

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

**Товароведение и технология переработки рыбной  
продукции  
Методические указания и задания к контрольной работе  
для студентов заочной формы обучения  
по направлению 35.03.08 - Водные биоресурсы и аквакультура**

Молодежный 2020

Печатается по решению научно-методической комиссии ИУПР – факультета охотоведения имени В.Н. Скалона (протокол № 3 от 15.12.2020 г.)

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

Рецензенты: Д.Ф. Леонтьев, проф., д.б.н. кафедра технологии в охотничьем и лесном хозяйстве.

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

В методических указаниях «Товароведение и технология переработки рыбной 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 35.03.08 - Водные биоресурсы и аквакультура.

© Д.О. Гончаров, 2020  
© Издательство ИрГАУ, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	4
1. СТРУКТУРА ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА.....	5
2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	8
3. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ .....	11
4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	13
ГЛОССАРИЙ.....	15

## ВВЕДЕНИЕ

**Цель освоения дисциплины:** обучить студентов основам товароведения и переработки товаров рыбной продукции.

**Основные задачи освоения дисциплины:**

- изучение теоретических основ классификации и ассортимента рыбной продукции;
- изучение биологических особенностей сырья;
- изучение теоретических основ переработки рыбной продукции;
- изучение технологии производства рыбной продукции;
- изучение технологических инструкций и технологических карт;
- изучение стандартов и технических условий.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен **знать:**

- основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- основные понятия в области товарной экспертизы;
- нормативную и техническую документацию по приёмке товаров.

**Уметь:**

- работать с нормативными и правовыми документами в соответствии направлением и профилем подготовки;
- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

**Владеть:**

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

# **1. СТРУКТУРА ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

## **Тема 1. Основы технологии переработки рыбной продукции**

Предмет, цели и задачи технологии. Принципы и методы технологии. Понятие о технологическом процессе. Технологический цикл. Нормативная документация. Технологические инструкции, технологические схемы, технологические карты. История технологии.

## **Тема 2. Охлажденная и мороженая рыба**

Производство охлажденной рыбы. Замораживание. Хранение мороженой рыбы. Размораживание.

## **Тема 3. Посол и маринование**

Посол как способ консервирования. Теоретические основы просаливания. Методы посола. Технологическая схема посола.

## **Тема 4. Вяление и сушка рыбы и морепродуктов**

Классификация процессов. Теория сушки. Технологическая схема сушки и вяления.

## **Тема 5. Копчение**

Основы копчения рыбы. Холодное копчение. Характеристика коптильных установок. Производство копченых балыков и балычных изделий. Горячее копчение.

## **Тема 6. Консервирование икры**

Обработка икры. Зернистая икра осетровых рыб. Зернистая икра лососевых рыб. Щучья зернистая икра. Пастеризованная икра. Паюсная икра. Соленая ястычная икра. Солено-вяленая икра.

## **Тема 7. Производство консервных продуктов и полуфабрикатов.**

### **Технология рыбных консервов и пресервов**

Технологические процессы производства консервов. Производство натуральных консервов. Кулинарные изделия. Оборудование консервных

производств. Комплексная механизация производства. Консервная тара. Производство филе и фаршей. Производство пресервов.

### **Тема 8. Продукция из нерыбного водного сырья (морепродукты)**

Продукция из китового мяса, из водных беспозвоночных, из морских водорослей, консервы из крабов и пр.

### **Тема 9. Особенности менеджмента и маркетинга рыбной продукции**

Маркетинг и реклама рыбной продукции.

### **Тема 10. Теоретические основы рыбных товаров, технологические требования к ним и контроль за их качеством. Введение. Предмет, цели, задачи товароведения**

История товароведения рыбной промышленности. Классификация промысловых рыб и ассортимент рыбной продукции. Классификация нерыбных морепродуктов.

### **Тема 11. Характеристика основных промысловых рыб**

Семейство сельдевых, тресковых, ставридовых, анчоусовых, карповых, скумбриевых, тунцовых, мерлузовых, корюшковых, лососевых, осетровых камбаловых, кефалевых, окуневых сомовых, щуковых и др

### **Тема 12. Причины автолиза**

Причины естественного автолиза мяса рыбы, влияющего на свежесть и качество.

