Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των αισθητηριακών μεθόδων αξιολόγησης της ποιότητας και ποια είναι η πιο διαδεδομένη μέθοδος στην Ευρώπη;

Πως μπορούν εύκολα και γρήγορα, με τη χρήση συσκευών, να ελεγχθούν μεταθανάτιες μεταβολές στην υφή, την οσμή, τη σύσταση και το χρώμα των ψαριών.

Ποια η σημασία της ιχνηλασιμότητας των αλιευτικών προιόντων;

Ποιοι χημικοί δείκτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αξιολόγηση της φρεσκότητας των ψαριών;

Ποιοι χημικοί δείκτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αξιολόγηση της αλλοίωσης των ψαριών;

Γιατί τα περισσότερα αλιευτικά προϊόντα είναι λιγότερο ανθεκτικά στην οξείδωση από άλλα ζωικά ή φυτικά προϊόντα;