

# Tehnologija očuvanja i prerade akvatičnih organizama (246774)

## Nositelj predmeta

Sanja Vidaček

## Opis predmeta

Nutricionističke osobine riba rakova i školjkaša. Post-mortalni procesi akvatičnih organizama. Konzerviranje i prerada akvatičnih organizama. Osnovni principi konzerviranja akvatičnih organizama (hlađenje, smrzavanje, sušenje, soljenje, mariniranje, dimljenje). Svojstva leda, salamure, marinade i dima. Riblji poluproizvodi („surimi“) i proizvodi (konzerve: principi konzerviranja - režimi sterilizacije). Proizvodi ostalih akvatičnih organizama („trepang“). Prihvat, pakiranje i transport ribe, proizvoda od ribe, rakova i školjkaša. Sustav osiguranja kvalitete (HACCP sustav). Parametri kvalitete: mikrobiološki i kemijski (bioelektička i impedancijska analiza). Nusproizvodi. Objekti za prihvat i preradu ribe, rakova i školjkaša. Građevinski i tehničko-tehnološki parametri za izgradnju objekata (temperatura, pH, vlažnost prostorija).

ECTS: **4.00**

**Sati nastave: 20**

Predavanja: 6

Laboratorijske vježbe: 6

Seminar: 8

### Ocjenjivanje

Dovoljan (2):

Dobar (3):

Vrlo dobar (4):

Izvrstan (5):

## Vrsta predmeta

- Poslijediplomski studij / Specijalistički studij / [Ribarstvo](#) (Izborni predmet, 2. semestar, 1. godina)

## Oblici nastave

- Predavanja
- Seminari
- Vježbe

## Obvezna literatura

1. Petrak, T. H., Medić, L., Gumhalter Karoly, L. (1998): Sustav osiguranja kvalitete svježe i smrznute ribe i svježih rakova., Zadar, 110 pp
2. Petrak, T., Gumhalter L., Penić, H. (1999): Tehničko-tehnološki projekt prostorija za uzgoj, preradu i skladištenje smrznute ribe i mekušaca. PI PROM, Varaždin, 97 pp



## **Preporučena literatura**

1. Treer T., Safner R., Aničić I. & Lovrinov M. (1995): Ribarstvo. Globus, Zagreb