### **Тема 13. Контроль рыбных продуктов**

Контроль безопасности и качества при производстве, хранении и транспортировании рыбы, рыбных и нерыбных морепродуктов

### **Тема 14. Качество рыбной продукции и понятие о качестве**

Термины и определения. Показатели качества, методы проверки качества. Условия хранения. Оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции. Тара и упаковочные материалы Стандарты на бочки,

упаковочные материалы, банки, ящики, рогожи. Принципы лежащие в основе консервирования. Методы. Стандарты на поваренную соль, сахар, лимонную, уксусную, яблочную, сорбиновую кислоты, лавровый лист.

### **Тема 15. Рыбные товары и их экспертиза. Рыбные товары**

Химический состав. Классификация и ассортимент рыбных товаров. Живая, парная, соленая, замороженная, рыба пряного посола и пр. Оценка качества. Разделка, посол, сушка и копчение. Основы процесса копчения. Холодное копчение. Горячее копчение. Полугорячее копчение. Электрокопчение. Требования к качеству. Экспертиза рыбы. Стандарты.

### **Тема 16. Икорные товары**

Характеристика икры рыб, особенности икры осетровых, частиковых, лососевых рыб. Химический состав. Консерванты и их антисептики. Оценка качества икры. Хранение икры. Производство икорных товаров, Консервирование икры, морепродукты, обработка. Требования к качеству икорных товаров. Стандарты на икру.

### **Тема 17. Возникновение и предупреждение пороков качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Пороки рыбных продуктов**

Условия, способствующие возникновению и предупреждению пороков при консервировании, оказывающих непосредственное влияние на безопасность и качество конечного пищевого рыбного продукта.

### **Тема 18. Основные причины пороков рыбы и порчи рыбной продукции**

Пороки соленой, вяленой, сушеной рыбы и балычных изделий и их устранение. Пороки живой товарной рыбы. Пороки икры лососевых и осетровых рыб и устранение их.

### **Тема 19. Товары из нерыбных морепродуктов**

Экспертиза продукции из китового мяса, водных беспозвоночных и морских водорослей. Стандарты.

## 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. Назовите основные районы лова рыбы и других морских обитателей.
2. Почему замораживание рыбы считается наиболее прогрессивным методом ее консервирования?
3. Объясните наиболее рациональные направления переработки рыбного сырья.
4. Какие факторы определяют деление рыб по размеру и массе?

#### Вариант 1

1. Назовите съедобные и несъедобные ткани и органы тела рыб.
2. Объясните сущность посола как метода консервирования рыбы.
3. Покажите факторы, объясняющие принадлежность рыб к определенному семейству.
4. Расскажите о строении мышечной ткани рыб.

#### Вариант 2

1. Как определяется питательная ценность рыбы?
2. Назовите средний химический состав рыбы.
3. Объясните особенности состава и свойств белков рыбы.
4. Дайте товароведную характеристику экстрактивным веществам рыбы.

#### Вариант 3

1. Наличием каких веществ объясняется биологическая и физиологическая ценность рыбных продуктов?
2. Каковы российские национальные традиции, вкусы в формировании ассортимента рыбных товаров?
3. Назовите способы разделки рыбы.
4. Что такое созревание соленой рыбы?

#### Вариант 4

1. Посол каких семейств рыб обеспечивает их созревание?
2. Каковы особенности технологической переработки мяса акул?

3. Покажите различия по размерам и химическому составу представителей ракообразных.

4. Возможные пороки и дефекты соленой рыбы при хранении.

#### **Вариант 5**

1. Объясните особенности химического состава головоногих моллюсков.

2. Какие моллюски используются для лечебных целей?

3. Объясните основные процессы, протекающие при хранении мороженой рыбы.

4. Возможные пороки и дефекты соленой рыбы при хранении.

#### **Вариант 6**

1. Дайте характеристику способам транспортировки живой рыбы.

2. Какие факторы необходимо учитывать при транспортировке живой рыбы?

