

Книги – это двери, что выводят тебя из четырех стен.
Они учат тебя, воспитывают, с ними ты путешествуешь,
мечтаешь, воображаешь, проживаешь другие жизни,
а свою умножаешь в тысячу раз.

А. Перес-Реверте

Литературный гид

Книги от классики до современности

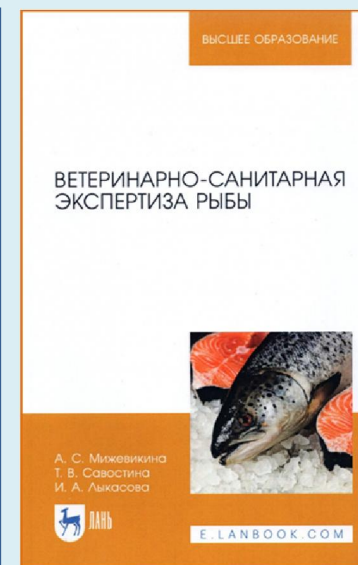
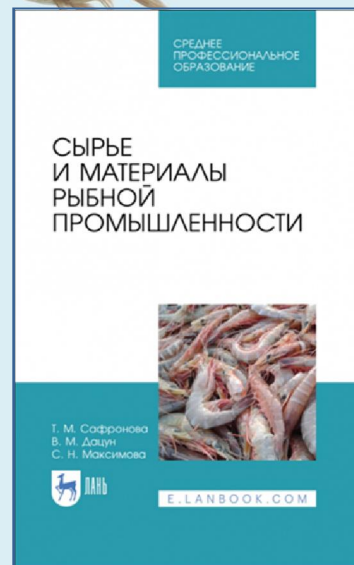
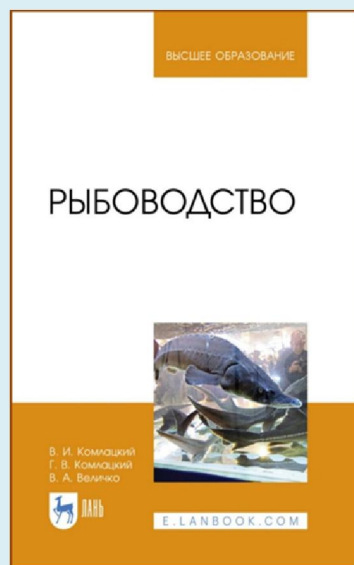
Читайте **лучшее** с нами

Уважаемые пользователи библиотеки!

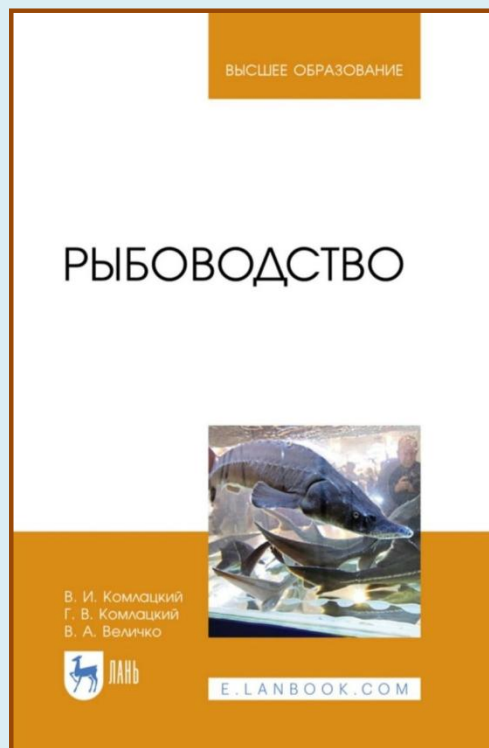
Многие из нас любят провести досуг с интересной книгой.
Но как выбрать из моря издающейся литературы то произведение,
что придется вам по душе? Для тех, кто любит
почитать хорошие книги или, наконец-то, хочет приобщиться
к этому увлекательному занятию, мы реализуем проект
«Читайте лучшее с нами: книги от классики до современности»,
в рамках которого ежемесячно будем знакомить вас с лучшими
книгами различной тематики из фонда нашей библиотеки.

