеб. для сред. проф. образования/Б. Н. Уголев. - М.: Академия, 2004. - 266 с.
15. Харченко Н. А. Недревесная продукция леса: учеб. для студентов вузов, обучающихся по спец. "Лесн. дело" направления подгот. дипломиров. специалистов "Лесн. дело и ландшафтное стр-во" / Н. А. Харченко, Н. Н. Харченко. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 382 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

Сайты электронных библиотек

1. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»
2. <http://www.book.ru>-электронная библиотека Book.ru
3. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>-база данных AGRIS
4. <http://e.lanbook.com/>- Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

ГЛОССАРИЙ

1. **Активируемые потери** - потери, которые подлежат списанию по акту, делают продукцию непригодной для использования в пищевых целях.
2. **Базовый показатель качества** - это значение показателя качества продукции, которое принимают за основу (эталон) при сравнительной оценке.
3. **Баланс** – круглый или колотый сортимент, предназначенный для переработки на целлюлозу и древесную массу.
4. **Белобочка** — непрокопченные белые пятна, образуются при соприкосновении одной рыбы с другой. Рыба-белобочка быстро портится, недостаточно вкусная.
5. **Бланширование рыбы [морепродуктов]**: Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле, с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса.
6. **Бланширование**: Процесс тепловой обработки рыбы [нерыбных объектов] острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса.
7. **Боковник рыбы**: Обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть и позвоночник, плечевые и реберные кости.
8. **Бомбаж консервов [пресервов] из морепродуктов**: Дефект консервов и пресервов из морепродуктов в виде выпуклости доньшка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.
9. **Бомбаж консервов [пресервов] из рыбы**: Дефект консервов и пресервов из рыбы в виде выпуклости доньшка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.
10. **Буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]**: Показатель степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.
11. **Влагопоглощение** – способность древесины, в следствие ее гигроскопичности, поглощать влагу из окружающего пространства.
12. **Водные организмы**: Живые организмы, обитающие в водной среде в течение всего жизненного цикла или на его отдельных стадиях.

13. Водный объект: Природный или искусственный водоем, водоток либо иной объект, постоянное или временное сосредоточение вод, который имеет характерные формы и признаки водного режима.

14. Водоросли [морская трава]-сырец (продукция): Водоросли [морская трава], изъятые[ая] из воды и сохраняющие[ая] присущие живым организмам цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

15. Временно стайные – объединяющиеся в стаи в период нерестовых миграций (сельдь океаническая); **рассеянные** – ведущие одиночный образ жизни (камбала, акула).

16. Выращивание личинок и молоди: Обеспечение роста и развития личинок и молоди с помощью кормления, создания благоприятных условий водной среды, защиты от болезней.

17. Вяленая[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]: Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе вяления до установленной массовой доли влаги, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

18. Гидролизат из рыбы [нерыбных объектов]: Продукция, полученная из тканей рыбы [нерыбных объектов] в процессе гидролиза.

19. Глазирование: Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

20. Глубокое обезвоживание рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]: Потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения], проявляющаяся в потускнении поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

21. Горячая сушка — удаление влаги воздухом, нагретым до 100°C.

22. Горячее копчение рыбы: Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80 °С до 180 °С до получения кулинарной готовности, специфического запаха и вкуса копчености.

23. Деликатесная соленая икра рыб: Продукция, полученная из соленой пробойной икры рыбы с добавлением ингредиентов.

24. Дифровтированное мясо - неоднократно подвергнутое размораживанию.

25. Долговременное хранение: Хранение биологического материала (икры, спермы) при ультранизкой температуре в

специализированном хранилище, оснащенном оборудованием заморозки-разморозки.

26. **Естественная убыль** - уменьшение массы продуктов, вызываемое проявлением их естественных свойств.

27. **Жаброванная рыба:** Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

28. **Жемчужный пат:** Суспензия кристаллов гуанина, полученных из чешуи рыбы, в смеси изоамилацетата и лака.

29. **Живая рыба** (продукция): Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

30. **Живые ракообразные [моллюски, иглокожие]** (продукция): Ракообразные [моллюски, иглокожие] с естественными движениями тела, створок раковин, плавающие или передвигающиеся в воде.

31. **Жировая ткань** - представляет собой переродившуюся рыхлую соединительную ткань с большим количеством жировых клеток.

32. **Загар рыбы:** Покраснение, потемнение мышечной ткани у позвоночника рыбы, возникающее в результате нарушения режимов обработки.

