

22-3571

НА ЛОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

А.Д. Стрельченко

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Учебное пособие

22-08571

А.Д. Стрельченко

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Учебное пособие

**Ставрополь
2022**

УДК 637.51

ББК 36.92

С 84

Рецензенты:

Артёмов Р.В. – кандидат технических наук, начальник отдела кормов и кормовых компонентов ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»

Ковалёв О.П. – доктор технических наук, профессор кафедры технологии продуктов питания и холодильной техники ДРТИ ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Автор:

Стрельченко Алина Дамировна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания и холодильной техники Дмитровского рыбохозяйственного технологического института (филиала) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

С 84 Стрельченко, Алина Дамировна
Современные технологии производства мясных продуктов : учебное пособие для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для студентов всех форм обучения / Алина Дамировна Стрельченко. – Ставрополь : Ставропольское издательство «Параграф», 2022. – 140 с.

ISBN 978-5-6047904-3-4

УДК 637.51

ББК 36.92

ISBN 978-5-6047904-3-4

© Стрельченко А.Д., 2022.

© Оформление. ООО «Ставропольское издательство «Параграф», 2022.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ВИДЫ И ТОВАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ТРЕБОВАНИЯ К ИХ КАЧЕСТВУ	7
1.1. Классификация колбасных изделий по видам используемого сырья	7
1.2. Требования к качеству колбасных изделий	10
Контрольные вопросы.....	12
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	13
2.1. Основное сырье при производстве колбасных изделий	13
2.2. Вспомогательное сырье	17
2.3. Пищевые добавки в производстве колбасных изделий	21
Контрольные вопросы.....	26
3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	27
3.1. Технологические схемы производства колбасных изделий	27
3.2. Общая технология производства колбасных изделий	33
3.3. Технология производства отдельных видов колбас	54
3.4. Общие требования к качеству и основные пороки колбасных изделий.....	58
Контрольные вопросы.....	62

4. ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ БАНОЧНЫХ КОНСЕРВОВ.....	63
4.1. Ассортимент и принципы классификации консервов.....	63
4.2. Виды сырья и требования к их качеству.....	66
4.3. Виды тары и их характеристика	71
4.4. Технологический процесс производства консервов	75
Контрольные вопросы.....	119
5. АССОРТИМЕНТ И КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ. РОССИЙСКИЙ РЫНОК ПОЛУФАБРИКАТОВ	120
Контрольные вопросы.....	135
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	136
РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	137