

Zadania:

1.

Porównawcza charakterystyka i ocena wartości użytkowej i odżywczej karpi oraz półproduktów z karpi jak surowców żywnościowych i produktów rynkowych z punktu widzenia konsumentów.

2.

Opracowanie technologii wytwarzania filetów „bezostnych” z karpi.

3.

Mechanizacja obróbki wstępnej karpi - opracowanie przemysłowej wersji stołowego urządzenia do przecinania ości w filetach z karpi.