

22-6964

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



С. В. Патиева, О. А. Огнева

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ
КОНСЕРВОВ

22-06964

Учебное пособие

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»

С. В. Патиева, О. А. Огнева

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ
И МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ

Учебное пособие

Краснодар
КубГАУ
2022

УДК 664.9 (075.8)

ББК 36

П20

Рецензенты:

М. Ю. Тамова – д-р техн. наук, профессор
(Кубанский государственный технологический университет);

Л. В. Донченко – д-р техн. наук, профессор
(Кубанский государственный аграрный университет)

Патиева С. В.

П20 Технология производства мясных и молочных консервов :
учеб. пособие / С. В. Патиева, О. А. Огнева. – Краснодар :
КубГАУ, 2022. – 180 с.

ISBN 978-5-907597-20-4

Учебное пособие содержит материалы по технологии производства мясных и молочных консервов. Приведены классификация консервов, характеристика и требования к основному и вспомогательному сырью и готовым консервам. Подробно представлены основы теплового консервирования, технологии мясоконсервного производства, методы оценки качества консервов: виды брака, причины и способы их устранения, теххимический контроль производства.

Предназначено для обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

УДК 664.9 (075.8)

ББК 36

ISBN 978-5-907597-20-4

© Патиева С. В., Огнева О. А., 2022

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ ТЕПЛООВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ	6
2 ПЕРВИЧНАЯ ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ В КОНСЕРВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.....	122
2.1 Подготовка мясного сырья.....	12
2.2 Подготовка субпродуктов	21
2.3 Подготовка тушек птицы и кроликов	26
2.4 Предварительная подготовка растительных ингредиентов.....	27
2.5 Подготовка бульонов и соусов	35
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ И ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ ДЛЯ КОНСЕРВНОГО ПРОИЗВОДСТВА	39
3.1 Основные требования к потребительской консервной таре.....	39
3.2 Металлическая тара.....	43
3.3 Стеклоянная тара.....	49
3.4 Комбинированная и полимерная тара.....	52
3.5 Хранение незаполненной тары и сортировка.....	55
3.6 Санитарная обработка банок.....	57
3.7 Проверка нерметичности пустых банок.....	58
4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ МЯСОКОНСЕРВНОГО ПРОИЗВОДСТВА	60
4.1 Технологические схемы производства мясных и мясосодержащих консервов.....	60
4.2 Измельчение мясного сырья, посол и приготовление рецептурных композиций.....	71
4.3 Особенности производства консервов отдельных видов.....	81
4.4 Подготовка тары.....	95
4.5 Фасование рецептурной смеси.....	97
4.6 Маркировка потребительской упаковки	98
4.7 Герметизация потребительской упаковки	100
4.8 Проверка герметичности закатанных банок.....	103
4.9 Стерилизация и пастеризация консервов	105
5 СОРТИРОВКА, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЕ КОНСЕРВОВ	111
5.1 Сортировка и охлаждение консервов.....	111
5.2 Мойка и сушка потребительской упаковки с консервами	116

