

22-3569

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

А.Д. Стрельченко

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

Учебное пособие

22-03569

А.Д. Стрельченко

**ТЕХНОЛОГИЯ
ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**

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**
Технология первичной переработки продуктов животноводства : 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. – 148 с.

ISBN 978-5-6047904-2-7

УДК 637.51

ББК 36.92

ISBN 978-5-6047904-2-7

© Стрельченко А.Д., 2022.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА.....	6
1.1. Типы предприятий мясной промышленности. Виды промышленных животных и птицы	6
1.2. Доставка, приемка и предубойное содержание скота ..	14
1.3. Убой и первичная обработка крупного, мелкого рогатого скота и свиней.....	19
1.4. Технология первичной переработки птицы.....	37
1.5. Технология первичной переработки мяса кроликов	42
Контрольные вопросы	46
2. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ	47
2.1. Обработка субпродуктов.....	47
2.2. Производство пищевых топленых жиров	54
2.3. Технология обработки кишечного сырья	60
2.4. Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного сырья.....	66
2.5. Технология консервирования шкурсырья.....	69
2.6. Характеристика крови и ее компонентов.....	77
2.7. Производство технических жиров и кормовой продукции	80
Контрольные вопросы	91
3. МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА.....	92
3.1. Морфологический состав мяса.....	92
3.2. Химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных.....	99

3.3. Автолитические изменения мяса.....	108
Контрольные вопросы	113
4. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....	115
4.1. Классификация мяса по термической обработке и её значение в производстве и при хранении мясопродуктов	115
4.2. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка.....	117
4.3. Замораживание и хранение замороженного мяса и мясных продуктов	123
4.4. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания	136
4.5. Контроль технологических процессов. Контрольно-измерительные приборы	140
Контрольные вопросы	142
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	144
РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	145