3. Возможна ли транспортировка живой рыбы без воды?

4. Дайте товароведную характеристику экстрактивным веществам рыбы.

#### **Вариант 7**

1. Условия и сроки хранения и реализации живой рыбы.

2. По каким признакам проводится оценка качества живой рыбы?

3. Назовите средний химический состав рыбы.

4. Объясните наиболее рациональные направления переработки рыбного сырья.

#### **Вариант 8**

1. Почему замораживание рыбы считается наиболее прогрессивным методом ее консервирования?

2. Назовите и объясните существующие методы замораживания рыбы.

3. Какое замораживание считается лучшим: быстрое или медленное? Объясните почему.

4. Как определяется питательная ценность рыбы?

#### **Вариант 9**

1. Объясните основные процессы, протекающие при хранении мороженой рыбы.

2. Что означает понятие «непрерывность холодильной цепи» при поступлении рыбы к конечному потребителю?

3. Объясните наиболее рациональные направления переработки рыбного сырья.

4. Какие режимы хранения рекомендуют для соленой рыбы?

## **Требования к оформлению контрольной работы**

Бумажный вариант должен быть переплетён и иметь мягкую обложку. Текст печатается на одной стороне белой бумаги формата А 4.

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 академии.

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. Какова структура уловов гидробионтов? Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных.
2. Принципиальные основы в систематизации нерыбных гидробионтов.
3. Что вы знаете о проходных рыбах?
4. Критерии безопасности для человека продуктов водного происхождения.
5. Питательная ценность объектов одного промысла и продуктов переработки.
6. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.
7. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?
8. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженой рыбы и филе?
9. Что означает термин "созревание" соленой и вяленой рыбы?
10. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе?
11. Причины развития дефектов и меры предупреждения.
12. Отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
13. Отличительные особенности товарных групп рыбной продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.
14. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.
15. Отличительные особенности консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Поясните факторы качества и сохранности этих товарных групп.
16. Системный подход в изложении товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Как проводится экспертиза качества этих товаров.
17. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб.
18. Причины появления дефектов икорной продукции и меры предупреждения.
19. Особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов.
20. Особенности состава и ассортимент продуктов, вырабатываемых из морских моллюсков. Как проводится товарная экспертиза этой продукции?
21. Проблемный подход в изложении современного состояния и перспектив развития рыбохозяйственной отрасли.

22. Принципы научной систематизации рыб и рыбообразных.
23. Принципы товарной экспертизы морепродуктов.
24. Характеристика ассортимента пресервов из рыбы и морепродуктов.
25. Перспективы рыбоводства и развития торговли живой рыбой.
26. Правила приемки пресервов по количеству и качеству.
27. Товарная экспертиза пресервов из рыбы и морепродуктов.
28. Основные способы охлаждения рыбы и влияние на качество готового продукта.
29. Биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы.
30. Дайте характеристику товарного ассортимента соленой рыбы.
31. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.
32. Особенности состава и свойств сырья и способы переработки нерыбных гидробионтов.
33. Благодаря каким процессам непотрошенная соленая рыба имеет более высокие вкусовые достоинства?
- 34.
35. Визигу готовят из спинной струны (хорды) каких рыб?
36. Порок сушеных рыб.
37. Какую рыбу подвергают горячей сушке?
38. Как называются рыбы, которые живут в морях, а на нерест направляются к верховьям рек?
39. При какой обработке рыбы тканевые и пищеварительные ферменты не участвуют в качественных изменениях.
40. В какой стадии посмертных изменений находится рыба, если рыба не сгибается, консистенция плотная, упругая, при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.
41. По способу разделки, как называется рыба, если удалены жабры, внутренности, кроме икры и молок?
42. Какой способ замораживания позволяет до минимума свести изменения структуры тканей рыбы и максимально сохранить потребительские свойства.
43. Рыба какой сушки приобретает пористую структуру.
44. Как называется способ посола рыбы поваренной солью с добавлением сахара и уксусной кислоты?
45. Какой из перечисленных гидробионтов нерыбного продукта моря относится к иглокожим.
46. Какой из видов производства икры допускает смешивание икринок различных видов рыб.
47. Общее количество белковых веществ в мясе рыб.
48. Какие из инвазионных болезней рыб опасны человека.