33. **Заготовка и отбор производителей:** Процедура вылова рыбы определенного вида из естественных водоемов и сортировки с отбором половозрелых особей для получения от них потомства в искусственных условиях.

34. **Засмолок** – обильно пропитанный смолой участок древесины, образуется при ранении стволов хвойных пород.

35. **Зернистая икра осетровых [лососевых] рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства осетровых [лососевых], обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками.

36. **Зябренная рыба:** Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

37. **Известковые отложения:** Обрастания на раковинах брюхоногих, двустворчатых моллюсков, панцире ракообразных и слоевищах водорослей, представляющие собой кальциевые образования в виде ракушечника или пластинок.

38. **Икра живая [оплодотворенная] [развивающаяся]:** Икра, в которой проходит процесс развития эмбриона.

39. **Икра рыбы [моллюсков, иглокожих]:** Продукция, полученная из ястыков или икры-зерна рыбы [моллюсков, иглокожих], обработанных поваренной солью.

40. **Икра рыбы [моллюсков, иглокожих]-сырец:** Ястык, икра-зерно или овулировавшая икра, полученные из сырца, живой[ых], охлажденной[ых], рыбы [моллюсков, иглокожих].

41. **Икра-зерно рыбы [моллюсков, иглокожих]:** Икринки рыбы [моллюсков, иглокожих], отделенные от соединительной ткани ястыка.

42. **Инкубация икры:** Выдерживание оплодотворенной икры рыб в водоеме или в рыбоводных (инкубационных) аппаратах до выведения молоди.

43. **Качество** - совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с ее назначением.

44. **Клипфиск:** Продукция из обескровленной живой трески, пикши, сайды клипфискной разделки, обезвоженной в процессе сухого стопового посола до установленной массовой доли влаги.

45. **Комплект конечностей краба в панцире:** Ходильные и две клешненосные конечности краба, неразделенные или разделенные пополам на две части.

46. **Композиционный древесный материал** – листовой, плитный или другого вида материал, образованный с помощью связующих, вяжущих и других веществ из предварительно разделенной на части древесины или коры.

47. **Консервы из копченой [подкопченной] рыбы в масле:** Консервы из предварительно выкопченной [подкопченной] рыбы, залитой растительным маслом, в которых массовая доля отстоя в масле не превышает норму, установленную нормативным документом.

48. **Консервы из морской капусты:** Консервы из морской капусты с добавлением или без добавления рыбы или морепродуктов, растительных добавок, томатного соуса или растительного масла.

49. **Консервы из печени [молоч, икры] рыб:** Консервы из пищевых отходов при разделке рыб в виде печени, икры, молоч с добавлением или без добавления растительных добавок, морской капусты, пряностей, заливкой или без заливки томатным соусом, маринадом, маслом.

50. **Консервы из рыбы [морепродуктов] с растительными гарнирами:** Консервы из рыбы [морепродуктов] с добавлением гарнира из овощей, бобовых и круп.

51. **Консервы из рыбы [морепродуктов]:** Продукт из рыбного сырья [морепродуктов], содержание которого должно быть не менее 50% массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутый стерилизации или пастеризации и пригодный для длительного хранения.

52. **Консервы из рыбы в бульоне:** Консервы из рыбы с добавлением растительных добавок и (или) пряностей, залитой бульоном.

53. **Консервы из рыбы в желе:** Консервы из рыбы, залитой желирующими бульоном или заливкой.

54. **Консервы из рыбы в маринаде:** Консервы из обжаренной рыбы с добавлением овощей и (или) пряностей, залитой маринадом.

55. **Консервы из рыбы в масле:** Консервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой, залитой растительным маслом, в которых массовая доля отстоя в масле не превышает норму, установленную нормативным документом.

56. **Консервы из рыбы в томатном соусе:** Консервы из рыбы, залитой томатным соусом, в которых массовая доля сухих веществ не ниже нормы, установленной нормативным документом.

57. **Консервы-паштеты из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы и растительных добавок.

58. **Консервы-пудинги из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной взбитой массы с добавлением или без добавления растительного масла, муки или крахмала, бульона, коровьего молока.

59. **Консервы-супы из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из одного или нескольких биологических видов рыб [морепродуктов] с добавлением или без добавления растительных добавок, круп, пряностей с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

60. **Консервы-суфле из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной взбитой массы с добавлением эмульгаторов.

