

ПОВЫШЕНИЕ ГЛУБИНЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ

ДУБЛЕТ

ПОБОЧНОЕ СЫРЬЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ АПК:

16-1518

СУБПРОДУКТЫ

КРОВЬ

ЖИР-СЫРЕЦ

КОСТЬ

ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ

КИШЕЧНОЕ СЫРЬЕ

ШКУРОСЫРЬЕ



16-09934



ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Москва 2015

Федеральное государственное бюджетное
научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
мясной промышленности им. В.М. Горбатова»

ПОВЫШЕНИЕ ГЛУБИНЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ

КОМПЛЕКСНОЕ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ПОБОЧНОГО СЫРЬЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ АПК

Москва 2015 г.

УДК 637.5

ББК 36.92

П 42

Под общей редакцией академика РАН Лисицына А.Б.

Лисицын А.Б., Захаров А.Н., Небурчилова Н.Ф.,
Волынская И.П., Петрунина И.В., Чернова А.С.

В работе использованы материалы, предоставленные специалистами ВНИИМП:

П.М. Головановой, А.С. Дыдыкиным, И.В. Козыревым, В.Б. Крыловой,
Л.И. Лебедевой, Т.М. Миттельштейн, Л.В. Федуловой.

**П 42 Повышение глубины переработки животноводческого сырья. Комплексное
и рациональное использование побочного сырья на предприятиях мясной от-
расли АПК. — М., 2015. — 80 с.**

ISBN 978-5-901768-30-3

Выпускающий редактор *М.И. Савельева*

Компьютерная верстка *Е.В. Конова*

Дизайн обложки *А.В. Петрунина*

Подписано в печать 21.09.2015. Формат 60×84/16

Усл. печ. л. 4,65. Тираж 150 экз. Заказ № 5422

ООО «Авансед Солюшнз»

119071, г. Москва, Ленинский пр-т., д. 19, стр. 1

ISBN 978-5-901768-30-3



УДК 637.5

ББК 36.92

ISBN 978-5-901768-30-3

© Лисицын А.Б., Захаров А.Н., Небурчилова Н.Ф.,
Волынская И.П., Петрунина И.В., Чернова А.С., 2015

© ВНИИМП, 2015

© Оформление ООО «Авансед солюшнз», 2015

Содержание

Введение	4
1. Характеристика мясной промышленности	6
2. Комплексное и рациональное использование побочного сырья	11
2.1. Характеристика проблемы комплексного использования сырья ..	11
2.2. Субпродукты	12
2.3. Жир-сырец	21
2.4. Кровь	25
2.5. Кишечное сырьё	29
2.6. Кость	31
2.7. Шкурсырьё	40
2.8. Эндокринно-ферментное и специальное сырьё	47
2.9. Содержимое желудочно-кишечного тракта	56
2.10. Непищевое сырьё	57
2.11. Сводные показатели использования побочных сырьевых ресурсов	58
2.12. Направления использования побочных продуктов убоя за рубежом	62
Заключение	68
Библиография	70
Приложения	71