

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Д.Г. Погосян, И.В. Гаврюшина

**Технология переработки
молока и мяса**

**Практикум для лабораторных занятий
по технологии переработки молока и мяса для студентов,
обучающихся по направлению подготовки
36.03.02 – Зоотехния**

Пенза 2017

УДК 637.12/14(075)
Д 43

Рецензент – М.Н. Невитов, кандидат биологических наук, доцент кафедры биологии, биологической технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Печатается по решению методической комиссии технологического факультета от 20.11.2017, протокол № 3.

Погосян, Давид Гарегинович
Д 43 Технология переработки молока и мяса:
практикум / Д.Г. Погосян, И.В. Гаврюшина.
– Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – 191 с.

В практикуме приводится описание частной технологии производства молочной продукции: питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога и творожных изделий, сливочного масла и сыра; освещены вопросы, связанные с технологией производства различных видов мясопродуктов. Изложена техника определения лабораторных методов исследований качественных показателей молочной и мясной продукции. Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материал.

© ФГБОУ ВО

Пензенский ГАУ, 2017

© Погосян Д.Г.,

Гаврюшина И.В., 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
1. Технология производства различных видов питьевого молока	5
2. Технология производства различных видов кисломолочных напитков и сметаны	18
3. Технология производства творога и творожных изделий	43
4. Технология производства сливочного масла	61
5. Технология производства сыра	69
6. Оценка качества кисломолочных продуктов	84
7. Оценка качества сливочного масла и сыра	99
8. Классификация мясопродуктов. Определение группы и категории мясопродуктов	123
9. Органолептический анализ качества мясных продуктов	132
10. Определение функционально-технологических свойств мясного сырья	137
11. Расчет технологической влаги	153
12. Влияние степени измельчения мяса на качество и выход вареных колбасных изделий	158
13. Сырьевые расчеты производства мясных полуфабрикатов в тесте	166
14. Определение качества мясных полуфабрикатов	179
Приложения	179
Литература	187