

21-2472

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ

«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ»

Миронова И.В., Галиева З.А., Салихов А.Р.,
Чернышенко Ю.Н., Гизатова Н.В.

**ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Учебное пособие

21-02472

Уфа – 2020

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ»

Миронова И.В., Галиева З.А., Салихов А.Р.,
Чернышенко Ю.Н., Гизатова Н.В.

**ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Учебное пособие

Уфа – 2020

УДК 664:636(07)

ББК 36.92

Т 38

Авторы:

Миронова И.В., Галиева З.А., Салихов А.Р., Чернышенко Ю.Н.,
Гизатова Н.В.

Технохимический контроль производства продуктов животного происхождения. Учебное пособие / Миронова, З.А. Галиева, Салихов А.Р., Ю.Н. Чернышенко, Н.В. Гизатова – Уфа: Башкирский ГАУ, 2020. – 126 с.

ISBN: 978-5-86477-054-2

В учебном пособии рассмотрены правила безопасной работы в лаборатории, способы определения химических компонентов мяса и мясных продуктов, качественных показателей колбасных изделий и мясных полуфабрикатов, а также оценка качества молочного сырья и молочных продуктов.

Учебное пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по направлениям 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 36.03.02 Зоотехния. 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензенты:

В.И. КОСИЛОВ – доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет».

Д.А. РАНДЕЛИН – доктор биологических наук, доцент, заведующий кафедрой водные биоресурсы и аквакультура, декан факультета биотехнологий и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный университет».

©Башкирский ГАУ, 2020

© Миронова И.В., Галиева З.А.,
Салихов А.Р., Чернышенко Ю.Н.,
Гизатова Н.В., 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ В ЛАБОРАТОРИИ	5
1 Определение основных химических компонентов мяса и мясных продуктов	7
2 Оценка качественных показателей колбасных изделий	14
3 Оценка качественных показателей мясных полуфабрикатов	29
4 Органолептические методы оценки качества мясных продуктов	40
5 Контроль качества молочного сырья и других пищевых компонентов, поступающих на предприятия	44
6 Оценка показателей качества питьевого молока и сливок	55
7 Изучение технологического контроля производства кисломолочных напитков	68
8 Контроль производства сметаны	77
9 Контроль производства творога	81
10 Оценка качества мороженого	88
11 Оценка качества сыров	104
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	