

В.М. Зимняков

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Пенза 2012

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВПО «Пензенская ГСХА»

В.М. Зимняков

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Методические указания
к выполнению контрольной работы
для студентов 6 курса технологического факультета,
обучающихся по специальности 110401 «Зоотехния»

Пенза 2012

УДК 664.002.5(075)
ББК 30.82(я7)
З-62

Рецензент –В.С. Парфенов канд.техн.наук, профессор кафедры «Механизация технологических процессов в АПК»

Печатается по решению методической комиссии технологического факультета от 2 апреля 2012 г., протокол № 7.

Зимняков, В.М.
Технологическое оборудование для переработки мяса: методические указания / В.М Зимняков. – Пенза: РИО ПГСХА, 2012. – 30с.

Методические указания по дисциплине «Технологическое оборудование для переработки мяса» предназначены для выполнения контрольной работы студентами 6 курса технологического факультета, обучающихся по специальности 110401 «Зоотехния»

© ФГБОУ ВПО
«Пензенская» ГСХА, 2012
© В.М. Зимняков, 2012

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
1 Требования к уровню освоения дисциплины.....	6
2 Общие методические указания к изучению дисциплины.....	7
3 Содержание дисциплины.....	10
Раздел 1 Оборудование для убоя животных и первичной обработки туш.....	10
Тема 1 Способы и оборудование для оглушения животных....	10
Тема 2 Оборудование для съёмки и первичной обработки шкур и разделки туш.....	11
Тема 3 Оборудование для обработки субпродуктов и кишок...	12
Тема 4 Оборудование для первичной обработки свиных туш..	13
Тема 5 Технологическое оборудование для убоя и обработки птицы.....	14
Раздел 2 Оборудование для переработки мяса.....	16
Тема 6 Оборудование для крупного, среднего и тонкого измельчения мясного сырья и шпика.....	16
Тема 7 Оборудование для формования и перемешивания мяс- ных продуктов.....	17
Тема 8 Оборудование для тепловой обработки мясных про- дуктов.....	18
Тема 9 Оборудование для упаковки мяса и мясных продук- тов.....	19
Тема 10 Оборудование для холодильной обработки мяса.....	20
4 Методические указания к выполнению контрольной работы...	22
Рекомендуемая литература.....	29