5 книг по рыбоводству

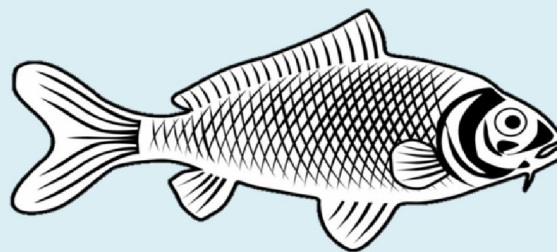
Рынок рыбной продукции является одним из важнейших элементов мирового продовольственного рынка. Потребление рыбы и морепродуктов занимает значительное место в мировом обеспечении населения продовольствием и является важным показателем уровня и качества жизни людей. В Республике Беларусь, как и во всем мире, развитие рыбного хозяйства происходит по двум направлениям: разведение и выращивание рыбы в искусственных условиях и ведение рыбоводного хозяйства. Единственным надежным источником роста объемов пищевой рыбной продукции является аквакультура – культивирование рыб в условиях, которые контролируются и управляются человеком. В нашей подборке самые актуальные книги о разведении рыбы и изготовлении рыбной продукции из фонда нашей библиотеки.



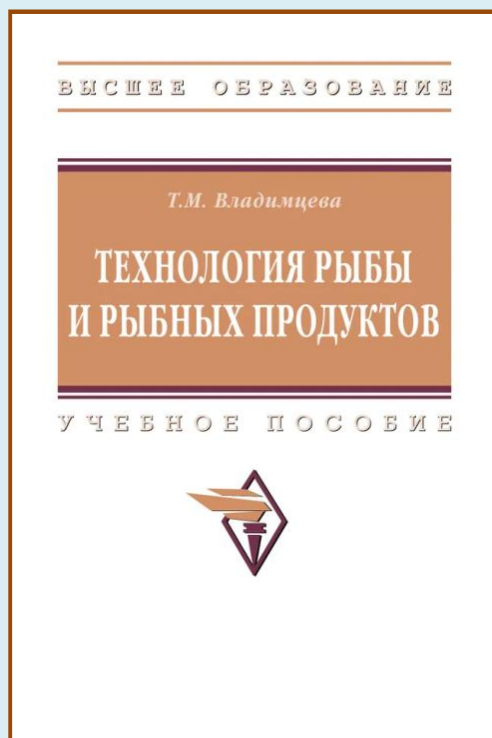
Комлацкий, В. И. Рыбоводство: учебник / В. И. Комлацкий, Г. В. Комлацкий, В. А. Величко. - 3-е изд., стереотип. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2021. - 200 с. : ил. - (Высшее образование).



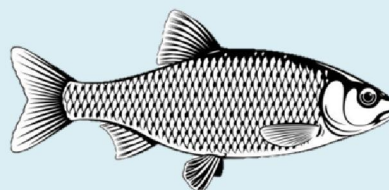
В издании показана необходимость и целесообразность производства рыбной продукции в малых (семейных) и крупных рыбоводных хозяйствах. Описаны различные методы и технологии выращивания рыбы и технологии, позволяющие повысить экономическую эффективность отрасли рыбоводства в современных условиях.



Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов:
учебное пособие / Т. М. Владимирцева. - М. : ИНФРА-М, 2025. - 328 с. -
(Высшее образование).



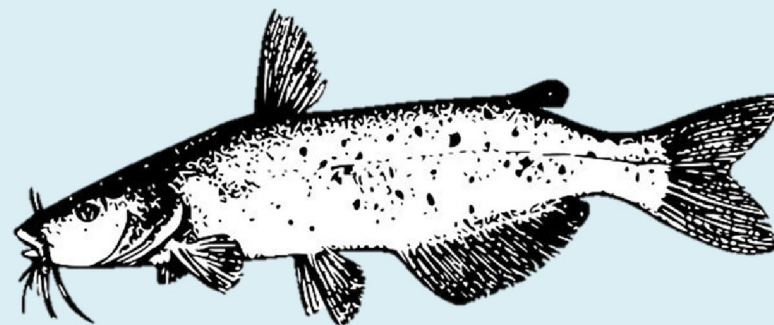
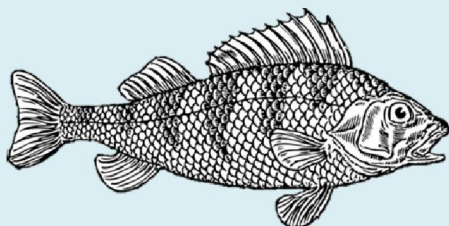
Издание освещает все вопросы технологии производства, товароведения и экспертизы рыбы и рыбопродуктов, расширения ассортимента и видового состава рыбного сырья, поступающего на рыбоперерабатывающие предприятия, а также совершенствование технологий его комплексной и безотходной переработки.



