

ДУБЯЕТ

18-7052

ВЕТЕРИНАРНО- САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ В КОНСЕРВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

18-07053



Москва

Российский университет дружбы народов
2018

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ В КОНСЕРВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Учебное пособие

Москва

Российский университет дружбы народов

2018

УДК 614.31:579.6(075.8)
ББК 48.1я73
В39

Утверждено
РИС Ученого совета
Российского университета
дружбы народов

Рецензенты:

доктор биологических наук, профессор кафедры морфологии
и ветеринарии ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева *Л.Б. Леонтьев*;
кандидат биологических наук, доцент *Т.В. Курмакаева*
(ФГБОУ ДПО РАКО АПК)

Авторы:

*И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко,
Д.В. Никитченко, Д.А. Васильев, Т.В. Курмакаева*

**В39 Ветеринарно-санитарный контроль в консервном
производстве : учебное пособие / И. Г. Серегин, В. Е. Ни-
китченко, Д. В. Никитченко, Д. А. Васильев, Т. В. Курма-
каева. – Москва : РУДН, 2018. – 144 с. : ил.**
ISBN 978-5-209-08465-5

Пособие подготовлено в соответствии с рабочими программами по на-
правлениям подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уро-
вень бакалавриата) и 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень
магистратуры), а также студентов специалитета – 36.05.01 Ветеринария.
В пособии изложены ветеринарно-санитарные требования и правила сан-
экспертизы при изготовлении мясных стерилизованных, пастеризованных
консервов и консервов для детского питания.

Представленные материалы помогут студентам самостоятельно изучать
особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля в цехах
изготовления консервов и при лабораторном анализе готовых мясных кон-
сервированных продуктов.

Материалы учебного пособия могут быть использованы студентами,
слушателями курсов повышения квалификации и практическими специали-
стами лабораторий ветсанэкспертизы.

УДК 614.31:579.6(075.8)
ББК 48.1я73

ISBN 978-5-209-08465-5

© Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.,
Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., 2018
© Российский университет дружбы народов, 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1. КЛАССИФИКАЦИЯ КОНСЕРВОВ	6
Глава 2. ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗА СТЕРИЛИЗОВАННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ	9
Глава 3. ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗА ПАСТЕРИЗОВАННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ	33
Глава 4. ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗА КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	49
Глава 5. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КОНСЕРВНОГО ПРОИЗВОДСТВА	72
Глава 6. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ	80
Глава 7. ТРЕБОВАНИЯ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ БАНОК ГОТОВОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ	83
Глава 8. МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ КОНСЕРВАНТОВ	86
Глава 9. ПОРОКИ КОНСЕРВОВ	111
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	124
ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ	127
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	128
ПРИЛОЖЕНИЯ	131
Приложение 1. ДОПУСТИМЫЕ ПРЕДЕЛЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ КОНТАМИНАЦИИ КОНСЕРВОВ.....	131
Приложение 2. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ РЫБНОГО СЫРЬЯ, МЯСА, СУБПРОДУКТОВ.....	132
Приложение 3. БЛАНК ФОРМЫ К-18.....	133
Приложение 4. ПЛАН КОНТРОЛЯ КОНСЕРВОВ.....	134
Приложение 5. СХЕМА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ ГРУППЫ А.....	135
ОПИСАНИЕ И ПРОГРАММА КУРСА «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КОНСЕРВОВ»	136