

22-1405

НА ДОМ НЕ ВЫДАТСЯ

**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ
И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

22-01405



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Технология хранения и переработки продукции животноводства

Учебное пособие

Кинель 2021

Рецензенты:

д-р с.-х. наук, проф., зав. кафедрой «Технология переработки продукции животноводства», ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА,

Г. Ю. Березкина;

д-р с.-х. наук, проф., зав. кафедрой «Технологии производства и переработки сельхозпродукции»,

ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ имени Н. Э. Баумана,

М. К. Гайнуллина

Авторский коллектив:

Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев, Р. Х. Баймишев,
Т. Н. Романова, Е. В. Долгошева, И. Н. Хакимов

Т38 Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 177 с.

ISBN 978-5-88575-633-4

В учебном пособии приводятся: технологии убоя и первичной обработки сельскохозяйственных животных – разделка туш, обвалка туш и полутуш, жиловка и сортировка мяса; технологии переработки мяса и производства мясной продукции; технологии хранения мяса и мясной продукции; технологии производства молока, его переработки и производства молочной продукции; технологии хранения молока и молочной продукции.

Учебное издание предназначено для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

УДК 637 (075)

ISBN 978-5-88575-633-4

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021

© Коростелева Л. А., Сухова И. В., Канаев М. А.,
Баймишев Р. Х., Романова Т. Н.,
Долгошева Е. В., Хакимов И. Н., 2021

Оглавление

Предисловие.....	3
1. СВОЙСТВА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА	4
2. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО МЯСА.....	11
3. УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ТУШ СЕЛЬСКОХОЗЯЙ- СТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ	14
3.1. Технология убоя крупного рогатого скота.....	14
3.2. Технология убоя свиней.....	16
4. ФАЗЫ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА.....	20
5. МЯСО УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ.....	24
5.1. Классификация мяса.....	24
6. МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА....	26
7. КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ МЯСА.....	35
7.1. Холодильная обработка.....	36
7.2. Термическая обработка мяса	44
7.3. Физико-химические способы обработки мяса.....	47
8. РАЗДЕЛКА ТУШ, ОБВАЛКА ПОЛУТУШ И ОТРУБОВ, ЖИ- ЛОВКА И СОРТИРОВКА МЯСА.....	51
8.1. Разделка туш.....	51
8.2. Обвалка полутуш и отрубов.....	51
8.3. Жилровка и сортировка мяса.....	52
9. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ МЯСОПРОДУКТОВ.....	55
10. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	58
11. СВОЙСТВА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА-СЫРЬЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ.....	64
11.1. Пищевая и биологическая ценность молока.....	64
11.2. Технологические свойства молока.....	67
12. ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА В РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ.....	75
12.1. Механическая обработка молока.....	75
12.2. Тепловая обработка молока.....	87

13.ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	99
14. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ.....	112
15. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	143
16. РОЗЛИВ, ФАСОВАНИЕ И УПАКОВЫВАНИЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	169
Рекомендуемая литература.....	173
Алфавитно-предметный указатель.....	174