

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Т. Н. Романова
Л. А. Коростелева
Р. Х. Баймишев
Е. В. Долгошева

Технология переработки продукции птицеводства

Учебное пособие

Кинель 2021

УДК 637 (075)
ББК 36.93
Р38

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

Рецензенты:

д-р биол. наук, проф. кафедры «Биотехнология и переработка сельскохозяйственной продукции», ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ,

Г. А. Ларионов;

д-р биол. наук, проф. кафедры «Зоотехния»,
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ,

В. А. Корнилова

Р38 Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Е. В. Долгошева. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 140 с.
ISBN 978-5-88575-658-7

В учебном пособии рассматриваются технологии убоя и первичной обработки мяса птицы, технологии переработки мяса птицы и производства продукции птицеводства, технологии хранения мяса птицы и продукции птицеводства, технологии производства яиц и продуктов переработки яиц, технической продукции из птицы.

Учебное издание предназначено: для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; магистров, обучающихся по направлениям подготовки 36.04.03 «Зоотехния» и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

УДК 637 (075)
ББК 36.93

ISBN 978-5-88575-658-7

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Романова Т. Н., Коростелева Л. А.,
Баймишев Р. Х., Долгошева Е. В., 2021

Предисловие

Технология переработки продукции птицеводства требует выбрать наиболее современную, оптимальную, ресурсосберегающую экологически безопасную технологию в условиях рыночной экономики, обеспечивающую эффективность и конкурентоспособность продукции птицеводства.

Цель пособия – способствовать формированию у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач в области переработки продукции птицеводства, оценки ее качества, условий и сроков хранения, освоения методов исследования и контроля качества продукции.

Технология переработки продукции птицеводства относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как «Морфология и физиология», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», Современные технологии производства мясных продуктов», «Анатомия пищевого сырья», дисциплины общей и частной зоотехнии.

Учебное пособие позволит обучающимся получить и закрепить знания по изучению передовых достижений в области науки и практики, а также рассмотреть:

- технологии процесса переработки птицы;
- технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы;
- технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
- технологии приготовления колбасных изделий из мяса птицы;
- технологии приготовления консервов из мяса птицы;
- технологии обработки убитой дичи;
- технологии производства продуктов переработки яиц;
- производственный ветеринарно-санитарного контроль при переработке мяса птицы;
- ветеринарно-санитарную экспертизу качества яиц.