

21-4852-Б

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Д.В. Никитченко, В.Е. Никитченко, И.Г. Серегин

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



21-04852



Москва

Российский университет дружбы народов

2021

Д.В. Никитченко, В.Е. Никитченко, И.Г. Серегин

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ
ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МЯСНОГО
СЫРЬЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Учебное пособие

**Москва
Российский университет дружбы народов
2021**

УДК 637.5:614.31:619(075.8)
ББК 48.171/172+51.23+36.92я73
Н62

Утверждено
РИС Ученого совета
Российского университета
дружбы народов

Рецензенты:

заведующий кафедрой микробиологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА доктор биологических наук, профессор *Д.А. Васильев*;

руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН кандидат технических наук *Ю.К. Юшина*

Никитченко, Д. В.

Н62 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мясного сырья на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко, И. Г. Серегин. – Москва : РУДН, 2021. – 154 с. : ил.

ISBN 978-5-209-10889-4

В пособии обобщен современный опыт изучения процессов производства и ветеринарно-санитарной оценки мясного сырья, готовых колбасных изделий. Представленный материал дает возможность всесторонне оценить значимость контроля на предприятиях мясной промышленности со стороны ветеринарной службы, а также расширить кругозор ветврачей и начинающих экспертов в области мясопереработки. Издание хорошо иллюстрировано и содержит готовые алгоритмы методов оценки мяса и колбас при их хранении и переработке. Приводятся критерии анализа рисков при классических схемах производства и реализации мясной продукции.

Издание предназначено для студентов сельскохозяйственных вузов, ветеринарных врачей, специалистов в области технологии переработки продуктов животноводства, стандартизации, сертификации, аудиторов предприятий мясной промышленности.

УДК 637.5:614.31:619(075.8)
ББК 48.171/172+51.23+36.92я73

ISBN 978-5-209-10889-4

© Никитченко Д.В., Никитченко В.Е., Серегин И.Г., 2021
© Российский университет дружбы народов, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
ВВЕДЕНИЕ	6
Глава 1. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСНОГО СЫРЬЯ	8
1.1. Ветеринарный контроль как фундамент систем управления качеством на мясоперерабатывающем производстве	8
1.2. Учет и анализ процессов управления качеством	10
1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза, анализ и оценка поступающего на производство мясного сырья	13
1.4. Схема приемки мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии	15
1.5. Основные параметры контроля мясного сырья при приемке автомобильным транспортом	18
1.6. Основные виды нарушений при приемке мясного сырья по ветеринарно-санитарным и технологическим параметрам	20
1.7. Основные ветеринарно-санитарные и технологические отклонения замороженного (блочного), дефростированного и охлажденного мясного сырья	27
1.8. Внедрение системы стандартизации входящего мясного сырья (спецификация мясного сырья)	33
1.9. Организационная схема приемки мясного сырья	37
1.10. Расстановка рабочих мест ветеринарных врачей при оценке сырья	38
1.11. Оценочные параметры полутуш при их приемке на холодильник предприятия	39
1.12. Внешние изменения полутуш в зависимости от времени их сдачи в переработку	43
1.13. Оценка основных скрытых дефектов мясного сырья, поступающего на переработку	46
Глава 2. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ	56
2.1. Сдача мясного сырья в цеха колбасно-кулинарного производства. Подготовка и разделка сырья	56
2.2. Ассортиментный перечень сырья, используемого в колбасно-кулинарном производстве	58
2.3. Производство колбас	76
<i>Хронометраж процесса производства вареных колбас</i>	79
<i>Технологическая схема производства вареных колбас</i>	84
<i>Технологическая схема производства варено-копченых колбас</i>	85
<i>Технологическая схема производства сырокопченых колбас</i>	86

<i>Диаграмма исследования температуры сырья перед подачей в производство из цеха дефростации</i>	87
<i>Диаграмма исследования температуры свиных полутуш</i>	88
<i>Схема контроля производственного процесса вареных колбас</i>	89
<i>Инструкция по контролю качества сырья и выпуску готовой продукции в цехах колбасно-кулинарного производства (ККП)</i>	91
<i>График контроля температур при производстве вареных колбас</i>	97
<i>График контроля температур при производстве сосисок</i>	99
<i>График контроля температур при производстве копченостей</i>	100
2.4. Наиболее часто встречающиеся отклонения по качеству колбасных изделий при их реализации с колбасно-кулинарного производства	101
<i>Основные качественные дефекты при производстве сосисок и вареных колбас</i>	102
<i>Технологические отклонения по качеству при производстве колбасных изделий</i>	103
<i>Действия, направленные на предупреждение выпуска некачественной продукции</i>	110
<i>Операционный производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии</i>	114
Глава 3. РАБОЧИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ВЕТЕРИНАРНОГО КОНТРОЛЯ	124
3.1. Рабочие журналы производственной ветеринарной службы	124
3.2. Перечень санитарно-гигиенических инструкций для предприятий пищевой промышленности	126
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	146
ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ	148
ОПИСАНИЕ И ПРОГРАММА КУРСА «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»	150