

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие .....	3
-------------------	---

## Глава 1. Мясо убойных животных

1.1. Характеристика убойных животных .....	5
1.2. Убой и переработка скота .....	11
1.3. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов .....	18
1.4. Классификация по виду, возрасту, полу, упитанности убойных животных, термическому состоянию мяса. Товароведная маркировка мяса .....	27
1.5. Ткани мяса убойных животных и их химический состав .....	39
1.6. Скелет, мускулатура убойных животных. Части бескостного мяса. Разделка мяса для розничной торговли .....	54
1.6.1. Скелет убойных животных .....	54
1.6.2. Мускулатура убойных животных. Части бескостного мяса .....	57
1.6.3. Разделка мяса для розничной торговли .....	60
1.7. Автолитические изменения в мясе .....	66
1.8. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности и свежести .....	75
1.8.1. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности .....	76
1.8.2. Экспертиза качества мяса по показателям свежести .....	82
1.8.3. Экспертиза качества мяса при приемке. Наружный осмотр и отбор образцов. Методы и показатели качества мяса .....	88

## Глава 2. Мясо птицы

2.1. Особенности анатомии и химического состава мяса птицы .....	97
2.1.1. Особенности анатомии птицы .....	97
2.1.2. Особенности химического состава мяса птицы .....	101
2.2. Первичная переработка птицы .....	105
2.3. Классификация мяса птицы. Продукты разделки потрошенных тушек .....	108
2.4. Экспертиза качества мяса птицы .....	113
2.5. Маркирование и упаковывание мяса птицы .....	117

## Глава 3. Субпродукты

3.1. Классификация субпродуктов .....	120
3.2. Пищевая ценность субпродуктов .....	122
3.3. Обработка субпродуктов .....	124

3.4. Характеристика субпродуктов убойных животных и птичьих и требования к их качеству .....	126
3.5. Упаковывание и маркирование субпродуктов .....	134
3.6. Приемка, транспортирование и хранение субпродуктов .....	135

#### **Глава 4. Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов**

4.1. Охлаждение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов .....	137
4.2. Хранение и транспортирование охлажденного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Способы увеличения сроков хранения охлажденного мяса .....	142
4.3. Замораживание мяса убойных животных, птицы и субпродуктов .....	150
4.4. Хранение и транспортирование замороженного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Изменение замороженного мяса при хранении .....	157
4.5. Размораживание мяса убойных животных, птицы и субпродуктов .....	163

#### **Глава 5. Продукты из свинины и других видов мяса. Колбасные изделия**

5.1. Формирование качества мясопродуктов в процессе производства .....	166
5.2. Продукты из свинины и других видов мяса .....	176
5.2.1. Ассортимент продуктов из свинины и других видов мяса .....	176
5.2.2. Требования к качеству продуктов из свинины и других видов мяса .....	184
5.2.3. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование продуктов из свинины и других видов мяса .....	186
5.3. Колбасные изделия .....	189
5.3.1. Сырье и материалы для колбасного производства .....	189
5.3.2. Подготовка сырья в производстве колбасных изделий .....	195
5.3.3. Вареные колбасы .....	196
5.3.4. Сосиски, сардельки, мясные хлебы, фаршированные, ливерные, кровяные колбасы, зельцы, мясные студни, холодец, паштеты .....	203
5.3.5. Полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы .....	209
5.3.6. Экспертиза качества колбасных изделий .....	216
5.3.7. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование колбасных изделий .....	222

#### **Глава 6. Мясные консервы**

6.1. Классификация мясных консервов .....	227
6.2. Факторы, влияющие на формирование качества мясных консервов .....	229
6.3. Ассортимент мясных консервов .....	240

6.4. Экспертиза качества мясных консервов .....	248
6.5. Упаковывание, маркирование и хранение мясных консервов .....	253

### **Глава 7. Мясные полуфабрикаты**

7.1. Натуральные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины .....	258
7.2. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы .....	267
7.3. Полуфабрикаты в тесте из мяса убойных животных и птицы ....	270
7.4. Рубленые полуфабрикаты из мяса убойных животных и птицы. Полуфабрикаты для детского питания.....	273
7.5. Фарш из мяса убойных животных и птицы .....	278
7.6. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов .....	279
7.7. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение мясных полуфабрикатов .....	283

### **Глава 8. Яйца и яичные продукты**

8.1. Морфологические признаки и потребительские свойства яиц .....	287
8.2. Классификация куриных яиц .....	296
8.3. Экспертиза качества куриных яиц .....	297
8.4. Изменение качества яиц при хранении .....	301
8.5. Маркирование, упаковывание, транспортирование и хранение яиц .....	305
8.6. Жидкие яичные продукты .....	306
8.7. Сухие яичные продукты .....	310
8.8. Экспертиза качества яичных продуктов .....	312
8.9. Транспортирование и хранение яичных продуктов .....	314

Список литературы .....	316
-------------------------	-----