

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
профессионального образования
«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»

Ф.А. Мусаев, Д.И. Жевнин

ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов»

Рекомендовано учебно-методическим объединением вузов
Российской Федерации по агрономическому образованию
в качестве учебного пособия для студентов направления подготовки -
110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр



Рязань 2012 г.

УДК 637.52

Ф.А. Мусаев, Д.И. Жевнин

**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ ПО ТЕХНОЛОГИИ МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Рязань: ГАТУ, 2012 – 157 с.

Работа посвящена организации учебного процесса по технологии мяса. Рассмотрены методы исследования убойных животных, определения качества туш, а также производство продуктов из говядины, свинины, мяса птицы, производство полуфабрикатов и исследования консервов.

Практикум составлен в соответствии с программой дисциплины 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Квалификация (степень) выпускника – бакалавр.

Методика проведения лабораторных занятий построена по единой схеме: тема; цель занятий; основные теоретические положения; методика проведения занятий; форма отчетности; контрольные вопросы. Организация лабораторных работ по такой схеме способствует развитию самостоятельных навыков в изучении методов исследований и принятии решений в роли, мастера, бригадира или технолога в процессе переработки мяса и выработке мясопродуктов.

Рекомендовано, как учебное пособие в Центральном округе РФ для студентов и аспирантов высших учебных заведений, научных работников, специалистов и руководителей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий АПК разной организационно-правовой формы.

Рецензенты:

доктор сельскохозяйственных наук, профессор Е.Е. Гладкова,

доктор биологических наук, профессор А.А. Коровушкин

©Агротехнологический университет, 2012

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Раздел 1. УБОЙНЫЕ ЖИВОТНЫЕ И КАЧЕСТВО ТУШ.....	7
Тема: «Закупка и транспортирование убойных животных».....	7
Тема: «Определение упитанности убойных животных»	15
Тема: ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах»	23
Тема: ГОСТ Р 53221-2008 «Свинина для убоя. Свинина в тушах и полутушах»	44
Тема: ГОСТ 7595 «Разделка говядины для розничной торговли».....	55
Тема: ГОСТ 7597 «Мясо-свинина. Разделка для розничной торговли»	58
Раздел 2. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ.....	61
Тема: Производство вареных продуктов из свинины	63
Тема: Производство копчено-вареных продуктов из свинины.....	66
Тема: Производство сырокопченых продуктов из свинины	70
Тема: Производство копчено-запеченных продуктов из свинины	72
Тема: Производство запеченных и жареных продуктов из свинины	75
Тема: Производство продуктов из свиного шпика.....	77
Раздел 3. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....	82
Тема: Филей говяжий запеченный	82
Тема: Говядина пряная вареная	84
Тема: Говядина копчено-запеченная.....	85
Тема: Филей говяжий копчено-вареный новый высшего сорта	87
Раздел 4. ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	88
Тема: Тушки цыплят-бройлеров жареные.....	90
Тема: Тушки цыплят копченые	92
Тема: Тушки цыплят запеченные	94
Тема: Утка любительская копченая	96
Раздел 5. ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ	98