

УДК 637.512.7

ББК Л80-13

К63

Научный редактор:
д-р техн. наук, профессор *Л. В. Антипова*

Рецензенты:
главный научный сотрудник ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В. М. Горбатова»,
д-р техн. наук, профессор *Л. С. Кудряшов*;
заведующая кафедрой пищевых технологий и инжиниринга
ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет»,
канд. техн. наук *Н. П. Оботурова*

К63 **Комплексная переработка кроликов : традиции и инновации** / Л. В. Антипова, М. С. Болдырева, Я. А. Попова [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2021. — 256 с.: ил.

ISBN 978–5–98879–139–3

В книге обобщены и систематизированы современные знания глубокой переработки кроликов и продуктов кролиководства.

Монография рекомендуется специалистам перерабатывающих отраслей АПК, научным работникам, аспирантам, студентам профильных высших и средних специальных учреждений.

УДК 637.512.7

ББК Л80-13

ISBN 978–5–98879–139–3

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2021

Оглавление

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ	8
ВВЕДЕНИЕ	9
Глава 1 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ КРОЛИКОВОДСТВА	10
1.1. Общая характеристика	10
1.2. Производственные работы в развитии кролиководства, переработке кроликов.....	14
1.3. Состав кормов как фактор получения мяса с заданными свойствами.....	18
1.4. Показатели скороспелости и продуктивности.....	23
Глава 2 ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ КРОЛИКОВ, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ, ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА	31
2.1. Способы убоя кроликов и общая характеристика побочных продуктов переработки	31
2.2. Общие химические свойства.....	38
2.3. Биологическая ценность мяса кроликов.....	56
2.4. Рациональные схемы разделки тушек кроликов для торговли и промышленной переработки	61
Глава 3 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ.....	69
3.1. Теоретические основы питания современного человека	69
3.2. Продукты для здорового питания и блюда из крольчатины.....	75

Глава 4	МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ. СВОЙСТВА И ПРИМЕНЕНИЕ.....	93
4.1.	Способы получения мясной массы и техническое обеспечение процесса.....	93
4.2.	Свойства мяса кроликов механической обвалки	98
4.3.	Исследование возможности применения мяса кроликов механической обвалки в технологии эмульгированных и фаршевых продуктов	106
Глава 5	СВОЙСТВА И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ЖИРА КРОЛИКОВ	111
5.1.	Оценка химического состава и биологической ценности жировой ткани кроликов	112
5.2.	Гистоморфологические характеристики жировой ткани кролика в процессе автолиза.....	118
5.3.	Определение условий и исследование свойств вытопленного кроличьего жира.....	127
5.4.	Пути рационального использования кроличьего жира в технологии пищевых продуктов	134
Глава 6	СВОЙСТВА КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ И ПОЛУЧЕНИЕ ФОРМОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	147
6.1.	Анатомические особенности кишечника кроликов	147
6.2.	Гистологическая характеристика кишок кроликов.....	149
6.3.	Технологическая обработка кишок	153
Глава 7	ПОЛУЧЕНИЕ КОЖЕВЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ШКУРОК КРОЛИКОВ.....	158
7.1.	Характеристика и свойства ферментов протеолитического действия	158
7.2.	Исследование влияния некоторых химических реагентов на активность ферментных препаратов.....	167
7.3.	Обоснование условий эффективного обезволаживания шкур кроликов.....	178
7.4.	Обоснование и преимущества ферментной технологии кожевенных полуфабрикатов из шкур кроликов	186

Глава 8 ОПЫТ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОМЕТА КРОЛИКОВ.....	190
8.1. Кроличий помет как субстрат для получения биоэтанола и биогаза.....	191
8.2. Получение биоэтанола при ферментации помета.....	201
8.3. Перспективы производства биогаза из помета кроликов	209
Глава 9 ПЕРСПЕКТИВА СОЗДАНИЯ БЕЛКОВЫХ СУБСТАНЦИЙ ИЗ НЕПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КЕРАТИНСОДЕРЖАЩИХ ОТХОДОВ	223
9.1. Перспективы разработки коллагеновых субстанций.....	223
9.2. Рациональные пути использования кератинсодержащих отходов.....	246
ЛИТЕРАТУРА.....	250