61. **Консервы-уха:** Консервы из рыбы одного или нескольких биологических видов с добавлением или без добавления пряностей, зелени, лука, томатных продуктов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

62. **Консервы-фарши из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной измельченной массы и растительных добавок.

63. **Кормовая мука из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов] и ее [их] отходов в процессе сушки до установленной массовой доли влаги в измельченном, дробленном или гранулированном виде.

64. **Коробление древесины** – изменение заданной формы пиломатериалов и заготовок при сушке, а также выпилке и хранении.

65. **Крень** – порок строения древесины хвойных пород, выражающийся в кажущемся увеличении ширины поздней зоны годичных слоев.

66. **Кряж** – сортимент, использующийся для выработки специального вида лесной продукции (шпал, шпона и т.д.).

67. **Кулинарные изделия из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов], готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

68. **Кулинарный полуфабрикат из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов] или их сочетание с другими ингредиентами, прошедшая одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

69. **Кусок водоросли:** Слоевище водоросли, у которого удалены ризоиды и черенки, нарезанное на поперечные куски.

70. **Кусок рыбы:** Часть тушки рыбы, нарезанной поперек.

71. **Лапша краба:** Вареное мясо краба, разделенное на волокна.

72. **Лесоматериал** – товар, который получают путем механической обработки, в основном, ствола дерева.

73. **Ликвидация отходов** - это съедобные отходы (шкура, кости) реализуемые на предприятии.

74. **Личинки:** Постэмбриональная стадия развития многих объектов аквакультуры, ведущая самостоятельную жизнь, имеющая провизорные системы органов, отличные от систем органов взрослой формы, и лишенная многих органов, присущих последней.

75. **Ломтики рыбы:** Часть филе рыбы, нарезанная поперек толщиной не более 1 см.

76. **Лопанец** — лопнувшие икринки (слабое зерно). В икре содержатся пустые оболочки. Это ухудшает качество продукта.

77. **Лопанец рыбы:** Рыба, у которой лопнуло брюшко.

78. **Лопанец, сползание кожи** — пороки, характерные для консервов. Рыба копченая в масле, Шпроты в масле, Сардины в масле. Пороки возникают в результате нарушения режимов тепловой обработки.

79. **Луб** – внутренняя часть коры.

80. **Малосоленые пресервы из рыбы:** Пресервы из рыбы, в которых массовая доля поваренной соли не превышает 6%.

81. **Мантия осьминога:** Осьминог, у которого удалены голова и щупальца.

82. **Маринованная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты.

83. **Металлический привкус консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся наличием привкуса металлов.

84. **Мечение:** Выделение отдельных особей или групп объектов аквакультуры, позволяющее однозначно идентифицировать данную особь или группу в процессе выращивания в искусственно созданной среде или после выпуска в водный объект.

85. **Модифицированная древесина** – цельная древесина с направленно измененными свойствами.

86. **Молодь:** Стадия индивидуального развития объектов аквакультуры, на которой у особи исчезли провизорные (личиночные) системы органов и развились системы органов, присущие взрослому организму, за исключением органов генеративной системы.

87. **Мороженая[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[ые] процессу замораживания до температуры не выше минус 18°C.

88. **Морские рыбы и океанические (треска, скумбрия, сельдь) –** живут и нерестуют в соленой воде, в пресной погибают.

89. **Мышечная ткань** - основная питательная часть мяса.

90. **Мясо водных млекопитающих:** Мышечная ткань водных млекопитающих, у которой удалено сало.

91. **Наличие паразитов [паразитарных поражений] у рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]:** Паразит, скопления паразитов или их остатки, имеющие внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] при визуальном контроле.

92. **Натуральные консервы из рыбы [морепродуктов]** Консервы из рыбы [морепродуктов] без предварительной тепловой обработки с добавлением или без добавления пряностей.

93. **Натуральные консервы из рыбы с добавлением масла:** Консервы из рыбы без предварительной тепловой обработки с добавлением

растительного масла или свиного жира, или жира печени, в которых массовая доля отстоя в масле не нормируется.

94. **Натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при сухом посоле.

95. **Нерест:** Выметывание беспозвоночными, рыбами, земноводными половых продуктов в водную среду с последующим оплодотворением.

96. **Обапол** – крайняя часть бревна, остающаяся при выпилке досок, прирезанная по длине и предназначенная для крепления горных выработок.

97. **Обезглавленная потрошенная рыба:** Потрошенная рыба, у которой удалена голова.

