



КЕМТИПИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(УНИВЕРСИТЕТ)»

16-3998

Н.Н. Потипаева
И.С. Патракова
С.А. Серегин

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Высшее образование

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Учебное пособие

Для студентов вузов



16-03998

Кемерово 2015



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ФГБОУ ВО КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(УНИВЕРСИТЕТ)

Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин

**ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Учебное пособие

Для студентов вузов

Кемерово 2015

УДК 637.5(075)

ББК 36.92я7

П64

Рецензенты:

Л.А. Матвеева, главный специалист отдела по работе с предприятиями перерабатывающей промышленности Департамента сельского хозяйства Кемеровской области;

И.В. Иванов, канд. техн. наук,
ведущий инженер по качеству ИП Волкова А.П.

*Рекомендовано редакционно-издательским советом
Кемеровского технологического института
пищевой промышленности (университета)*

П64 Потипаева, Н.Н.

Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2015. – 190 с.

ISBN 978-5-89289-900-0

Учебное пособие является частью дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов». В пособии дана характеристика основного сырья, вспомогательных материалов, пищевых добавок. Описаны технологические процессы производства колбасных изделий, продуктов из мяса. Представлены требования к качеству мясных продуктов и сроки их хранения.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов» всех форм обучения квалификации бакалавр и специалистов мясной отрасли.

УДК 637.5 (075)

ББК36.92я7

ISBN 978-5-89289-900-0

*Охраняется законом об авторском праве,
не может быть использовано любым
незаконным способом
без письменного договора*

© КемТИПП, 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОГО И ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ, ИСПОЛЗУЕМОГО В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	5
1.1. Характеристика основного сырья.....	5
1.2. Характеристика вспомогательных материалов.....	16
1.3. Характеристика колбасных оболочек и упаковочных материалов.....	21
ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ...	32
2.1. Ассортимент и показатели качества колбасных изделий	32
2.2. Технология производства вареных колбас	43
2.3. Технология производства жареных колбас.....	73
2.4. Технология производства полукопченых и варено-копченых колбас.....	81
2.5. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас.....	105
2.6. Технология производства колбасных изделий из термически обработанного сырья и кровяных	121
2.6.1. Технология производства ливерных колбас.....	121
2.6.2. Технология производства мясных паштетов.....	129
2.6.3. Технология производства зельцев	135
2.6.4. Технология производства студней и холодцов	139
2.7. Технология производства колбасных кровяных изделий.....	141
ГЛАВА 3. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА	148
3.1. Технология производства цельнокусковых продуктов	151
3.2. Технология производства продуктов из шпика.....	177
3.3. Технология производства вареной ветчины	180
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	189