

18-36.30

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**«Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал Федерального  
государственного бюджетного научного учреждения Федерального  
научного центра «Всероссийский научно-исследовательский  
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук  
(ВНИИПП)**

## **ПРОДУКТЫ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ**

**ОБЗОР ПО МАТЕРИАЛАМ МОНИТОРИНГА  
ОТРАСЛЕВОЙ ИНФОРМАЦИИ**



Ржавки, 2017

18-03630

**«Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал Федерального  
государственного бюджетного научного учреждения Федерального  
научного центра «Всероссийский научно-исследовательский  
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук  
(ВНИИПП)**

## **ПРОДУКТЫ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ**

**ОБЗОР ПО МАТЕРИАЛАМ МОНИТОРИНГА ОТРАСЛЕВОЙ  
ИНФОРМАЦИИ**

**Ржавки, 2017**

*Информационно-аналитический сборник подготовлен в соответствии с планом научно-исследовательской работы «Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности» – филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук на 2017 год по теме № 25.2.03 «Мониторинг современных тенденций, в том числе в сфере безопасности мяса птицы и яиц, их производства, промышленной переработки и выпуска продукции с целью обновления отраслевой базы».*

**Продукты глубокой переработки мяса птицы и яиц (Обзор по материалам мониторинга отраслевой информации) – Ржавки: 2017. – 180 с.**

Информационно-аналитический сборник подготовлен авторским коллективом в составе:

**Гущин Виктор Владимирович** – заслуженный работник пищевой индустрии РФ, член-корр. РАН, д-р с.-х. наук

**Русанова Галина Евгеньевна** – канд. с.-х. наук

**Мартынова Екатерина Игоревна** – ст. научный сотрудник

**Бладыко Надежда Алексеевна** – мл. научный сотрудник

Для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса, научных сотрудников, преподавателей, студентов высших учебных заведений, аспирантов, а также всех, интересующихся данными проблемами.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| ВВЕДЕНИЕ.....                                                             | 3  |
| ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ .....                                                      | 10 |
| СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ГЛУБОКОЙ<br>ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ ..... | 10 |
| Производство мяса птицы по странам и регионам мира .....                  | 10 |
| Прижизненные факторы, влияющие на качество мяса птицы .....               | 23 |
| Первичная переработка птицы и ее влияние на качество мяса .....           | 42 |
| ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСА ПТИЦЫ .....                                     | 47 |
| Качество сырья – мяса птицы .....                                         | 47 |
| Разделка тушек птицы, обвалка тушек и их частей .....                     | 50 |
| Производство продуктов из мяса птицы .....                                | 51 |
| ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА ЯИЦ .....                                            | 71 |
| Сырье для производства продуктов из яиц .....                             | 71 |
| Переработка яиц .....                                                     | 83 |
| БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ .....                          | 87 |
| Безопасность птицепродуктов как приоритетное направление .....            | 87 |
| Механическое загрязнение птицепродуктов и его выявление .....             | 89 |
| Химическое загрязнение птицепродуктов; проблема<br>аллергенов .....       | 92 |

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Микробиологическое загрязнение птицепродуктов, пищевые отравления ..... | 94  |
| ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ ПТИЦЕПРОМЫШЛЕННОСТИ .....                           | 109 |
| Переработка птичьего помета .....                                       | 109 |
| Переработка и использование отходов птицепромышленности...              | 110 |
| Обработка сточных вод .....                                             | 111 |
| Переработка инкубационных отходов и яичной скорлупы .....               | 112 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....                                                        | 114 |
| СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....                                                  | 116 |
| СОДЕРЖАНИЕ .....                                                        | 176 |