98. **Обезглавленная рыба:** Рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей.

99. **Обжаривание рыбы [морепродуктов]** - Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в нагретом растительном масле с частичным обезвоживанием и уплотнением мяса с образованием поверхностной корочки.

100. **Овощерыбные консервы:** Консервы из овощей, круп, макаронных изделий и рыбы, в которых доля рыбного сырья составляет менее 50% массы нетто.

101. **Овулировавшая икра рыб:** Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.

102. **Окисление рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]:** Налет желтого или желтовато-оранжевого цвета на поверхности или в толще продукции из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения], имеющий специфические запах и вкус.

103. **Острота и горечь** — появляется в результате неправильного хранения икры. Этот дефект снижает сорт икры.

104. **Отстой в масле консервов из рыбы:** Водно-белковая часть в масле консервов из рыбы, состоящая из бульона, мелких частиц рыбы и коагулированного белка, выделившаяся из рыбы при стерилизации.

105. **Отстой икорной жидкости** — на дне банки или бочки скапливается густая жидкость, которая состоит из остатков тузлука и белковой массы икринок. Продукт переводится в нестандартный.

106. **Охлажденная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[ые] процессу охлаждения до температуры 5°C и ниже, не достигая точки заморозки тканевого сока.

107. **Панирование рыбы:** Покрытие поверхности рыбы или изделий из рыбы тонким слоем муки.

108. **Пастеризованная икра рыбы:** Продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, фасованной в герметично укупоренную тару и пастеризованная.

109. **Паюсная икра осетровых рыб:** Продукция, полученная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна осетровых рыб с последующим прессованием до получения однородной массы.

110. **Пелагические рыбы** – обитающие в верхней толще воды (сельдь, сардины, скумбрия); придонные или донные – обитающие на дне или у дна (треска, камбала, морской окунь).

111. **Перезревание пресервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект пресервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся нарушением структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления белковых веществ.

112. **Перидерма** – покровная ткань, сменяющая тонкую кожицу, включает в себя пробковый камбий.

113. **Перламутровый препарат:** Суспензия кристаллов гуанина, полученных из чешуи рыбы, в этиловом спирте или касторовом или парфюмерном маслах.

114. **Пласт рыбы:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, икра или молоки.

115. **Подвяливание рыбы:** Обработка рыбы подогретым воздухом или сушкой в естественных условиях с частичным обезвоживанием, уплотнением поверхностного слоя до образования корочки на поверхности рыбы.

116. **Подгорания** — дефекты, ухудшающие внешний вид и вкусовые качества.

117. **Подкапчивание рыбы [морепродуктов]:** Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в коптильной среде для придания легкого специфического вкуса и запаха копчености.

118. **Подкопченная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копчености.

119. **Подмороженная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], подвергнутая[ые] процессу замораживания до температуры на (1-2)°С ниже точки замерзания тканевого сока.

120. **Поднарот** - жировой валик вокруг клоаки, по которому определяют упитанность и свежесть пернатой дичи.

121. **Подсушивание рыбы:** Тепловая обработка рыбы нагретым воздухом или инфракрасным излучением с частичным обезвоживанием, уплотнением поверхностного слоя до образования корочки на поверхности рыбы.

122. **Покровное сало водных млекопитающих:** Спинно-боковые участки сала туши водных млекопитающих, у которого удалены соединительная ткань и мясо.

123. **Полупласт рыбы:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, икра или молоки.

124. **Полупотрошенная рыба:** Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

125. **Полупотрошенная тушка рыбы:** Обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью.

126. **Полупроходные** – обитают в определенных участках морей (устьях рек), а для нереста и зимовки уходят в верховья рек (лещ, сазан, судак, сом).

127. **Полуспинка рыбы:** Спинка рыбы, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины.

128. **Получение молоди:** Стадия выращивания рыб, включающая метаморфоз личинок и превращение их в молодь.

129. **Порок древесины** – изменение внешнего вида, нарушения правильности строения, целостности тканей и другие недостатки, снижающие качество древесины.

130. **Посол** - древнейший способ консервирования рыбы поваренной солью.

131. **Посол маринованный** — кроме соли, сахара, пряностей добавляется уксусная кислота.

132. **Посол мокрый** — рыба просаливается в искусственном тузлуке (раствор соли в воде). Этот способ применяют при подготовке рыбы перед маринованием, горячим копчением или для приготовления консервов.

