

Проблемная таблица по копчению рыбы на аппаратах КР-1.30/1.60

РЕШЕНИЕ	Недостаточная подсушка продукта перед копчением	Низкая температура продукта, помещаемого в камеру	Длительное время нагрева нижнего тэна	Недостаточное время нагрева нижнего тэна	Высокая температура копчения	Низкая температура копчения	Недостаточное время копчения продукта	Избыточное время копчения продукта	Недостаточное количество щепы	Избыточное количество щепы	Применение ольховой щепы	Применение щепы с добавлением фруктовых деревьев	Применение сухой щепы + небольшое количество воды	Применение влажной щепы + миксы	Большой зазор в дверце (продолжительное время)	Минимальный зазор в дверце (недостаточное время)
ПРОБЛЕМА	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Копченая рыба содержит много влаги																
Мясо рыбы сырое																
Рыба «белого» цвета																
Рыба темного цвета																
Мясо рыбы сухое																
Рыба не обладает вкусом и запахом копчения																
Мясо рыбы горькое																

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Сильный запах копчености										■						■
Отличие рыбы по цвету на уровнях	■															
Ожоги на поверхности: пузыри, трещины, разрывы					■			■								
Вздутость кожи рыбы					■											
Механические повреждения – рыба разваливается					■			■								
Рыба золотистого цвета с красным оттенком												■		■		■
Рыба золотистого цвета									■		■		■		■	