

В. Н. Махонина

Технология мяса птицы и птицепродуктов

Москва, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	9
Глава 1. Биологические особенности промышленно-перерабатываемой птицы.....	11
1.1. Конституция, экстерьер и интерьер сельскохозяйственной птицы.....	11
1.2. Морфометрические показатели развития мышц грудных и окорочков кур и цыплят-бройлеров.....	16
Глава 2. Убой птицы.....	24
2.1. Технология производства мяса птицы.....	24
2.1.1. Приемка и доставка птицы на убой.....	25
2.1.3. Убой и обескровливание.....	29
2.1.4. Шпарка.....	31
2.1.5. Удаление оперения.....	32
2.1.6. Воскование.....	34
2.1.7. Перевешивание тушек на конвейер потрошения.....	35
2.1.8. Потрошение.....	38
2.1.8.1. Отделение головы.....	39
2.1.8.2. Продольный разрез кожи шеи, отделение трахеи и пищевода.....	39
2.1.8.3. Вырезание клоаки и разрезание брюшной полости.....	40
2.1.8.4. Извлечение внутренних органов.....	41
2.1.8.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов.....	42
2.1.8.6. Отделение сердца, печени и мышечных желудков.....	43
2.1.8.7. Отделение шеи.....	44
2.1.8.8. Зачистка тушек от остатков внутренних органов.....	44
2.1.8.9. Мойка тушек.....	45
2.1.9. Обработка субпродуктов птицы.....	46
2.1.9.1. Характеристика субпродуктов птицы.....	48
2.1.9.2. Обработка шей.....	50
2.1.9.3. Обработка ног и голов.....	50
2.1.9.4. Обработка гребней.....	51
2.1.10. Сбор и обработка птичьих пищевых жиров.....	52
2.1.10.1. Технологический процесс производства птичьего пищевого жира-сырца и его характеристика.....	53
2.1.10.2. Технологический процесс производства птичьих пищевых топленых жиров и их характеристика.....	54
2.1.10.3. Хранение и сроки годности птичьих пищевых жиров сырца и топленого.....	58
2.1.10.4. Технический контроль и метрологическое обеспечение процесса производства птичьих субпродуктов и пищевых жиров.....	59
2.1.10.5. Пищевая и биологическая ценность птичьих топленых жиров.....	60
2.1.11. Сбор и обработка пухо-перового сырья.....	62

Глава 7. Разработка системы объективной оценки качества тушек и частей на базе анализа морфологического состава их тканей . . .	119
7.1. Разделка и обвалка тушек сухопутной птицы для определения выхода мякотных тканей и пищевых костей с остаточной прирезью	119
7.1.1. Выход мякотных тканей сухопутной птицы.	120
7.1.2. Выход мякотных тканей водоплавающей птицы	125
7.1.3. Выход пищевых костей с остаточной прирезью сухопутной птицы	127
7.1.4. Выход пищевых костей с остаточной прирезью водоплавающей птицы.	130
7.1.5. Особенности структуры и пищевые свойства костей скелета птицы.	132
Глава 8. Основные характеристики качества пищевых продуктов	136
8.1. Концепция рационального питания.	137
8.2. Основные компоненты мяса разных видов птицы, характеризующие его пищевую и биологическую ценность . . .	140
8.3. Пищевая ценность и объективные индексы качества мяса различных видов птицы	143
8.3.1. Пищевая ценность и объективные индексы качества мяса традиционных и высокопродуктивных кроссов кур и цыплят-бройлеров.	144
8.3.2. Пищевая ценность и объективные индексы качества мяса традиционных и высокопродуктивных пород индеек.	151
8.3.3. Пищевая ценность и объективные индексы качества мяса утят и гусят различных пород	157
8.4. Аминокислотный состав мяса разных видов птицы промышленной переработки	164
8.5. Жирнокислотный состав жиров различных видов птицы	164
8.6. Пищевая ценность мяса различных видов птицы по содержанию витаминов, макро- и микроэлементов	174
8.7. Пищевая ценность кожи птицы	178
8.8. Пищевая ценность остаточной прирезки и мяса механической обвалки разных видов птицы	181
8.8.1. Пищевая ценность подкожного, жира-сырца и костного мозга комплекта костей водоплавающей птицы	185
8.9. Обогащение пищевой ценности мяса птицы механической обвалки.	188
8.10. Оценка отдельных показателей качества мяса цыплят-бройлеров после обработки на сепараторе ленточного типа. . .	195

12.5. Научное обоснование и разработка способа и линии производства сосисок без оболочки на основе СВЧ-нагрева.	289
12.6. Разработка способа и линии производства паштетов из мяса и потрохов птицы на основе СВЧ-нагрева и пароконтактного термокоагулятора	293
12.6.1. Конструктивные особенности пароконтактного термокоагулятора	294
12.7. Комплексный подход организации и модернизации новых цехов по глубокой переработке мяса птицы	299
12.8. Разработка частных технологий производства продуктов из мяса птицы	302
12.9. Разработка новых видов колбасно-кулинарных изделий из мяса птицы заданного уровня качества	306
12.9.1. Современный рынок колбасно-кулинарных изделий	312
12.10. Особенности технологии сырых продуктов из мяса птицы на основе применения периодического копчения и осциллирующей сушки	315
12.10.1. Влияние процесса копчения на качество продуктов из мяса птицы	318
12.10.2. Влияние различных способов сушки на качество готовых продуктов и длительность их производства.	319
12.11. Параметры изменения функционально-технологических (ФТС) и структурно-механических (СМС) свойств продуктов из мяса птицы при их посоле.	324
12.12. Параметры тепломассообмена сырых продуктов из мяса птицы при их копчении и осциллирующей сушке	328
12.13. Пищевая и биологическая ценность сырых продуктов из мяса птицы	336
12.13.1. Химический состав сырых балыков из мяса птицы.	336
12.13.2. Безопасность сырых продуктов из мяса птицы по микробиологическим показателям	338
12.14. Разработка нормативной базы колбасно-кулинарного производства из мяса птицы	341
Список использованных источников	348
Приложения	370