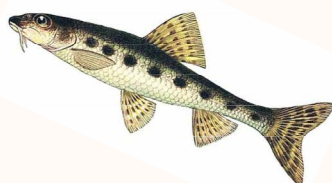
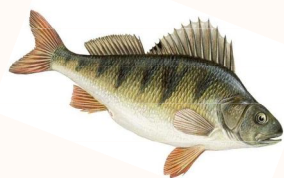
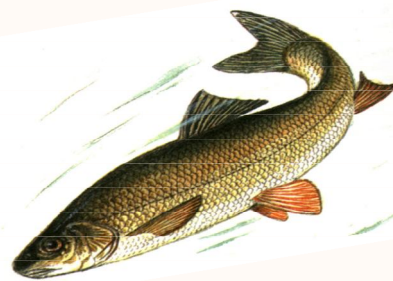
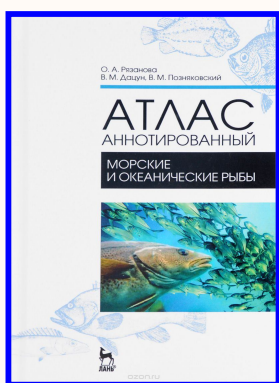


Новые поступления литературы по рыбоводству

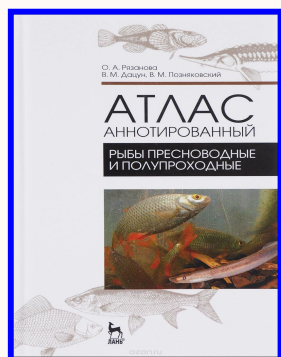


октябрь-ноябрь 2017



Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Морские и океанические рыбы : учебно-справочное пособие / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; ред. В. М. Позняковский. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2017. - 344 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

В атласе приведены русские и латинские названия рыб различных семейств и их важнейших представителей, имеющих наибольшее промысловое значение, идентификационные признаки каждого вида, а также возможные направления их использования.



Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные : учебно-справочное пособие / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; ред. В. М. Позняковский. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2017. - 160 с.

В атласе приведены русские и латинские названия рыб различных семейств и их важнейших представителей, имеющих наибольшее промысловое значение, идентификационные признаки каждого вида, а также возможные направления их использования.



Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов : учебное пособие для подготовки по направлениям "Продукты питания животного происхождения": допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения / О. В. Бредихина, М. В. Новикова, С. А. Бредихина. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2016. - 232 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

В учебном пособии представлено основное сырье, использующееся при производстве продуктов из водных биологических ресурсов. Отражены основные изменения при переработке сырья. Даны основы производства новой белковой пищи, БАВ и БАД из рыбного сырья и нерыбных объектов промысла.



Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты : учебное пособие для студентов специальностей "Технология рыбы и рыбных продуктов", "Пищевая биотехнология", "Технология консервов и пищекокцентратов", "Технология детского и функционального питания", "Пищевая инженерия малых предприятий" и направлений "Метрология, стандартизация и сертификация", "Химическая технология и биотехнология", "Технология продуктов питания". Ч. 1 / И.Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ЮРАЙТ, 2017. - 241 с. - (Университеты России).

Учебное пособие содержит сведения о пищевой ценности и безопасности морепродуктов, об основных факторах загрязнения сырья и морепродуктов токсичными металлами, пестицидами, нитрозаминами, полициклическими ароматическими углеводородами, нитрозосоединениями, а также микроорганизмами, паразитами и токсинами. Описаны медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также способы снижения вредного воздействия загрязнителей на человека и окружающую среду.



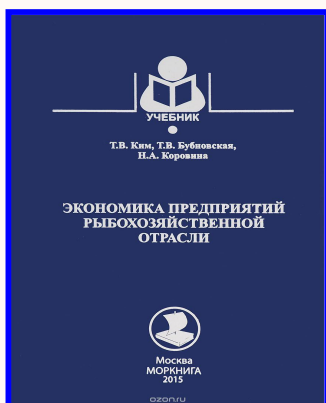
Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты : учебное пособие для студентов специальностей "Технология рыбы и рыбных продуктов", "Пищевая биотехнология", "Технология консервов и пищекокцентратов", "Технология детского и функционального питания", "Пищевая инженерия малых предприятий" и направлений "Метрология, стандартиза сертификация", "Химическая технология и биотехнология", "Технология продуктов питания". Ч. 2 / И.Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ЮРАЙТ, 2017. - 213 с. - (Университеты России).

Учебное пособие содержит сведения о пищевой ценности и безопасности морепродуктов, об основных факторах загрязнения сырья и морепродуктов токсичными металлами, пестицидами, нитрозаминами, полициклическими ароматическими углеводородами, нитрозосоединениями, а также микроорганизмами, паразитами и токсинами. Описаны медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также способы снижения вредного воздействия загрязнителей на человека и окружающую среду.



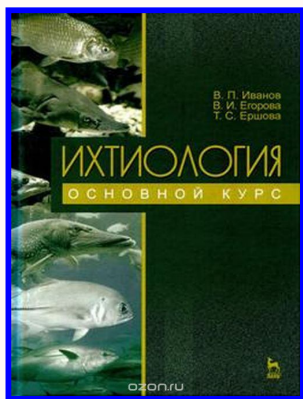
Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; ред. И. Н. Ким. - М. : ЮРАЙТ, 2017. - 315 с. - (Профессиональное образование).

Учебное пособие призвано помочь студентам освоить основные санитарные требования, предъявляемые к продукции и предприятиям рыбной отрасли, а также способы санитарной обработки и факторы, влияющие на эффективность мойки и дезинфекции. В пособии содержится обширная информация по моющим и дезинфицирующим средствам, используемым в рыбоперерабатывающей промышленности. Рассмотрены различные способы мойки и физико-химические характеристики санитарно-гигиенических средств.



Ким, Т. В. Экономика предприятий рыбохозяйственной отрасли : учебное пособие для студентов образовательных организаций высшего образования, обучающихся по направлениям подготовки уровня бакалавриата 38.03.01 "Экономика" / . - М. : Моркнига, 2015. - 391 с.

В учебном пособии рассмотрены основные экономические термины и понятия, используемые в экономической науке, выделены виды и формы предпринимательской деятельности; раскрыты понятия и условия использования на предприятии основных фондов, оборотных активов, дан учебный материал, относящийся к понятиям расходов и доходов предприятия, издержкам производства, подробно рассмотрены вопросы кадрового потенциала предприятия и вопросы, связанные с понятием заработной платы, порядком расчетов по оплате труда на предприятии. Все вопросы в учебном пособии рассмотрены с учетом осуществления аналитической деятельности на предприятии с целью выявления факторов роста, резервов и путей повышения эффективности. После каждой главы приведены контрольные вопросы, помогающие обучающимся закрепить теоретический материал. Для самоконтроля и самостоятельной работы студентов приведены задачи и тестовые задания.



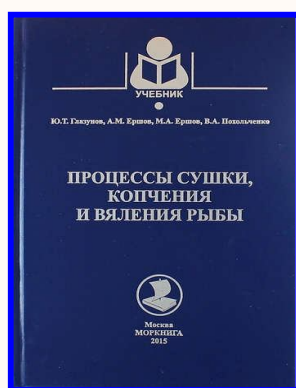
Иванов, В. П. Ихтиология. Основной курс : учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области биологии / В. П. Иванов, В. И. Егорова, Т. С. Ершова. - 3-е изд., перераб. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2017. - 360 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

Пособие компактно представляет полный курс науки "Ихтиология" и состоит из трех частей: общая ихтиология, частная ихтиология (систематика) и управление рыбными ресурсами. Включает разделы: анатомия и физиология, экология, филогения и распространение рыб, систематика и особенности их биологии, промысловое использование, аквакультура, болезни рыб. Основано на классических учебниках с отражением новых изменений, внесенных зарубежными и отечественными учеными в систему рыб за последние десятилетия. Особое внимание уделено объектам, обитающим в водоемах России и прилежащих государств, а также промысловым рыбам открытых морей.



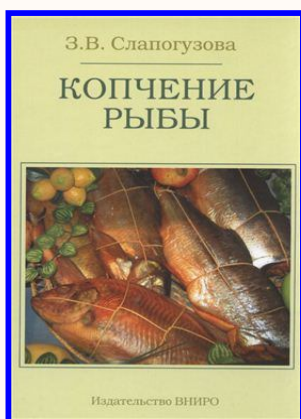
Пищевая безопасность гидробионтов : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Г. Н. Ким [и др.]. - М. : Моркнига, 2011. - 647 с.

В учебном пособии описаны пути загрязнения сырья и продуктов из гидробионтов различными ксенобиотиками - токсичными металлами, пестицидами, радионуклидами, полициклическими ароматическими углеводородами, нитрозосоединениями, а также контаминантами биологической природы - микроорганизмами, паразитами и токсинами, представляющими реальную опасность при их употреблении с продуктами. Представлены критерии регламентирования ксенобиотиков различной природы в сырье и готовой продукции, а также меры по их снижению.



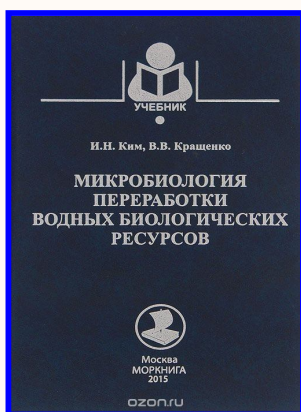
Процессы сушки, копчения и вяления рыбы : учебное пособие для студентов образовательных организаций высшего образования, обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 (151000) "Технологические машины и оборудование" уровня бакалавриата / Ю. Т. Глазунов [и др.]. - М. : Моркнига, 2015. - 262 с.

В учебном пособии представлена характеристика рыбы как объекта обезвоживания при сушке, копчении и вялении. Проанализированы литературные сведения об исследованиях в этой области. Дана сравнительная характеристика существующих технологий копчения и сушки рыбы. Приводятся рекомендации по выбору рациональных режимов изготовления копченого полуфабриката в консервном производстве. В пособии представлен сравнительный анализ существующего технологического оборудования отечественного и зарубежного производства для осуществления данных процессов. Приведены разработанные обобщенные закономерности исследуемых процессов, методики инженерных расчетов процессов сушки, копчения и вяления рыбы.



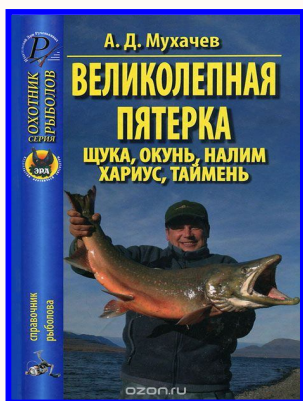
Слапогузова, З. В. Копчение рыбы = Fish smoking : производственно-практическое издание / З. В. Слапогузова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное агентство по рыболовству, Федеральное государственное унитарное предприятие "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии". - М. : Издательство ВНИРО, 2007. - 169 с.

В книге дана краткая характеристика рыбы как промышленного сырья. Описаны способы традиционного дымового копчения рыбы, характеристика современных коптильных препаратов и ароматизаторов. Изложены технологические основы производства копченой рыбы бездымным способом и ароматизации рыбной продукции коптильными препаратами. Рассмотрены вопросы экологии в коптильном производстве и безопасности копченой рыбы. Дана характеристика современного коптильного оборудования. Описана организация контроля качества и безопасности копченой рыбной продукции.



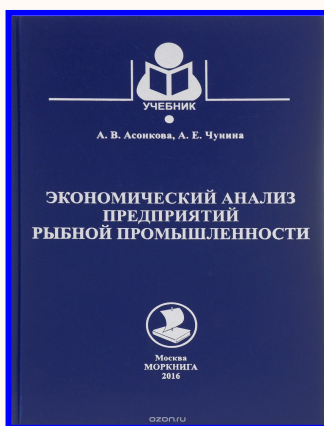
Ким, И. Н. Микробиология переработки водных биологических ресурсов : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению уровня бакалавриата 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" / И. Н. Ким, В. В. Кращенко. - М. : Моркнига, 2015. - 349 с.

Рассмотрены основные виды микроорганизмов, развивающихся на различных этапах технологического процесса изготовления продуктов из водных биологических ресурсов, описаны их морфология, свойства, условия существования, а также меры по их предотвращению. Описана микробиология различных производств рыбной промышленности, приведены нормы микробной контаминации для широкого ассортимента продуктов из водных биологических ресурсов.



Мухачев, А. Д. Великолепная пятерка. Щука, таймень, окунь, налим, хариус : справочник рыболова / А. Д. Мухачев. - М. : Издательский Дом Рученькиных ; Издательство охотничьей литературы "ПТП ЭРА", 2010. - 208 с. - (Охотник. Рыболов).

Автор книги - кандидат биологических наук, доктор сельскохозяйственных наук, рыболов со стажем - рассказывает о хищных рыбах - щуке, таймене, окуне, налиме, хариусе. Приведены сведения о биологии этих хищников, способах и приемах их ловли, включая районы Крайнего Севера, где автор проработал 45 лет. Даны практические советы по первичной обработке хищных рыб, приготовлению из них различных блюд, включая северные рецепты.



Асонкова, А. В. Экономика анализ предприятий рыбной промышленности : учебное пособие для студентов высших и средних образовательных организаций, обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата 35.03.09 "Промышленное рыбководство" и специальности (СПО) 35.02.11 "Промышленное рыбководство" - М. : Моркнига, 2016. - 222 с.

В учебном пособии рассмотрены основные экономические термины и понятия, используемые в экономической науке, выделены виды и формы экономического анализа, его роль в управлении производством предприятий рыбной промышленности, анализ производства и реализации, затрат и себестоимости продукции, дан учебный материал, относящийся к анализу и оценке финансового состояния предприятия, подробно рассмотрены показатели финансовой устойчивости и ликвидности, эффективности использования оборотного капитала, вероятности банкротства, освещены вопросы факторного анализа рентабельности, комплексной оценки эффективности хозяйственной деятельности. Все вопросы в учебном пособии рассмотрены с учетом осуществления аналитической деятельности на предприятиях рыбопромышленного комплекса с целью выявления факторов роста, резервов и путей повышения эффективности.



Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие. – СПб. : Лань, 2016. - 88 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

В учебном пособии охарактеризованы основные инвазионные заболевания сельскохозяйственных животных и рыбы, представляющие опасность для человека, т. к. они могут вызвать у него заболевания, передающиеся через сырье и пищевые продукты. Отражен порядок исследования туш и органов сельскохозяйственных животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя, дана дифференциальная диагностика этих заболеваний, особенности патологических изменений органов больных животных, клинические проявления данных заболеваний у людей, меры профилактики. Приведены циклы развития паразитов.



Технологии прудового рыбоводства / Федеральное агентство по рыболовству, Федеральное государственное унитарное предприятие "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" ; ред. А.М. Багрова. - М. : Издательство ВНИРО, 2014. - 358 с.

В данной книге подробно освещены технологические процессы промышленного выращивания прудовой товарной рыбы, включая средства механизации, оборудование и приборы в сочетании с технологическими операциями. Приведены основные рыбоводно-биологические нормативы, регламенты, рекомендации. Наряду с достижениями последних лет и авторскими работами, в книге обобщены материалы ряда предыдущих изданий по рыбоводству. В ней можно найти ответы на важные практические вопросы современного прудового рыбоводства, избежать поиска интересующих сведений и редко встречающихся ранних публикаций. По существу, обобщённые в книге современные технологии как бы подводят итог последним достижениям в этой области рыбохозяйственной деятельности и побуждают рыбоводную науку к новым решениям и модернизации прудового рыбоводства на основе его биологизации и экологизации.



Ильяшенко Н.Г. Микроорганизмы и окружающая среда : учебное пособие : рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 38.03.07 "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр") / Н. Г. Ильяшенко, Л. Н. Шабурова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Инфра - М, 2017. – (Высшее образование: Бакалавриат)

В учебном пособии представлены современные положения о морфологии, классификации, развитии и метаболизме микроорганизмов. Рассмотрены основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами-хемогетеротрофами, а также практическое использование этих процессов в пищевых производствах и народном хозяйстве. Уделено внимание распространению микроорганизмов в природе, дано подробное описание микроорганизмов почвы, воздуха и воды. Изложены задачи санитарно-гигиенического контроля в пищевых производствах, охарактеризованы используемые при этом методы, а также микробиологические показатели санитарно-гигиенической оценки объектов внешней среды. Даны понятия инфекции, иммунитета, пищевых отравлений, пищевых инфекций и описание санитарно-показательных микроорганизмов. Рассмотрено влияние факторов внешней среды на рост микроорганизмов. Изложены представления о микробиологических и санитарно-гигиенических критериях безопасности пищевых продуктов и микробиологические основы системы НАССР в пищевых производствах.