

20-6146-Б

МАГИСТРАТУРА

НА ДЕНЬ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин

СТРУКТУРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

20-06146



www.e.lanbook.com



ЭБС
ЛАНЬ® ЛАНЬ

**Н. А. СЛЕСАРЕНКО,
Э. О. ОГАНОВ,
В. В. СТЕПАНИШИН**

СТРУКТУРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ДОПУЩЕНО

ФУМО в системе высшего образования по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки «Ветеринария и зоотехния» в качестве учебника для межвузовского использования в учебных организациях, реализующих программы высшего образования по специальности «Ветеринария» и направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат, магистратура)



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • МОСКВА • КРАСНОДАР
2019**

УДК 613.28
ББК 36.92я73

С 47 Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. : ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — Текст : непосредственный.

ISBN 978-5-8114-4319-2

Учебник составлен согласно учебному плану. Он включает лекционные и практические сведения об основных тканях и системах органов организма продуктивных животных, которые представляют собой сырьё животного происхождения; структурный контроль упитанности живых животных и туш (полутуш) продуктивных животных согласно государственным стандартам; видовые и возрастные анатомические различия соматических и внутренних систем организма продуктивных животных; морфологический состав частей и отрубов туш продуктивных животных с целью недопущения фальсификаций и особенно зооантропонозов в торговую сеть.

Учебник предназначен для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень магистратуры).

УДК 613.28
ББК 36.92я73

Рецензенты:

Х. Б. БАЙМИШЕВ — доктор биологических наук, профессор, зав. кафедрой анатомии, акушерства и хирургии Самарского государственного аграрного университета;

С. Б. СЕЛЕЗНЕВ — профессор департамента ветеринарной медицины Аграрно-технологического института РУДН.

Обложка

Е. А. ВЛАСОВА

© Издательство «Лань», 2019
© Коллектив авторов, 2019
© Издательство «Лань»,
художественное оформление, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Сырье и продукты животного происхождения.....	5
2. Ткани организма, формирующие сырье, и продукты животного организма при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	37
3. Структурный контроль качества кожевенного и мехового сырья при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	42
4. Структурный контроль качества жирового и костного сырья при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	62
5. Структурный контроль качества мышечного сырья при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	71
6. Структурный контроль качества сырья органов кровеносной и лимфатической систем при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	80
7. Структурный контроль качества сырья, получаемого из органов нервной системы и внутренних органов. Нутровка и ливеровка туш при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	92
8. Морфологическое обоснование определения категории упитанности живых животных при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	100
9. Морфологическое обоснование определения категории упитанности туш при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	122
10. Структурный контроль сортовой разделки мяса, определение фальсификации мяса при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения.....	135
Приложения.....	177
Список литературы.....	199