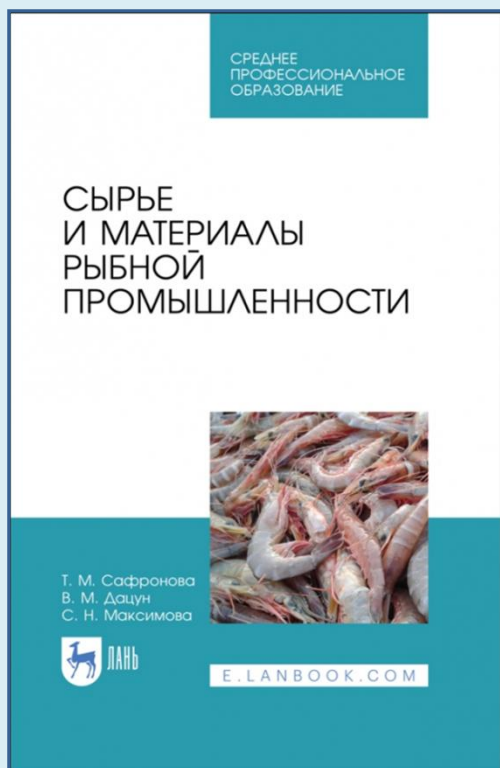
Биотехнология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие
/ Г. И. Касьянов [и др.]. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2024. - 192 с : ил. -
(Высшее образование).



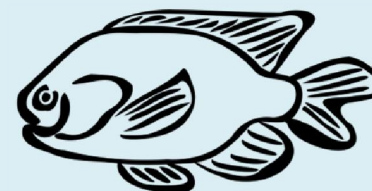
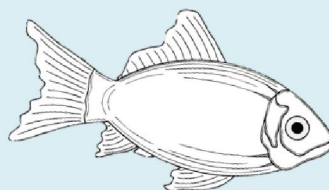
В учебное пособие включен разнообразный материал по технологии способов вылова и видам рыб. Освещен материал по водным биоресурсам. Представлен химический состав и факторы, влияющие на качество мяса рыб. Рассмотрены морфологические и биохимические изменения в тканях рыбы после вылова и при хранении. Довольно подробно описаны технологические приемы переработки рыбного сырья: холодильная обработка рыбы, посол, копчение, новые биотехнологические приемы обработки рыбы и морепродуктов.



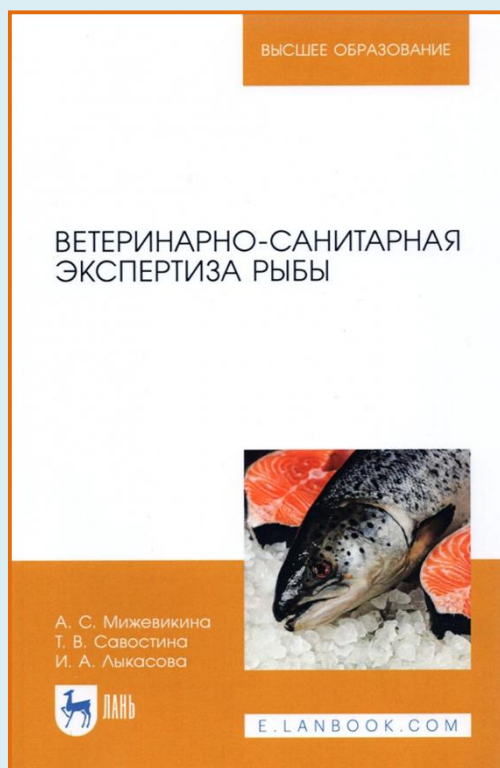
Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности:
учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. - 3-е изд., испр. и доп.
- СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2021. - 336 с. : ил. - (Учебники для вузов.
Специальная литература)



