

В.М. Зимняков,  
И.В. Гаврюшина

**Экономико-технологические  
аспекты производства  
и переработки продукции  
животноводства**

**Монография**



**Пенза 2016**

Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Пензенская ГСХА

**В.М. Зимняков,  
И.В. Гаврюшина**

**Экономико-технологические  
аспекты производства  
и переработки продукции  
животноводства**

**Монография**

**Пенза 2016**

УДК 338.436.33 + 637.12/14  
ББК 65.9(2)32 – 4 + 36.95  
3 62

Печатается по решению научно-технического совета  
ФГБОУ ВО Пензенская ГСХА от 20 октября 2016, протокол № 3

Рецензенты: Г.И. Боряев, доктор биологических наук, профессор (ФГБОУ ВО «Пензенская государственная сельскохозяйственная академия»), доктор экон. наук, профессор, академик РАСХН Н.М. Морозов (ГНУ ВНИИМЖ)

3 62 **Зимняков, В.М.** Экономико-технологические аспекты производства и переработки продукции животноводства: монография / В.М. Зимняков, И.В. Гаврюшина. – Пенза: РИО ПГСХА, 2016. –178 с.

ISBN 978-5-94338-816-3

В монографии раскрыты теоретические и методологические основы формирования и развития продуктовых подкомплексов АПК, дана стратегия их развития, раскрыты особенности технологии производства молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов.

Предназначена для руководителей и специалистов управления АПК, научных работников, аспирантов и студентов высших учебных заведений.

УДК 338.436.33 + 637.12/14  
ББК 65.9(2)32 – 4 + 36.95  
3 62

© ФГБОУ ВО Пензенская ГСХА, 2016  
© В.М. Зимняков,  
И.В. Гаврюшина, 2016  
**ISBN 978-5-94338-816-3**

## Содержание

Введение.....	3
1. Теоретические и методологические основы формирования и развития продуктовых подкомплексов АПК.....	4
2. Стратегия развития продуктовых подкомплексов.....	20
3. Трансформация экономического механизма функционирования молочнопродуктового подкомплекса.....	40
4. Состояние и перспективы производства молока.....	72
5. Производство молочных продуктов.....	81
5.1 Формирование потребительских свойств традиционных кисломолочных напитков.....	81
5.2 Состояние и перспективы производства сыров.....	88
5.3 Технология творога обогащенного функциональными пищевыми ингредиентами.....	96
6. Состояние и перспективы производства мяса.....	106
7. Производство мясных продуктов.....	111
7.1 Технологические особенности производства ветчинно-штучных и цельномышечных мясных изделий.....	111
7.2 Производство мясных полуфабрикатов функционального назначения.....	121
7.3 Технологическая эффективность использования структурных элементов немясного происхождения в производстве грубоизмельченных мясопродуктов.....	130
7.4 Оценка технологической эффективности применения функциональных добавок в производстве мясных полуфабрикатов.....	137
7.5 Оценка технологической эффективности применения пищевых клетчаток в производстве мясопродуктов.....	144
7.6 Применение камеди каррагенановых функциональных смесей в производстве эмульгированных мясопродуктов.....	150
Заключение.....	155
Список литературы.....	157