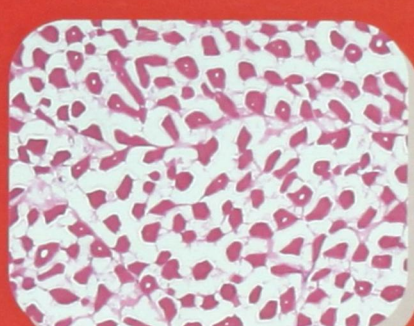
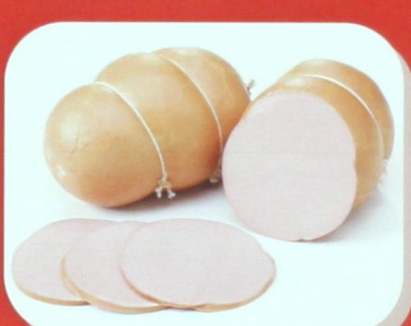
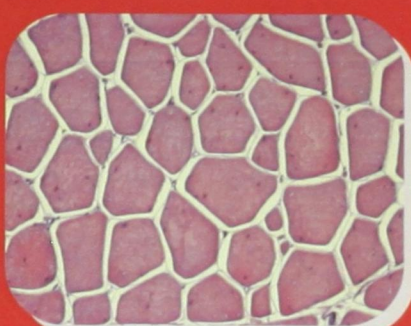


20-4261-Б

ДУБЛЕТ

АТЛАС МЯСНОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ



Москва

Российский университет дружбы народов

2020

АТЛАС МЯСНОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Учебное пособие

Москва
Российский университет дружбы народов
2020

УДК 637.5(075.8)
ББК 48.171я73
А92

Утверждено
РИС Ученого совета
Российского университета
дружбы народов

Рецензенты:

доктор ветеринарных наук, профессор *С.Б. Селезнев*;
доктор биологических наук, профессор *В.П. Панов*

А92 Атлас мясного сырья и готовой мясной продукции : учебное пособие /
Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко, Т. Г. Кузнецова, Е. О. Рысцова,
М. В. Черкасова. – Москва : РУДН, 2020. – 86 с. : ил.

ISBN 978-5-209-10000-3

Атлас подготовлен в соответствии с рабочими программами по курсу «Гистология». Его цель – помочь студентам в изучении гистологических показателей мышечной ткани разных видов животных и их изменений при технологической переработке, выявлении различных добавок животного и растительного происхождения при изготовлении различных мясопродуктов. В пособии проиллюстрированы наличие в мышечной ткани паразитов личиночной стадии развития, а также миопатии, возникающие при интенсивном выращивании молодняка разных видов животных.

Издание предназначено для студентов и слушателей ФПК и может использоваться на практических занятиях, а также при выполнении курсовых и дипломных работ, связанных с морфологическими исследованиями сырья и готовой продукции.

УДК 637.5(075.8)
ББК 48.171я73

ISBN 978-5-209-10000-3

© Никитченко Д.В., Никитченко В.Е., Кузнецова Т.Г.,
Рысцова Е.О., Черкасова М.В., 2020
© Российский университет дружбы народов, 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие.....	4
Общее представление о мышечной ткани.....	5
Раздел 1. ПТИЦА: АНАТОМИЧЕСКИЕ И ГИСТОЛОГИЧЕСКИЕ РИСУНКИ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ.....	11
(структура мышечной ткани 12; типы мышечных волокон 15)	
Раздел 2. ГОВЯДИНА	18
Раздел 3. СВИНИНА	20
Раздел 4. БАРАНИНА.....	23
Раздел 5. ОЛЕНИНА.....	25
Раздел 6. ВЕРБЛЮЖАТИНА.....	27
Раздел 7. КОНИНА.....	28
Раздел 8. КЕНГУРЯТИНА.....	29
Раздел 9. МИКРОСТРУКТУРА МЯСА ПРИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ.....	31
(замороженная мышечная ткань 31; после посола 32; после посола с бактериальными культурами 33; после термической обработки 33; после обработки ферментным препаратом 34; после обработки ферментом коллагеназного действия 35)	
Раздел 10. МИКРОСТРУКТУРА СУБПРОДУКТОВ.....	36
(почки 37; печень 38; молочная железа 39; сердце 39; легкие 40; кожа 40)	
Раздел 11. МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ.....	42
Раздел 12. РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ.....	47
Раздел 13. ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	48
Раздел 14. РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДОБАВКИ	50
Раздел 15. ЖИВОТНЫЕ ДОБАВКИ.....	65
Раздел 16. ПАРАЗИТЫ	71
(саркоцистоз 71; трихинеллез 73; цистицеркоз 74)	
Раздел 17. МИОПАТИИ	76
Раздел 18. PSE- и DFD-ПАТОЛОГИЯ.....	81
Описание и программа курса «Цитология, гистология, эмбриология».....	82