

20-2849

ДУБЛЕТ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ  
Академия права и управления

Библиотечка сотрудника УИС

20-02850

**МЕТОДИКА ОЦЕНКИ  
ТОВАРОВЕДНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ,  
ПОСТАВЛЯЕМЫХ ДЛЯ НУЖД  
УГОЛОВНО-ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ  
(МЯСО, МЯСО ПТИЦЫ)**

Книга 156



Рязань 2020

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ  
Академия ФСИН России

Библиотечка сотрудника УИС

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ  
ТОВАРОВЕДНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ,  
ПОСТАВЛЯЕМЫХ ДЛЯ НУЖД  
УГОЛОВНО-ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ  
(МЯСО, МЯСО ПТИЦЫ)

*Практические рекомендации*

Книга 156

Рязань  
2020

*Рецензенты:*

*Д. В. Виноградов*, доктор биологических наук, профессор (РГАТУ имени П. А. Костычева);

*А. В. Ермаков*, заместитель начальника (ФКУ СИЗО-1 УФСИН России по Рязанской области);

*С. В. Митрохин*, начальник ОИХО (ФКУ ИК-2 УФСИН России по Рязанской области)

*Авторы-составители:*

*В. В. Авдеев*; *Р. В. Фокин*, кандидат технических наук, доцент; *И. С. Питюрина*, кандидат сельскохозяйственных наук; *Ж. С. Наприс*, кандидат экономических наук; *О. В. Черникова*, кандидат биологических наук.

**Методики оценки товароведных характеристик** продовольственных товаров, поставляемых для нужд уголовно-исполнительной системы (мясо, мясо птицы) : практ. рек. / авт.-сост. В. В. Авдеев, Р. В. Фокин, И. С. Питюрина и др. – Рязань : Академия ФСИН России, 2020. – Кн. 156. – 66 с.

ISBN 978-5-7743-0949-8

В практических рекомендациях рассмотрены факторы, обеспечивающие товароведные характеристики и качество мяса, а также раскрыты основные методики оценки товароведных характеристик мяса и мяса птицы, поставляемого для нужд уголовно-исполнительной системы.

Рекомендованы для практических работников производственно-технических и тыловых подразделений учреждений и органов уголовно-исполнительной системы, курсантов, обучающихся по специальности 56.05.01 Тыловое обеспечение, а также слушателей курсов повышения квалификации вузов Федеральной службы исполнения наказаний.

ББК 65.292.91-82

© Авторы-составители, 2020

© Академия ФСИН России, 2020

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Скот и птица для убоя, их характеристика.....	6
3. Классификация и ассортимент мяса животных.....	11
3.1. Классификация по виду животных.....	12
3.1.1. Говядина (мясо КРС).....	12
3.1.2. Баранина (мясо овец).....	13
3.1.3. Козлятина (мясо коз).....	13
3.1.4. Свинина (мясо свиней).....	14
3.1.5. Крольчатина (мясо кроликов).....	14
3.1.6. Птица (мясо птицы).....	15
3.2. Классификация по термическому состоянию мяса.....	16
3.3. Классификация по упитанности мяса.....	17
4. Клеймение мяса.....	20
4.1. Ветеринарное клеймение.....	20
4.2. Товароведное клеймение.....	24
5. Органолептическая экспертиза качества мяса.....	25
6. Физико-химическая экспертиза качества мяса.....	38
7. Экспертиза микробиологических показателей качества мяса....	43
8. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мяса....	55
Список рекомендуемой литературы.....	62