

22-4772

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Т. Н. Романова
Р. Х. Баймишев
Л. А. Коростелева
Е. В. Долгошева

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

22-04772



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Т. Н. Романова
Л. А. Коростелева
Р. Х. Баймишев
Е. В. Долгошева

Технология переработки продукции птицеводства

Учебное пособие

Кинель 2021

УДК 637 (075)

ББК 36.93

Р38

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

Рецензенты:

д-р биол. наук, проф. кафедры «Биотехнология и переработка сельскохозяйственной продукции», ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ,

Г. А. Ларионов;

д-р биол. наук, проф. кафедры «Зоотехния»,
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ,

В. А. Корнилова

Р38 Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Е. В. Долгошева. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 140 с.

ISBN 978-5-88575-658-7

В учебном пособии рассматриваются технологии убоя и первичной обработки мяса птицы, технологии переработки мяса птицы и производства продукции птицеводства, технологии хранения мяса птицы и продукции птицеводства, технологии производства яиц и продуктов переработки яиц, технической продукции из птицы.

Учебное издание предназначено: для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; магистров, обучающихся по направлениям подготовки 36.04.03 «Зоотехния» и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

УДК 637 (075)

ББК 36.93

ISBN 978-5-88575-658-7

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Романова Т. Н., Коростелева Л. А.,
Баймишев Р. Х., Долгошева Е. В., 2021

Оглавление

Предисловие.....	3
1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРО- МЫШЛЕННОСТИ.....	4
1.1. Зарождение птицеводства.....	4
1.2. Современное состояние птицеводства в России и за рубежом...	4
1.3. Продукты, получаемые при переработке птицы.....	7
2. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПТИЦЫ: ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ, ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ.....	10
2.1. Линия переработки птицы.....	10
2.2. Технология первичной обработки птицы.....	10
2.3. Классификация мяса домашней птицы.....	15
2.4. Контроль качества мяса птицы.....	18
2.5. Классификация мяса промышленной дичи.....	29
2.6. Технология обработки убитой дичи.....	37
2.7. Контроль качества мяса пернатой дичи.....	41
2.8. Классификация субпродуктов птичьих.....	46
3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФАСОВАННОГО МЯСА И НАТУРАЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	51
3.1. Технология производства фасованного мяса.....	51
3.2. Технология производства натуральных полуфабрикатов.....	51
3.3. Особенности экспертизы качества фасованного мяса птицы.....	53
4. АССОРТИМЕНТ НАТУРАЛЬНЫХ И РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБ- РИКАТОВ И ОСОБЕННОСТИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ТРЕБОВА- НИЯ К КАЧЕСТВУ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	58
5. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	66
6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	90
6.1. Ассортимент колбасных изделий. Технология производства колбасных изделий.....	90
6.2. Белковые компоненты и пищевые добавки, входящие в состав продуктов из мяса птицы.....	94
6.3. Технология приготовления зельца.....	101
6.4. Технология приготовления паштета птичьего.....	102
6.5. Контроль качества в колбасном производстве.....	105
7. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ.....	109
7.1. Ассортимент и технологическая схема производства консер- вов из мяса птицы.....	109
7.2. Требования к качеству консервов из мяса птицы. Хранение консервов.....	112
7.3. Контроль качества в консервном производстве.....	114

8. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ.....	117
8.1. Изготовление кормовой муки. Химический состав кормовой муки.....	117
8.2. Технология производства перопухового сырья.....	118
8.3. Технология производства куриного пепсина и куриного масла.....	119
9. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ.....	121
9.1. Технологическая схема мороженых яичных продуктов, сухих яичных продуктов, ферментируемых обессахаренных, консервируемых сахаром.....	121
9.2. Идентификация и экспертиза яичепродуктов.....	132
9.3. Новые виды яичных продуктов.....	133
Рекомендуемая литература.....	136
Алфавитно-предметный указатель.....	137