133. **Посол простой** — используется только поваренная соль и иногда антисептики для удлинения сроков хранения;

134. **Посол сладкий** — добавляется сахар для улучшения вкуса и аромата;

135. **Посол смешанный** — рыбу, обвалившую солью, заливают тузлуком. Рыба не обезвоживается и равномерно просаливается.

136. **Посол сухой** — рыбу целую или разделанную обваливают, натирают солью, укладывают рядами и пересыпают солью. Образуется натуральный тузлук (раствор соли в воде, которая выделяется из рыбы). При сухом посоле рыба обезвоживается и получается сухой с плотной консистенцией, очень соленой.

137. **Посол холодный** — рыбу замороженную солят в охлаждаемых помещениях. Рыба просаливается медленно, поэтому замораживание предохраняет ее от порчи. Применяется холодный посол для крупной рыбы (осетр, семга и др.).

138. **Посторонние примеси в консервах [пресервах] из морепродуктов:** Вещества в консервах [пресервах], которые не являются производными морепродуктов и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

139. **Посторонние примеси в консервах [пресервах] из рыбы:** Вещества в консервах [пресервах], которые не являются производными рыбы и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

140. **Потемнение внутренней поверхности банки** — фиолетовые и черные пятна, напоминающие «мраморность». Порок появляется в результате взаимодействия сернистых соединений, образующихся при распаде белковых веществ в процессе стерилизации, с металлом банки.

141. **Потрошенная рыба семужной разделки:** Рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка, у которой удалены жабры, внутренности, икра или молоки.

142. **Потрошенная рыба:** Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, икра или молоки.

143. **Пресервы из рыбы [морепродуктов]:** Соленый продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65% (морепродуктов - 55%) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов,

заливок в плотно закупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С.

144. **Пресервы из рыбы в масле:** Пресервы из рыбы, залитой растительным маслом.

145. **Пресервы из рыбы пряного посола:** Пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей, соли, сахара, консерванта.

146. **Пресервы из рыбы с пряностями:** Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования пряностей.

147. **Пресервы из рыбы с растительными добавками:** Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки.

148. **Пресервы из рыбы специального посола:** Пресервы из рыбы с добавлением соли, сахара, консерванта.

149. **Пресервы-пасты из рыбы [морепродуктов]:** Пресервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы.

150. **Пресноводные** – постоянно живут и нерестуют в пресной воде (щука, форель, лосось, карп, толстолобик).

151. **Пресно-сушеная[ые] рыба [нерыбные объекты]** (Нрк. *стокфиск*): Продукция, полученная в процессе сушки несоленой рыбы [нерыбных объектов] до установленной массовой доли влаги.

152. **Привкус горечи, ожоги, натеки, черные смолистые натеки, пузыри**

153. **Провесная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе сушки-вяления до установленной массовой доли влаги и обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

154. **Прогнозирование сроков естественного нереста:** Предсказание естественных сроков созревания половых продуктов у объекта аквакультуры на основе знаний о его физиологических особенностях и параметрах водной среды.

155. **Продукция (из рыбы, [нерыбных объектов]):** Рыба [нерыбные объекты] в натуральном или переработанном виде, предназначенная[-ые] для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели

156. **Продукция аквакультуры:** Рыба [нерыбные объекты], выращенная[ые] или дорощенные в контролируемых условиях.

157. **Просырь** — непропеченность мяса рыбы у головы и позвоночника, мясо сыроватое, плохо отделяется от костей.

158. **Проходные** – живут в морях, для нереста заходят в реки (осетровые, лососевые) или наоборот (угорь).

159. **Пряный посол** — добавляют смесь пряностей;

160. **Птичка:** Дефект консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов, характеризующийся деформацией крышки или доньшка банки в виде уголков у закаточного шва.

161. **Разбухание** – увеличение линейных размеров и объемов древесины в следствие повышения содержания связанной воды.

162. **Разваренность, рыхлость, сухость, жесткость, волокнистость мяса рыбы** — результат длительной предварительной тепловой обработки и стерилизации консервов, а также повторного замораживания содержимого.

163. **Ракообразные [моллюски, иглокожие]-сырец** (продукция): Ракообразные [моллюски, иглокожие], изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, и находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

164. **Рассада водорослей:** Молодые растения водорослей, предназначенные для дальнейшего выращивания в индустриальной или пастбищной аквакультуре, а также для продажи.

