OBSAH

Strana

Předmluva 9

Část první: Rybí průmysl a jeho suroviny

I. Vývoj rybího průmyslu v našich zemích 11
II. Lov ryb 12
III. Mořské ryby jako potravina 16
A. Přehled 16
B. Stavba rybího těla s hlediska průmyslového zpracování 19
C. Kalorická hodnota masa ryb a rybích výrobků 20
D. Průmyslově důležité druhy ryb a jejich vlastnosti 24
1. Sledi 25
2. Ostatní průmyslově zpracovávané ryby (šprota, sardel, sardinka, tresky, štikozubec, okouník, vlkouš, ďas, ostnatky, štítníci, hlaváč, kambaly, platejsi, rejnoci, parmice, jazír, makrela, tuňák, žraloci) . 31
3. Krabi, langusty, škeble 48
E. Cizopasníci na rybím mase 51
F. Ošetření ryb po nákupu 52
IV. Úprava úlovku po přistání 53
V. Doprava suroviny do našich zemí 56
A. Ryby čerstvé 56
B. Ryby ledované a chlazené 57
C. Ryby mražené 60
VI. První úprava suroviny po dovozu 62

Část druhá: Výroba a výrobky rybího průmyslu

VII. Zpracování mořských ryb 66
VIII. Přehled výrobků 67
IX. Sušení ryb 68
X. Solení ryb 71
A. Theorie solení 71
B. Solení v praxi 79
C. Nejdůležitější zásady při solení 86
D. Mechanisace práce při solení ryb 86
E. Laberdan — solená treska 89
XI. Uzení ryb 91
A. Uzení za studena (za chladu) 91
B. Uzení za tepla 93
C. Různé výrobky 108
D. Dřevo a jeho vlastnosti 115

Strana

XII. Marinování 119
A. Marinády studené 119
1. Surovina 119
2. Zrání 122
3. Vlastní proces pracovní 125
4. Zpracování zralé marinády 139
5. Předpisy pro úpravu marinovaných ryb 144
B. Marinády teplé 147
a) Marinády vařené 148
1. Úprava suroviny 148
2. Lázeň 148
3. Rosol 151
4. Plnění 155
5. Výpočet ztrát 157
6. Předpisy pro přípravu lázně 157
7. Předpisy pro úpravu vařených marinád 157
8. Rybí salát v rosolu 158
b) Marinády pečené 158
1. Obalování 160
2. Pečení 161
3. Plnění 162
4. Nálev 162
5. Předpisy pro úpravu pečených marinád 163
6. Spotřeba materiálu při pečení sleďů 163
7. Odpady při pečení ryb 164
Přehled výrobků, připravovaných marinací 164
C. Technický materiál a zařízení marinoven 166
D. Doprava slaných a kyselých kapalin v marinovně 168
XIII. Olejové preservy 170
XIV. Delikatesy 174
A. Ruské kilky 174
B. Ančovky 175
C. Kořenění sledi 177
D. Filet z mořských ryb 178
E. Příprava aspiku 179
F. Filetky 179
G. Kaviár 180
H. Výrobky z raků a krabů 182
XV. Rybí konservy 183
A. Úprava rybích konserv 184
B. Různé druhy rybích konserv 190
C. Strojní zařízení 193
XVI. Pomazánky a podobné výrobky 195
A. Pomazánky 195
B. Uzené pasty 196

Strana

C. Rybí salámy 196
D. Frikadelky 197
E. Rybí pudding 197
F. Rybí paprika 197

XVII. Výrobky s majonézou a omáčkami 198
A. Majonézy 198
B. Omáčky 200
C. Saláty s majonézou 201

XVIII. Uchování rybích výrobků a polovýrobků 202

Část třetí: Odpady rybího průmyslu

XIX. Zpracování rybích odpadů 205
A. Hnojiva 205
B. Krmiva 206
C. Výroba rybí moučky 210
D. Extrakce tuku z odpadů 213
E. Vlastnosti vyráběného rybího tuku 215
F. Ostatní produkty 217

XX. Využité mořicí lázně 217

XXI. Slanečkové láky 221

XXII. Odpadní vody z rybáren 223

Část čtvrtá: Pomocné suroviny

XXIII. Sůl 231

XXIV. Kyselicí přípravky 235
A. Kvasný ocet 235
B. Kyselina octová a další organické kyseliny 237

XXV. Voda 238
A. Voda pro provoz 238
B. Voda pro parní kotle 240

XXVI. Zelenina 241
A. Syrová zelenina 242
B. Sterilovaná zelenina 242
C. Nakládaná zelenina 243

XXVII. Koření 245
A. Druhy koření užívané v rybím průmyslu 246
B. Směsi koření pro marinády 248
C. Tekuté koření 248

XXVIII. Oleje a tuky 248
A. Oleje 249
B. Tuky 249

Strana

XXIX. Sladidla 250
XXX. Rosolovadla a zahušťovadla 251
XXXI. Konservovadla 252
XXXII. Barviva 252
XXXIII. Peroxyd vodíku 252
XXXIV. Obaly a balení 253

Část pátá: Práce kvalitářů a vedoucích provozu. Výpočty — Tabulky

XXXV. Posuzování jakosti rybích surovin a výrobků kvalitářem 263
XXXVI. Zkoušení jakosti pomocných surovin 275
A. Zkoušení kyselosti nálevů, octa a kyselin 275
B. Stanovení alkoholu v octě 278
C. Zkoušení solných roztoků 278
XXXVII. Výpočty pro přípravu kyselých a slaných lázní 279
A. Ředění kyselicích přípravků 279
B. Příprava solných roztoku 284
XXXVIII. Provozní tabulky 287
Literatura 301
Rejstřík 303