

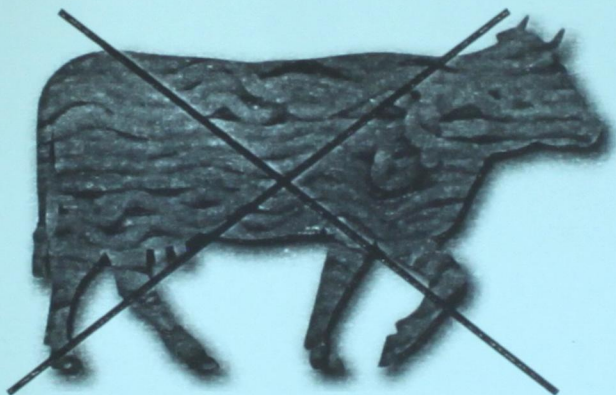
19-6804

ДУБЛЕТ

Р.Я. Гильмутдинов

**Новое в технологии  
производства продуктов  
животноводства.  
Искусственное мясо.**

19-06805



Казань - 2019

**Р.Я. Гильмутдинов**

**Новое в технологии  
производства продуктов  
животноводства.  
Искусственное мясо**

**Казань - 2019**

УДК 637.5

ББК 36.92

Г47

Печатается по решению Ученого Совета факультета биотехнологии и стандартизации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» от 20 марта 2019 года, протокол № 4.

Рецензенты:

Доктор ветеринарных наук, профессор кафедры биологической и неорганической химии ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» А.М. Алимов.

Доктор биологических наук, заведующий лабораторией бактериальных инфекций ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности – ФЦТРБ ВНИВИ) Г.Н. Спиридонов.

Гильмутдинов Р.Я.

Г47 Новое в технологии производства продуктов животноводства. Искусственное мясо: Учебно-методическое пособие/ Р.Я. Гильмутдинов. – Казань: Отечество, 2019. – 97 с.  
ISBN 978-5-9222-1301-1

Учебно-методическое пособие посвящено новому направлению пищевой индустрии – производству аналогов мяса в условиях лаборатории, различным аспектам внедрения данной технологии, терминологии, отношению к этим продуктам различных религиозных конфессий. Пособие предназначено для преподавателей, студентов всех форм обучения и слушателей сельскохозяйственных, зооветеринарных и технологических ВУЗов по дисциплине «Технология хранения и производства продуктов животноводства» - направление подготовки 35.03.07 (уровень высшего образования бакалавриат) с учетом требований утвержденными Приказом МОиН РФ 12 ноября 2015 г, №1330, а также специалистов и руководителей АПК и мясной промышленности.

УДК 637.5

ББК 36.92

ISBN 978-5-9222-1301-1

©Р.Я. Гильмутдинов

## Содержание

	Стр.
Введение .....	4
1. История .....	12
2. Отражение в литературе и кино .....	23
3. Терминология .....	31
4. Отношение религиозных конфессий к искусственному мясу .....	47
5. Искусственное мясо (млекопитающих) .....	61
5.1. Искусственное мясо растительного происхождения .....	62
5.2. Искусственное мясо животного происхождения .....	74
5.3. Искусственное мясо, полученное с помощью дрожжей и бактерий .....	77
Заключение .....	88
Рекомендуемая литература .....	93