

INDICE: PARTE V		
4.2	ANGUILLICOLTURA	508
4.2.1	Tecnologia dell'allevamento	509
4.2.2	Lo svezzamento delle ceche e dei ragani	510
4.2.3	La fase di allevamento	513
4.2.4	Problematiche dell'allevamento intensivo dell'anguilla	517
4.3	CIPRINICOLTURA	519
4.3.1	Carpa comune	519
4.3.2	Carassio dorato	523
4.4	PESCEGATTOCOLTURA	524
4.4.1	Pesce gatto comune	525
4.4.2	Pesce gatto americano	527
4.5	PERSICO - SPIGOLA	528
4.6	STORIONICOLTURA	532
4.6.1	Riproduzione e allevamento larvale	534
4.6.2	Allevamento intensivo	537
4.6.3	Tendenze della produzione e del mercato	538
4.6.4	Ricerca	539
4.6.5	Prospettive della storionicoltura	540
4.6.6	Recupero faunistico dello storione cobice	541
4.7	LE SPECIE EURIALINE	547
4.7.1	Spigola o Branzino	551
4.7.2	Orata	556
4.7.3	Cefali	559
4.7.4	Sarago	564
4.7.5	Ricciola	567
4.7.6	Ombrina	570
4.8	VEGETALI ACQUATICI	580
4.8.1	Utilità delle alghe	582
4.8.2	Utilizzazione delle alghe	583
4.8.3	Sfruttamento delle praterie vegetali	584

CAPITOLO 5

I PRODOTTI DELL'ACQUACOLTURA

5.1	LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO	591
5.1.1	Proprietà del ghiaccio	592
5.1.2	Conservazione del prodotto sotto atmosfera protettiva	594
5.2	LA TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	598
5.2.1	Il surimi	600

CAPITOLO 6

LE GARANZIE PER IL CONSUMATORE

6.1	LA CERTIFICAZIONE DEL PROCESSO E DEL PRODOTTO	607
6.1.1	La normazione	607
6.1.2	La certificazione	608
6.1.3	Gli attori del processo di certificazione e di normazione	608
6.1.4	La certificazione di prodotto e la certificazione di sistema	610
6.1.5	Le nuove frontiere della certificazione	619
6.1.6	L'acquacoltura e l'attività di certificazione	620
6.1.7	Il pesce biologico	623
	Codice di Condotta per la Pesca Responsabile	631
	Glossario	657
	Profilo degli autori	673