ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

УДК 637.1 (0758)
ББК 36.95я73
М 64

Рецензент
кандидат сельскохозяйственных наук С.В. Лебедев

Мирошникова Е.П.
М 64 Техно-химический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов **[Текст]: электронное учебное пособие - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2006.-127 с.**

Данное пособие содержит цикл лекций по дисциплине "Техно-химический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов", охватывающий основные разделы курса в соответствии с требованиями утвержденной программы.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности 260301 – Технология мяса и мясных продуктов

Б 4001120000 ББК 36.95я73

© Мирошникова Е.П., 2006
©ГОУ ОГУ, 2006

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

ŋqdqɐeɎ bɆ dəqɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɐ Ɉqqdɏqɐè

Содержание

1 Введение. Осуществление технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях 6
1.1 Задачи и функции технохимического контроля................ 6
1.2 Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.................................... 6
1.3 Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов.. 7
1.4 Стандартизация, метрология и сертификация................. 9
1.5 Устройство и оснащение производственной лаборатории.... 10
1.6 Контроль качества мяса... 12
2 Контроль убоя и переработки скота и птицы.................. 15
2.1 Прием и содержание скота.................................. 15
2.2 Прием и содержание птицы 16
2.3 Убой и переработка скота....................................... 17
2.4 Убой и переработка птицы 24
2.5 Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья 29
3 Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов 31
3.1 Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов .. 31
3.1.1 Охлаждение мяса и мясопродуктов 31
3.1.2 Подмораживание мяса 33
3.1.3 Замораживание и хранение замороженных продуктов 33
3.1.4 Размораживание мяса 35
3.2 Контроль технологических процессов 35
3.3 Определение свежести мяса 36
3.3.1 Оценка степени свежести говядины, свинины и баранины ... 36
3.3.2 Оценка степени свежести мяса птицы 38
3.4 Контрольно-измерительные приборы 40
4 Контроль обработки и качества консервированных шкур ... 42
4.1 Требования к шкурам, поступающим на консервирование ... 42
4.2 Требования к консервированным шкурам 42
4.3 Контроль обработки шкур 43
4.4 Определение качества консервированных шкур 48
5 Контроль производства и качества пищевых животных жиров 51
5.1 Требование к качеству сырья 51
5.2 Требование к готовой продукции 53
5.3 Контроль производства топленых жиров 54
5.3.1 Подготовка жирового сырья 54
5.3.2 Извлечение жира 55
5.3.3 Очистка жира.. 56

ŋqdqɐeɎ bɆ dəqɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɐ Ɉqqdɏqɐè

ђqdqyaeY bЁ debЁqYзe d ɛaɔqɔʎ ɹqdqYqyè

5.3.4 Охлаждение жира ... 56
5.3.5 Нейтрализация пищевых жиров ... 56
5.3.6 Обработка пищевых жиров антиокислителями ... 57
5.3.7 Хранение упакованных пищевых жиров ... 57
5.4 Определение качества пищевых жиров ... 57
6 Контроль производства и качества кормовой муки, а также жиров для кормовых и технических целей... 59
6.1 Требования к качеству сырья ... 59
6.2 Требования к качеству готовой продукции ... 60
6.3 Контроль производства ... 62
6.4 Обработка вытопленных животных и технических жиров ... 63
6.5 Определение качества кормовой муки ... 64
7 Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки ... 66
7.1 Требования к качеству крови и продуктам ее переработки .. 66
7.2 Контроль технологических процессов по стадиям производства ... 69
7.3 Определение качества крови и продуктов ее переработки ... 70
8 Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов ... 72

8.1 Требования к сырью, материалам и готовой продукции ... 72
8.2 Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки ... 75
8.3 Влияние технологических факторов на качество готовых изделий ... 80
8.4 Определение качества колбасных изделий и копченостей ... 82
8.5 Определение качества полуфабрикатов ... 83
9 Контроль производства и качества мясных баночных консервов... 85
9.1 Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции ... 85
9.2 Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки ... 86
9.3 Определение качества консервов ... 90
10 Контроль производства и качества желатина и клея ... 92
10.1 Требования к сырью, материалам и качеству готовой продукции ... 93
10.2 Контроль производства желатина ... 93
10.3 Контроль производства костного клея ... 96
10.4 Определение качества желатина ... 97
11 Контроль производства и качества яйцепродуктов ... 99
11.1 Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов ... 99

ђqdqyaeY bЁ debЁqYзe d ɛaɔqɔʎ ɹqdqYqyè

11.2 Контроль производства мороженого меланжа и сухого яичного порошка 102
11.3 Определение качества яйцепродуктов 104
11.3.1 Определение качества мороженных яйцепродуктов 104
11.3.2 Определение качества сухих яйцепродуктов 105
Контрольные вопросы 106
Список использованных источников 109
Приложение А 110
Приложение Б 125
Приложение В 126