

Завдання для поточного та підсумкового контролю

Програма підготовки бакалаврів у галузі знань 14- «Електрична інженерія» зі спеціальності 142 - «Енергетичне машинобудування»

«Холодильні технології обробки та збереження рибних і морепродуктів»

**150 год. / 5 кредитів ЕКТС
(30 год. лекцій, 30 год. практичних занять)**

1. Шляхи збільшення термінів зберігання охолодженої риби.
2. Показники якості та дефекти охолодженої риби.
3. Основні способи заморожування риби і морепродуктів.
4. Замороження риби в апаратах і установках за допомогою штучного холоду.
5. Замороження риби в суміші льоду і солі, переваги та недоліки технології.
6. Умови та строки зберігання замороженої риби. Вимоги до якості замороженої риби.
7. Фактори які впливають на строки зберігання гідробіонтів.
8. Охолодження риби в рідині, переваги і недоліки.
9. Охолодження риби повітрям, переваги і недоліки.
10. Технологія підморожування риби і морепродуктів, особливості застосування переваги і недоліки.
11. Технологія глазурування гідробіонтів, особливості застосування переваги і недоліки.
12. Охолодження риби льодом, технологія, переваги і недоліки.
13. Добування льоду в промислових умовах. Льодогенератори та подрібнювачі льоду, їх принцип дії і будова.
14. Особливості зберігання охолодженої риби, методи, вимоги до середовища, та строки зберігання в залежності від обраного методу.
15. Системи повітряного охолодження рефрижераторних трюмів.
16. Теплофізичні властивості гідробіонтів.
17. Основні схеми охолодження рефрижераторних трюмів.
18. Технологія шокового замороження гідробіонтів, її переваги та недоліки.
19. Скороморозильні апарати тунельного типу, принцип дії, схеми та сфера застосування.
20. Скороморозильні апарати плиточного типу, принцип дії, схеми та сфера застосування.
21. Вплив швидкості заморожування на фізичну якість риби.
22. Особливості фазового переходу при заморожування гідробіонтів. Фактори які впливають на якість замороженої риби.
23. Зміни які виникають в замороженої риби під час зберігання.

24. Основні види холодильної обробки гідробіонтів, їх температурні характеристики.
25. Втрата вологи при холодильній обробці риби, методи її зниження.
26. Сублімаційна сушка, технологія, переваги та недоліки.
27. Фізичні та біологічні фактори, що впливають на якість і термін зберігання риби і морепродуктів.
28. Технологія розморожування риби. Вплив швидкості розморожування на кінцеву якість продукту.
29. Технологія розморожування риби в повітряному середовищі, її переваги і недоліки.
30. Технологія розморожування риби у воді, її переваги і недоліки.