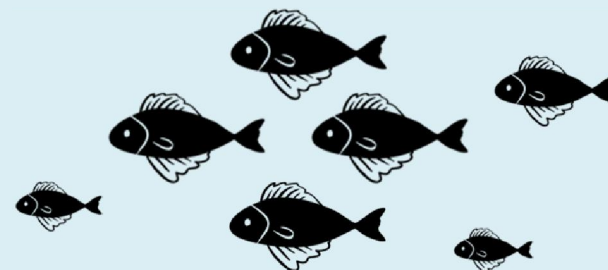
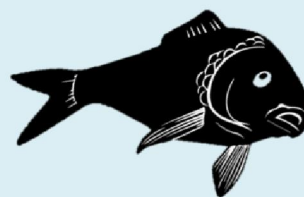
Дана технологическая характеристика водных биоресурсов. Рассмотрены строение тела и тканей рыб, морфометрическая характеристика, массовый и химический состав, структурно-механические параметры, теплофизические, оптические, акустические свойства. Описано промышленное использование рыбного сырья, беспозвоночных (моллюсков, крабов, омаров и др.), водорослей, морских трав. Освещены принципы и методы консервирования гидробионтов. Описаны основные и вспомогательные материалы рыбной отрасли.

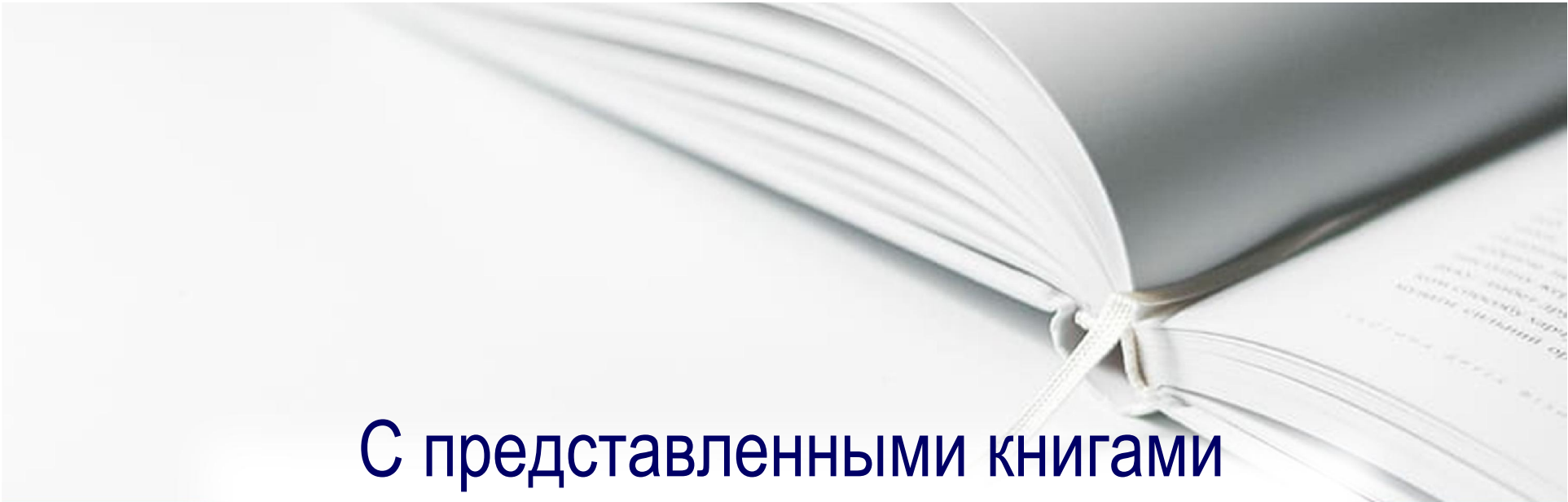


Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы:
учебное пособие / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. - СПб.
; М. ; Краснодар : Лань, 2024. - 84 с. : ил. - (Высшее образование).



Представлены требования действующей нормативной документации к показателям качества и безопасности рыбы как пищевого продукта, описаны методы ее ветеринарно-санитарной экспертизы, включая определение органолептических, физико-химических, санитарно гигиенических показателей, правила ее ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов исследований.





С представленными книгами
вы можете ознакомиться в читальном
зале учебного корпуса № 3

Составитель:

Библиотекарь 1 категории Рыбчинская А.А.,
Библиотека Полесского государственного университета