

SPIS TREŚCI

1. WPROWADZENIE.....	5
1.1. Sprzedaż bezpośrednia	7
1.2. Rolniczy handel detaliczny.....	7
1.3. Działalność marginalna, lokalna i ograniczona	7
1.4. Działalność na dużą skalę.....	8
2. OPERACJE OBRÓBKİ WSTĘPNEJ KARPI.....	9
3. OBRÓBKA RĘCZNA KARPI	10
3.1. Patroszenie	12
3.2. Odgławianie i odłuszczenie	13
3.3. Płatowanie	13
3.4. Filetowanie	14
4. OBRÓBKA MECHANICZNA KARPI	16
4.1. Odłuszczenie, odśluzowywanie i mycie	16
4.1.1. Odłuszczenie	16
4.1.2. Odśluzowywanie i mycie	21
4.2. Sortowanie.....	23
4.3. Odgławianie	26
4.4. Patroszenie	32
4.5. Dzwonkowanie.....	39
4.6. Płatowanie	42
4.7. Filetowanie	47
4.8. Odkórzanie	47
4.9. Przycinanie ości	48
4.9.1. Przycinanie ości w filetach.....	49
4.9.1.1. Przecinarki ręczne	49

4.9.1.2. Przecinarki przenośnikowe	50
4.9.1.3. Przecinarka bębnowa.....	52
4.9.2. Przycinanie ości w płatach.....	53
4.9.3. Przycinanie ości w tuszkach.....	55
4.10. Cięcie filetów na paski	57
4.11. Oddzielanie mięsa z kręgosłupów po filetowaniu lub płatowaniu	60
4.11.1. Oddzielanie nerki.....	61
4.11.2. Oddzielanie mięsa od kręgosłupów.....	65
5. PRZETWÓRNIE I ICH WYPOSAŻENIE.....	68
5.1. Przetwornie mobilne	68
5.2. Przetwornie kontenerowe	70
5.3. Klasyczne zakłady przetwórcze	75
6. DOBÓR I UŻYTKOWANIE URZĄDZEŃ	76
7. PODSUMOWANIE	79
BIBLIOGRAFIA	81