

19-4244

ДУБЛЕТ



**С. В. ПАТНЕВА  
А. М. ПАТНЕВА**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ  
ВИДОВ СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ  
МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

19-04245

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет  
имени И. Т. Трубилина»**

**С. В. Патиева, А. М. Патиева**

# **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Учебное пособие**

**Краснодар  
КубГАУ  
2019**

**УДК 637.5(075.8)**

**ББК 36.92**

**П20**

**Рецензенты:**

**Г. И. Касьянов** – доктор технических наук, профессор  
(Кубанский государственный технологический университет);

**И. А. Глотова** – доктор технических наук, профессор  
(Воронежский государственный аграрный университет)

**Патиева С. В.**

**П20** Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с.

**ISBN 978-5-00097-865-8**

В учебном пособии освещены вопросы актуальности использования нетрадиционных видов мясного сырья в производстве продуктов общего, функционального и специализированного назначения. Обоснованы технологические и биологические преимущества морфологического состава мяса диких промысловых животных. Представлен полный химический состав и пищевая ценность нетрадиционного мясного сырья. Данные по пищевой и биологической ценности нетрадиционных видов мясного сырья могут быть использованы при разработке новых видов пищевой продукции общего, лечебно-профилактического, функционального и специального назначения на основе мясного сырья.

Предназначено для магистрантов, обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», а так же для аспирантов, научных работников, технологов мясоперерабатывающих предприятий.

**УДК 637.5(075.8)**

**ББК 36.92**

© Патиева С. В., Патиева А. М., 2019  
© ФГБОУ ВО «Кубанский  
государственный аграрный  
университет», 2019

**ISBN 978-5-00097-865-8**

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ПЕРСПЕКТИВЫ И АКТУАЛЬНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ В ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ.....	4
1.1 Приоритетное развитие животноводства в России.....	4
1.2 Актуальность использования нетрадиционных видов мясного сырья в мясоперерабатывающих технологиях.....	5
ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КОНИНЫ.....	21
2.1 Общая характеристика конины.....	21
2.2 Качественные характеристики лошадей для убоя. Конина и жеребятина в тушах и полутушах.....	24
2.3 Химический состав, пищевая и биологическая ценность конины.....	28
2.4 Разделка конины и жеребятины на отрубы.....	32
2.5 Функционально-технологические и диетические характеристики конины.....	41
ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОЛЕНИНЫ.....	48
3.1 Общие характеристики оленины.....	48
3.2 Качественные характеристики оленей для убоя. Оленина в тушах, полутушах.....	51
3.3 Химический состав и пищевая ценность оленины.....	54
3.4 Разделка оленины на отрубы.....	58
3.5 Оленина как высококачественное мясо для отдельных регионов России.....	67

<b>ГЛАВА 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА БУЙВОЛОВ.....</b>	<b>71</b>
4.1 История продукта, полезные свойства мяса буйволов .....	71
4.2 Химический состав и пищевая ценность мяса буйволов .....	75
4.3 Нормы выхода буйволятины .....	76
<b>ГЛАВА 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ВЕРБЛЮДОВ .....</b>	<b>79</b>
5.1 История и потребительские свойства верблюжатины .....	79
5.2 Нормативные требования к качеству верблюжатины .....	83
5.3 Химический состав и пищевая ценность верблюжатины .....	85
5.4 Среднегодовые нормы выхода верблюжатины .....	88
5.5 Кулинарные возможности и особенности переработки верблюжатины .....	89
<b>ГЛАВА 6. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА КЕНГУРУ .....</b>	<b>93</b>
6.1 История и общие характеристики мяса кенгуру ...	93
6.2 Химический состав и пищевая ценность мяса кенгуру .....	94
6.3 Кулинарные возможности и особенности переработки кенгуру .....	98
<b>ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ЯКОВ .....</b>	<b>102</b>
7.1 Общие характеристики мяса яков .....	102
7.3 Химический состав и пищевая ценность мяса яков .....	106
7.4 Кулинарные возможности и особенности переработки мяса яков .....	111

<b>ГЛАВА 8. КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА МЯСА ДИКИХ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ.....</b>	<b>115</b>
8.1 Общая характеристика мяса диких животных .....	115
8.2 Качественная оценка мяса косули.....	115
8.3 Качественная оценка мяса сайгака.....	116
8.4 Качественная оценка мяса лося.....	119
8.5 Качественная оценка мяса кабана .....	120
8.5.1 Общие характеристики мяса кабана .....	120
8.5.2 Рекомендуемые методы кулинарной разделки кабана.....	122
8.6 Кулинарные особенности и потребительские свойства мяса диких животных .....	124
8.7 Мясо кабана в кулинарии.....	126
8.7.1 Проваривание .....	126
8.7.2 Жаренье .....	127
8.7.3 Буженина из кабана .....	127
8.7.4 Отбивные из кабана.....	128
8.7.5 Тушеное мясо кабана.....	128
8.7.6 Жаркое из кабана с грибами.....	128
8.7.7 Запеченное мясо кабана с квашеной капустой .....	128
8.7.8 Вареное мясо кабана.....	129
8.7.9 Печень кабана с красным вином .....	129
8.8 Нормативные характеристики и санитарно-ветеринарные требования к промыслу диких животных .....	129
8.8.1 Санитарно-ветеринарные требования .....	132
<b>ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА СТРАУСОВ .....</b>	<b>138</b>
9.1 Перспектива и направление производства мяса страусов .....	138
9.2 Коммерческая и функционально-технологическая ценность мяса страусов.....	139
9.3 Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса страусов.....	142
9.4 Диетические и кулинарные характеристики мяса страуса .....	145

<b>ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА КРОЛИКОВ.....</b>	<b>150</b>
10.1 Сырьевые ресурсы кролиководства .....	150
10.2 Химический состав, пищевая и биологическая ценность крольчатины.....	153
10.3 Нормативные требования к качеству крольчатины.....	159
10.4 Диетические и кулинарные характеристики мяса кроликов .....	163
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>166</b>
<b>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ .....</b>	<b>167</b>