

## KALATUOTTEIDEN PROSESSOINTI

loppukuulustelu 24.1.1994

1. Mitkä tekijät vaikuttavat kalojen bakteeriperäiseen pilaantumiseen ? Miten näitä tekijöitä voidaan eliminoida ? ( 10 p.
2. Savustus kalan säilöntämenetelmänä. ( 10 p. )
3. Kalan pakkaukselle asetettavat vaatimukset kuljetuksen aikana ja vähittäismyynnissä ( luettele kahdeksan asiaa molemmista ). ( 10 p. )
4. Kalaraaka-aineesta valmistettavat öljyt; - raaka-aineet, valmistus ja käyttö ( 10 p. )
5. Selitä lyhyesti seuraavat termit ( å 2 p. )
  - a. Kamaboko
  - b. TVB
  - c. HACCP
  - d. MAP
  - e. Etoxyquin
6. Mainitse neljä kalan tuoreuden arvioinnissa käytettävää kohdetta ja selitä, mitä muutoksia niissä tapahtuu jäätetyllä siialla säilytyksen aikana. ( 10 p. )

Vastaa kysymyksiin 1-3 omalle