165. **Ржавчина** — пожелтение поверхности и мяса рыбы, образует в результате окисления жира. Ржавчина проникает в толщу мяса, делает рыбу непригодной к употреблению. Ржавчина на поверхности рыбы смывается тузлуком.

166. **Рубленые кусочки рыбы:** Рубленые кусочки тушки рыбы произвольной формы.

167. рыб балычной разделки в процессе посола или посола и холодного копчения, или посола и вяления.

168. **Рыба [водные млекопитающие]-сырец** (продукция): Рыба [водные млекопитающие] без признаков жизни, находящаяся(иеся) при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая(ые).

169. **Рыба [нерыбные объекты животного происхождения] горячего копчения:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе горячего копчения и обладающая ароматом и вкусом копчености, полностью проваренная.

170. **Рыба [нерыбные объекты животного происхождения] полугорячего копчения:** Продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в

процессе последовательной обработки холодным и горячим копчением и обладающая ароматом и вкусом копчености.

171. Рыба [нерыбные объекты животного происхождения] холодного копчения: Продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености.

172. Рыба [нерыбные объекты] пряного посола: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

173. Рыба [нерыбные объекты] специального посола: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) смесью поваренной соли и сахара.

174. Рыба клипфиской разделки: Рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля, у которой удалены голова, внутренности, часть позвоночника.

175. Рыба палтусной разделки: Рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника, внутренности и плавники, кроме хвостового.

176. Рыбные консервы — это рыбные продукты, после предварительной обработки герметично укупоренные в тару и подвергнутые стерилизации в течение определенного времени. В зависимости от вида перерабатываемого сырья и материалов, способа термической обработки рыбные консервы классифицируют на следующие группы: из рыбы, из морских беспозвоночных, из морских млекопитающих и из водорослей.

177. Рыбные субпродукты [субпродукты нерыбных объектов животного происхождения]: Второстепенные пищевые части рыбы [нерыбных объектов животного происхождения].

178. Рыбный рулет: Филе рыбы, свернутое в рулон внешней стороной наружу.

179. Рыбный фарш [фарш из нерыбных объектов животного происхождения]: Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе измельчения до однородной массы.

180. Рыборастительные консервы в масле: Рыборастительные консервы, залитые растительным маслом.

181. Рыборастительные консервы в томатном соусе: Рыборастительные консервы из рыбы, залитой томатным соусом, в которых массовая доля сухих веществ не ниже нормы, установленной нормативным документом.

182. **Рыборастительные консервы:** Консервы из рыбы или морепродуктов и растительных добавок, в которых доля рыбного сырья или морепродуктов составляет не менее 50% массы нетто.

183. **Рыбы** – это холоднокровные позвоночные животные с непостоянной температурой тела, дышащие жабрами и передвигающиеся с помощью плавников.

184. **Сбежистость** – постепенное уменьшение диаметра в направлении от комеля к вершине.

185. **Сбор товарной продукции:** Процесс добычи выросших, зрелых, соответствующих стандартам особей.

186. **Свилеватость** – извилистое или беспорядочное расположение волокон.

187. **Сельди соленые** — тихоокеанские, атлантические, беломорские, черноспинка (залом), каспийские, азово-черноморские. Сельди различают по способу разделки (неразделанные, зябреные, по полупотрошенные, обезглавленные, кусочки, тушка); по содержанию соли (крепкосоленые, среднесоленые, слабосоленые).

188. **Сердцевидный луч** – светлые блестящие линии, расходящиеся от сердцевины ствола к коре по радиусам.

189. **Сертификация** – подтверждение соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям национальных стандартов и стандартов организаций или условиям договоров.

190. **Скисание консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары.

191. **Соединительная ткань** - служит опорой для других тканей, входит состав мяса.

192. **Созревание консервов [пресервов] из морепродуктов:** Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из морепродуктов.

193. **Созревание консервов [пресервов] из рыбы:** Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из рыбы.

194. **Созревание продукции из рыбы [нерыбных объектов]:** Биохимические и физико-химические процессы в продукции из рыбы

[нерыбных объектов], в результате которых улучшается ее консистенция, вкусовые и ароматические свойства.

195. **Соленая пробойная икра рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками.

196. **Соленая[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) поваренной солью.

197. **Солено-сушеная рыба [ракообразные, моллюски и иглокожие]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) нежирной(ых) рыбы [ракообразных, моллюсков и иглокожих] в процессе горячей сушки до установленной массовой доли влаги.

