

22-7470

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

# ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

*Конспект лекций*

22-07470

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Хакасский государственный университет им. Н. Ф. Катанова»

# **ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

*Учебно-методическое издание по дисциплине*

*Конспект лекций*

Абакан  
2022

УДК 637.1/637.5(075.32)  
ББК 45.6я723-2  
Т384

*Печатается по рекомендации Методического совета  
и по решению Редакционно-издательского совета  
ФГБОУ ВО «Хакасский государственный университет  
им. Н. Ф. Катанова»*

**Рецензент:** *Е. А. Швайгерт*, начальник отдела развития животноводства, племенного дела, аквакультуры и регулирования рыболовства Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Хакасии;  
*М. Г. Ткаченко*, кандидат сельскохозяйственных наук ФГБОУ ВО «Хакасский государственный университет им. Н. Ф. Катанова».

**Т384** **Технологии первичной переработки продукции животноводства: учебно-методическое издание по дисциплине: конспект лекций / сост. В. А. Пермякова. – Абакан: Издательство Хакасского государственного университета им. Н. Ф. Катанова, 2022. – 88 с.**

ISBN 978-5-7810-2286-1

Учебное издание включает конспект лекций, теоретическую часть учебно-теоретического издания учебного междисциплинарного курса «Технологии первичной переработки продукции животноводства». В издании рассматриваются вопросы, необходимые для реализации ФГОС: основные технологические процессы первичной переработки продукции животноводства

Конспект лекций предназначен для студентов, обучающихся по специальности 36.02.02 Зоотехния.

УДК 637 1/637 5(075 32)  
ББК 45 6я723-2

ISBN 978-5-7810-2286-1

© ФГБОУ ВО «Хакасский государственный университет им. Н. Ф. Катанова», 2022

© Пермякова В. А., составление, 2022

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
РАЗДЕЛ 1. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.....	6
Лекция 1. Химический состав и пищевая ценность молока.....	6
1.1. Химический состав молока.....	6
1.2. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.....	7
Лекция 2. Факторы, влияющие на химический состав, пищевую ценность и технологические свойства молока.....	9
2.1. Факторы, влияющие на химический состав и пищевую ценность молока.....	9
2.2. Факторы, влияющие на технологические свойства молока.....	11
Лекция 3. Санитарно-ветеринарные правила получения доброкачественного молока.....	14
3.1. Условия получения доброкачественного молока.....	14
3.2. Личная гигиена обслуживающего персонала.....	16
Лекция 4. Пороки молока.....	17
4.1. Виды и классификация пороков молока.....	17
4.2. Меры, предупреждающие пороки молока.....	18
Лекция 5. Основные технологические операции переработки молока.....	18
5.1. Сбор и транспортирование молока.....	18
5.2. Приемка молока.....	22
5.3. Очистка молока.....	22
5.4. Охлаждение и хранение молока.....	24
Лекция 6. Тепловая обработка молока.....	25
6.1. Пастеризация и стерилизация молока.....	25
6.2. Виды пастеризации.....	28
Лекция 7. Технология производства кисломолочных продуктов.....	29
7.1. Биологическая ценность кисломолочных продуктов.....	29
7.2. Общая технология кисломолочных продуктов.....	31
РАЗДЕЛ 2. МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ.....	33
Лекция 1. Основные пищевые вещества мяса и мясопродуктов.....	33
1.1. Роль мясопродуктов в питании человека.....	33
1.2. Пищевая и биологическая ценность мяса.....	38

Лекция 2. Отличительные внешние признаки мяса животных разных видов .....	39
2.1. Видовые особенности мяса .....	39
2.2. Факторы, влияющие на качество мяса .....	41
Лекция 3. Категории убойных сельскохозяйственных животных.....	47
3.1. Категория убойных сельскохозяйственных животных.....	47
3.2. Требования, предъявляемые к убойным животным.....	50
Лекция 4. Транспортировка убойных животных .....	53
4.1. Условия транспортировки животных.....	53
4.2. Перевозка животных по железной дороге .....	55
4.3. Перевозка животных автотранспортом.....	56
4.4. Перевозка животных водным транспортом .....	57
4.5. Правила транспортировки .....	58
Лекция 5. Убой сельскохозяйственных животных .....	59
5.1. Технология убоя сельскохозяйственных животных .....	59
5.2. Первичная обработка туш сельскохозяйственных животных .....	60
Лекция 6. Технологический процесс переработки крови.....	61
6.1. Состав и свойства крови .....	61
6.2. Переработка крови .....	63
Лекция 7. Технологический процесс обработки кишечного и эндокринно-ферментного сырья.....	65
7.1. Технология обработки кишечного сырья.....	65
7.2. Дефекты кишечного сырья и фабриката .....	68
7.3. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья .....	69
Лекция 8. Консервирование мяса низкой температурой.....	71
8.1. Способы и режимы охлаждения .....	71
8.2. Подмораживание мяса .....	73
8.3. Замораживание мяса .....	74
Лекция 9. Консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования мяса и мясных продуктов.....	75
9.1. Посол мяса .....	75
9.2. Новые методы консервирования мяса и мясных продуктов .....	77
Лекция 10. Технологические процессы обработки шкур, шерсти, щетины и волоса .....	79
10.1. Характеристика и строение кожного покрова животных .....	79
10.2. Технология обработки шкур .....	81
10.3. Технологические операции обработки шерсти, щетины и волос .....	82
Заключение.....	84
Рекомендательный библиографический список .....	85
Библиографический список .....	86