

## Оглавление

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	5
<b>ГЛАВА 1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ</b>	8
1.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ	8
1.2 ЗНАЧЕНИЕ МЯСОПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ И ОБЕСПЕЧЕНИИ ЕГО ЗДОРОВЬЯ	12
1.3 ХАРАКТЕРИСТИКА ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА, ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	18
1.4 ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	23
1.5 ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	27
1.6 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС	34
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ К ОБЗОРУ ЛИТЕРАТУРЫ</b>	39
<b>ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ</b>	40
2.1 ОСНОВНЫЕ ОБЪЕКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЭКСПЕРИМЕНТА	40
2.2 СХЕМА ПОСТАНОВКИ ЭКСПЕРИМЕНТА	41
2.3 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	43
<b>Глава 3. ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ И ИХ ОБРАБОТКА</b>	48
3.1 МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РОССИЙСКОГО РЫНКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	48
3.2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТОВ ИССЛЕДОВАНИЯ	55
3.3 ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	58
3.4 ИССЛЕДОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	60
3.5 ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	62
3.6 ГИСТОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	64
3.7 ВЫВОДЫ	67
<b>ГЛАВА 4. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	69
4.1 ВВЕДЕНИЕ	69
4.2 КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	72
4.3 ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	74
4.4 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	79
4.5. АНАЛИЗ РИСКОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК	82
4.6 МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ	88
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>	92
<b>БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК</b>	93

					<b>ТПООП ВКР-19.03.04-18 ПЗ</b>			
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>				
Студент		Попаль А.Я.			«Оценка качества и состава варенных колбасных изделий, представленных на рынке г. Москвы для питания групп населения»	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
Руководитель		Пчелкина В.А.					4	97
Н. контролер						<b>ТПООП МГУТУ 2018</b>		