

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО Пензенская ГСХА

И.В. Гаврюшина, Т.В. Шишкина

Технология производства мясопродуктов

Практикум для лабораторных занятий
по технологии производства мясопродуктов для студентов,
обучающихся по направлению подготовки
35.03.07 – Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Пенза 2016

УДК 637.5
Г 12

Рецензент – Ю.А. Светова, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры производства продукции животноводства Пензенской ГСХА.

Печатается по решению методической комиссии технологического факультета от 21.11.2016, протокол № 3.

Г 12 Гаврюшина, Ирина Владимировна
 Технология производства мясопродуктов:
 практикум / И.В. Гаврюшина, Т.В. Шишкина.
 – Пенза: РИО ПГСХА, 2016. – 212 с.

Технология – наука о способах воздействия на сырье, материалы или полуфабрикаты соответствующими орудиями производства и о закономерностях, происходящих в сырье при его превращении в готовый продукт под влиянием технологических факторов.

В практикуме освещены вопросы, связанные с технологией производства различных видов мясопродуктов. Изложена техника проведения лабораторных методов исследований качественных показателей мясопродуктов и функциональных ингредиентов. Представлены продуктовые расчеты, технологические журналы, а также справочный и нормативный материал.

© ФГБОУ ВО
Пензенская ГСХА, 2016
© Гаврюшина И.В.,
Шишкина Т.В., 2016

ПРЕДИСЛОВИЕ

Практикум разработан в соответствии с рабочей программой по дисциплине «Технология производства мясопродуктов» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профилю подготовки «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Дисциплина «Технология производства мясопродуктов» входит в вариативную часть профессионального цикла общеобразовательной программы.

Целью изучения дисциплины является формирование представлений, знаний, умений в области производства мясопродуктов.

В задачи дисциплины входит:

- изучение характеристик и свойств мясного сырья и готовой продукции;
- ознакомление с основными режимами и способами хранения сырья и продукции;
- приобретение навыков оценки качества сырья и продуктов его переработки современными методами исследований;
- освоение основных технологических процессов производства мясопродуктов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать современную материально-техническую базу, получения, первичной обработки, хранения и переработки продукции животноводства, основные направления переработки продукции животноводства, основной ассортимент и требования к качеству готовой продукции, сведения о качестве продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов обработки.

уметь применять основные методики сырьевых расчетов, выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции животноводства с учетом качества и целевого назначения, подбирать оптимальные схемы технологического процесса и режимы переработки, применять знания о назначении отдельных процессов для повышения качества и выхода готовой продукции, оценивать эффективность переработки продукции животноводства с

учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия.

владеть специальной технологической и технической терминологией, основными навыками технологических процессов переработки продукции животноводства и выполнения продуктовых расчетов, основными методиками оценки качества сырья и мясопродуктов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- способности использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5).
- готовности реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовности реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- способности использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12).

Практикум позволит облегчить студентам освоение дисциплины, даст возможность самостоятельно подготовиться к лабораторным занятиям.

Содержание

Предисловие.....	3
Правила работы в лаборатории технологии мяса.....	5
1. Классификация мясопродуктов. Определение группы и категории мясопродуктов.....	8
2. Органолептический анализ качества мясных продуктов	26
3. Определение функционально-технологических свойств мясного сырья.....	31
4. Оценка качества белковых препаратов и гидроколлоидов.....	48
5. Способы технологической подготовки и использования белковых препаратов растительного и животного происхождения.....	64
6. Технология приготовления белково-жировых эмульсий и расчет их жирнокислотного состава.....	73
7. Расчет технологической влаги.....	79
8. Влияние степени измельчения мяса на качество и выход вареных колбасных изделий.....	84
9. Влияние пищевых добавок на качество и выход вареных колбасных изделий.....	92
10. Технология производства колбасных изделий в цехах малой мощности.....	97
11. Принципы разработки рецептур фарша полуфабрикатов.....	109
12. Технология рубленых полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами.....	117
13. Сырьевые расчеты производства мясных полуфабрикатов в тесте.....	124
14. Определение качества мясных полуфабрикатов.....	127
15. Особенности технологии производства цельномышечных и реструктурированных ветчин. Расчет состава рассола и степени инъектирования.....	138
16. Технология производства ветчинно-штучных изделий.....	146
17. Оценка качества мясных консервов.....	149
Приложения.....	166

Тестовые задания.....	189
Словарь терминов.....	204
Литература.....	209