

Горячее копчение рыбы

Горячее копчение - процесс, в котором рыба коптится при соответствующей комбинации температуры и времени, достаточных для полной коагуляции белков в мясе рыб. Горячего копчения обычно достаточно для того, чтобы убить паразитов, разрушить не образующие споры болезнетворные бактерии и повредить споры, представляющие опасность для здоровья человека

Источник: " САС/РСР 52-2003. Кодекс Алиментариус. Кодекс практики для рыбы и продуктов рыболовства"

(Вместе с "Потенциальными опасностями, связанными со свежей рыбой, устрицами и другими водными беспозвоночными", "Дополнительными требованиями к конечной продукции - соленой рыбе")

(Принят в 2003 году)

Горячее копчение рыбы: тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80 `С до 180 `С до получения кулинарной готовности, специфического запаха и вкуса копчености

Источник: " КОНСЕРВЫ , ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ 30054-2003"

(введен Постановлением Госстандарта России от 15.12.2003 № 364-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/4997/>