198. **Сортимент** – разновидность лесоматериала, определенного назначения.

199. **Спат (моллюсков):** Молодь моллюсков.

200. **Спинка рыбы:** Рыба, у которой удалены голова, брюшная часть и внутренности, голова может быть оставлена.

201. **Стайные** – килька, сардина, треска;

202. **Стандарт** – документ, в котором в целях многократного использования устанавливаются требования к продукции, ее производству и обращению, работам и услугам.

203. **Стандартизация товаров** - установление требований к продукции и производственным процессам, выбор и определение характеристик продукции, методов испытаний технических требований, характеризующих качество изделия и т.д.

204. **Старение консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей специфического аромата и вкуса, помутнением бульона, желе, соуса, потемнением мяса и заливки с изменением структуры мяса.

205. **Стимуляция нереста:** Искусственное воздействие физическими, химическими и биологическими методами на размножение рыб.

206. **Струвит:** Дефект консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в виде беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-магниевого соли.

207. **Сублимированная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция, полученная в процессе сушки мороженой(ых) рыбы [нерыбных объектов] под вакуумом до установленной массовой доли влаги.

208. **Сульфидное почернение консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся потемнением рыбы [морепродуктов] в местах соприкосновения с внутренней поверхностью банки в результате взаимодействия продукта с металлом банки.

209. **Сучек** – части оснований ветвей, заключенные в древесине сортимента.

210. **Сушеная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов] в процессе сушки до установленной массовой доли влаги.

211. **Сушено-вяленая[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги не более 30%.

212. **Сырость** — в рыбе возникает привкус и запах сырой рыбы из-за недостаточной выдержки при посоле. Для ликвидации сыроости рыбу

213. **Теша:** Брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника

214. **Товароведение** - наука, предметом которой являются потребительные стоимости товаров, т.е изучает свойства товаров во взаимосвязи их с качеством и сохраняемостью.

215. **Тушка кальмара:** Кальмар, у которого удалены голова со щупальцами и хитиновая пластина.

216. **Тушка рыбы специальной разделки:** Тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка.

217. **Тушка рыбы:** Обезглавленная или обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

218. **Условно годная рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], в которой(ых) обнаружена[ы] хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасных для здоровья человека.

219. **Филе - кусочки рыбы:** Филе рыбы, нарезанное поперек прямым резом на части определенной ширины.

220. **Филе - ломтики рыбы:** Филе рыбы, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части определенной толщины.

221. **Филе кальмара:** Тушка кальмара, разрезанная вдоль.

222. **Филе кукумари:** Кукумария, которая разрезана вдоль тела или разделена на две части; венчик, анальная часть удалены.

223. **Филе морского гребешка:** Мускул-замыкатель (передний и задний отделы) морского гребешка, извлеченный из раковины.

224. **Филе рыбы:** Продольные половины, срезанные с тушки рыбы параллельно позвоночнику.

225. **Филе-кусочек рыбы:** Часть филе рыбы, нарезанная поперек.

226. **Фуксин** — красный налет на поверхности рыбы, хранящейся без тузлука в тепле. Проникая в толщу мышц, вызывает порчу рыбы. В начальной стадии появления фуксина его смывают уксусносолевым раствором.

227. **Хлопуша:** Дефект консервов из рыбы и морепродуктов в виде выпуклости доньшка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или доньшко и возникающей на доньшке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

228. **Холодная сушка** — удаление воды с помощью воздуха при температуре не выше 35°C в естественных или искусственных условиях.

229. **Холодное копчение рыбы [морепродуктов]:** Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в коптильной среде при температуре не более 40°C с частичным обезвоживанием до получения специфического запаха и вкуса копчености.

230. **Хруст** — порок консистенции, который может ощущаться в натуральных консервах из дальневосточных лососей в результате образования кристаллов струвита (комплексной фосфорнокислой соли магния и аммиака). Струвит безвреден, но вызывает неприятное ощущение при разжевывании продукта.

231. **Целлюлоза** – основное вещество, слагающее клеточную стенку. Углеводный полимер с длинной цепной молекулой.

232. **Червоточина** – повреждение древесины насекомыми.

233. **Шейка креветки в панцире:** Креветка, у которой удалена головогрудь.

234. **Электрическая прочность** – способность древесины противостоять пробое электрического тока.

235. **Ястычная икра рыбы [морского гребешка]:** Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы [морского гребешка] в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах.