

Содержание

1. Краткая характеристика и классификация икры рыбной	8
1.1. Икра осетровых рыб (черная икра)	10
1.2. Икра лососевых рыб (красная)	19
1.3. Икра частиковых рыб	22
1.4. Икра кефалевая вяленая	25
1.5. Искусственно приготовленная икра (нерыбная).....	25
2. Ветеринарно-санитарный контроль производства и качества икры	27
3. Ветсанэкспертиза икры рыбной	31
4. Пороки икры рыбной	40
5. Отбор проб и лабораторные исследования икры рыбной.....	44
5.1. Отбор средней пробы	44
5.2. Лабораторные исследования икры.....	46
6. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении икры рыбной	52
Приложения. Стандарты на икру разных видов рыб	56
Литература	99