## 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](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. Технология продуктов из гидробионтов: учеб. для вузов / С. А. Артюхова [и др.]. - М.: Колос, 2001. - 490 с.

5. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учеб. пособие для студентов вузов / С. Н. Ляпустин [и др.]. - Владивосток: РИО Владивостокского филиала Российской таможенной академии: Апельсин, 2013. - 187 с.

### 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. 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. Ежевского, 2017. - 11 с. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/Ekspertiza\\_kachestva\\_ribnoi\\_prod.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/Ekspertiza_kachestva_ribnoi_prod.pdf)

4. 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>
5. 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/book/137626><https://e.lanbook.com/img/cover/book/137626>
6. Земскова Н. Е. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: практикум / Н. Е. Земскова. - Самара: Изд-во СГСХА, 2010. - 201 с.
7. Ким И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс] / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. - СПб.: Лань, 2017. - 752 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93693>
8. Ляпустин С. Н. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учеб. пособие / С. Н. Ляпустин, Л. В. Сопин, Ю. Е. Вашукевич, П. В. Фоменко. - Владивосток, 2007. - 152 с.
9. Технология переработки рыбы и морепродуктов: учеб. пособие для вузов / Г. И. Касьянов [и др.]. - Ростов н/Д: МарТ, 2001. - 415 с.
10. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: учеб. пособие для вузов / В. В. Шевченко. - СПб.: Питер, 2005. - 253 с.
11. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский [и др.]. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2005. - 309 с.

## ГЛОССАРИЙ

1. **Балычные изделия:** Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола или посола и холодного копчения, или посола и вяления.

2. **Белобочка** — непрокопченные белые пятна, образуются при соприкосновении одной рыбы с другой. Рыба-белобочка быстро портится, недостаточно вкусная.

3. **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.

4. **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.

5. **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.

6. **Бомбаж консервов [пресервов] из морепродуктов:** Дефект консервов и пресервов из морепродуктов в виде выпуклости доньшка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.

7. **Бомбаж консервов [пресервов] из рыбы:** Дефект консервов и пресервов из рыбы в виде выпуклости доньшка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.

8. **Буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]:** Показатель степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.

9. **Водные организмы:** Живые организмы, обитающие в водной среде в течение всего жизненного цикла или на его отдельных стадиях.

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

11. **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.

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

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

14. **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.

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

16. **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.

17. **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.

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

19. **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.

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

21. **Долговременное хранение:** Хранение биологического материала (икры, спермы) при ультранизкой температуре в специализированном хранилище, оснащенном оборудованием заморозки-разморозки.

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

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

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

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

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

27. **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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

38. **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.

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

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

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

42. **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.

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

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

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

46. **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.

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

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

49. **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.

50. **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.

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

52. **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.

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

54. **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.

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

56. **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.

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

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

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

60. **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.

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

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

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

64. **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.

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

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

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

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

69. **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.

70. **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.

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

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

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

74. **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.

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

76. **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.

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

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

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

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

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

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

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

84. **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.

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

86. **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.

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

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

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

90. **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.

91. **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.

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

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

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

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

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

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

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

99. **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.

100. **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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

111. **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.

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

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

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

115. **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.

116. **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.).

117. **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.

118. **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.

119. **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.

120. **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.

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

122. **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 укупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

132. **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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**143. 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.

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

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

**146. 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.

**147. 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.

**148. 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.

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

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

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

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

**153. 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.

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

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

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

157. **Рыборастительные консервы в масле:** Рыборастительные консервы, залитые растительным маслом.

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

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

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

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

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

163. **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.

164. **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.

165. **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.

166. **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.

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

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

169. **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.

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

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

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

173. **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.

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

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

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

177. **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.

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

179. **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%.

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

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

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

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

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

185. **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.

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

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

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

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

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

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

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

193. **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.

194. **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.

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

196. **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.

197. **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.

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

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