

19-8213

ДУБЛЕТ

В. Г. Шелепов  
В. А. Углов  
Е. В. Бородай  
В. М. Позняковский

# ПИШЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ НЕТРАДИЦИОННОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ СИБИРИ И АРКТИКИ

19-08214



Монография



Кемерово 2019

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное учреждение науки  
Сибирский федеральный научный центр агробιοтехнологий  
Российской академии наук**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия**

**В. Г. Шелепов  
В. А. Углов  
Е. В. Бородай  
В. М. Позняковский**

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ  
НЕТРАДИЦИОННОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ  
СИБИРИ И АРКТИКИ**

**МОНОГРАФИЯ**

**Кемерово 2019**

УДК 637.52(571.1+98)

ББК Л8/9

Ш 42

*Рецензенты:*

**И. Ф. Горлов** – Академик РАН, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, Заслуженный деятель науки РФ;

**А. С. Донченко** – Академик РАН, доктор ветеринарных наук, профессор, Заслуженный деятель науки РФ

Ш 42      **Шелепов, В. Г.**

Пищевые продукты на основе нетрадиционного мясного сырья животных Сибири и Арктики: монография / В. Г. Шелепов, В. А. Углов, Е. В. Бородай, В. М. Позняковский. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 233 с.

ISBN 978-5-8353-2546-7

В монографии представлены результаты собственных научных исследований и имеющийся литературный материал по технологии заготовки мяса и мясного сырья от домашних северных оленей; промысел и заготовка продукции от диких северных оленей; физические и биохимические характеристики сырья и продуктов его переработки. Приведены морфометрические показатели мясной продукции маралов, лося, яков, овцебыка; представлены качественные и технологические характеристики.

Предназначена для практических и научных работников пищевой и перерабатывающей промышленности, слушателей факультета повышения квалификации работников АПК, студентов, магистрантов и аспирантов технологических и аграрных вузов.

УДК 637.52(571.1+98)

ББК Л8/9

ISBN 978-5-8353-2546-7

*Охраняется законом  
об авторском праве,  
не может быть использовано  
любым незаконным способом  
без письменного договора*

- © Шелепов В. Г., Углов В. А.,  
Бородай Е. В., Позняковский В. М., 2019.
- © ФГБУН Сибирский федеральный научный  
центр агробиотехнологий РАН, 2019.
- © ФГБОУ ВО Кузбасская государственная  
сельскохозяйственная академия, 2019.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
ГЛАВА 1. ЗНАЧЕНИЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ .....	10
1.1. Мясо и мясопродукты в обеспечении здорового питания .....	10
1.2. Классификация. Термины и определения.....	14
ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО УБОЯ ДОМАШНЕГО СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ .....	28
2.1. Общие вопросы производства продуктов убоя.....	28
ГЛАВА 3. УБОЙ ДИКИХ СЕВЕРНЫХ ОЛЕНЕЙ .....	47
ГЛАВА 4. ОСОБЕННОСТИ ВЕТЕРИНАРНО- САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ .....	66
ГЛАВА 5. ПРАВИЛА ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА ДИКОГО СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ .....	68
ГЛАВА 6. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОМЫСЛУ ДИКИХ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ .....	73
ГЛАВА 7. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПУНКТАМ (ПЛОЩАДКАМ) РАЗДЕЛКИ ТУШ ДИКИХ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ.....	75
ГЛАВА 8. МЕТОДИКА ПОСЛЕУБОЙНОГО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ОСМОТРА ТУШ И ОРГАНОВ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ.....	78
ГЛАВА 9. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	85
ГЛАВА 10. МОРФОБИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ДИКОГО СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ.....	88
ГЛАВА 11. ИЗУЧЕНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ И БИОХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ПРОМЫСЛА ДОМАШНЕГО СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ.....	111

ГЛАВА 12. ПРОИЗВОДСТВО ВАРЕННЫХ, ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС ИЗ ОЛЕНИНЫ .....	122
ГЛАВА 13. СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВАЯЛЕННЫЕ КОЛБАСЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ .....	124
ГЛАВА 14. ПАШТЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ .....	128
ГЛАВА 15. МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ .....	135
ГЛАВА 16. ПАТЕНТНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ .....	138
ГЛАВА 17. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПРОДУКЦИЮ ИЗ ОЛЕНИНЫ .....	150
ГЛАВА 18. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ ОЛЕНЕВОДСТВА .....	164
ГЛАВА 19. МЯСО ЯКОВ – КАК НЕТРАДИЦИОННЫЙ ИСТОЧНИК МЯСНОГО СЫРЬЯ .....	170
ГЛАВА 20. ХАЙНАКИ .....	187
ГЛАВА 21. БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ОВЦЕБЫКА ТАЙМЫРСКОЙ ПОПУЛЯЦИИ .....	189
ГЛАВА 22. МАРАЛЫ .....	202
ГЛАВА 23. КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ЛОСЯ ТАЙМЫРСКОЙ ПОПУЛЯЦИИ .....	213
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	224
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ .....	225