

ББК 36.92

П 27

Рецензенты:

*О. В. Иванова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор
Красноярского научно-исследовательского института
животноводства ФИЦ КНЦ СО РАН*

*Е. А. Струпан, доктор технических наук, профессор кафедры
технологии и организации общественного питания Торгово-
экономического института Сибирского федерального университета*

***Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина,
К. А. Геращенко, Л. П. Шароглазова,
Н. А. Величко***

**П 27 Переработка мяса птицы и кроликов [Электронный ресурс]:
учебное пособие / Е. А. Рыгалова [и др.]; Красноярский государст-
венный аграрный университет. – Красноярск, 2021. – 362 с.**

Представлена характеристика мяса для птицеперерабатывающей про-
мышленности, холодильная обработка мяса птицы, технологии производства
продуктов питания из мяса птицы. Дана характеристика яиц и яйцепродуктов,
рассмотрены технологии производства меланжа и яичного порошка. Подробно
описаны качественные характеристики мяса кроликов. Представлена техноло-
гия убоя кроликов и состав тушки.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и 19.04.03 «Продукты
питания животного происхождения» всех форм обучения и для студентов, обу-
чающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

ББК 36.92

© Коллектив авторов, 2021

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
Глава 1. СЫРЬЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	8
1.1. Характеристика мяса птицы, используемого для переработки	8
1.2. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы	13
1.3. Предприятия для убоя птицы	22
1.4. Организация закупки, транспортировки и приема убойной птицы	24
1.5. Птица как сырье для получения перопуховых изделий	29
1.6. Технология убоя и переработки птицы	31
1.7. Особенности переработки птицы на импортных линиях	51
1.8. Характеристика сырья и материалов, используемых для производства продуктов из мяса птицы	56
Контрольные вопросы	85
Глава 2. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА ПТИЦЫ	88
2.1. Охлаждение мяса птицы	88
2.2. Замораживание мяса птицы	110
2.3. Хранение охлажденного и замороженного мяса	116
Контрольные вопросы	117
Глава 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	119
3.1. Общая технология производства продуктов из мяса птицы	119
3.2. Созревание мяса	120
3.3. Размораживание мясного сырья	122
3.4. Обвалка и жиловка	125
3.5. Измельчение мяса	127
3.6. Посол мяса	128
3.7. Тепловая обработка мяса	135
3.8. Характеристика процесса стерилизации. Физико-химические изменения в мясе при стерилизации	143
Контрольные вопросы	146
Глава 4. ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	148
4.1. Производство полуфабрикатов из мяса птицы	148
4.1.1. Натуральные полуфабрикаты	159
4.1.2. Маринованные полуфабрикаты	167
4.1.3. Рубленые полуфабрикаты	172
4.1.4. Кулинарные и быстрозамороженные изделия из мяса птицы	181

4.2. Колбасные изделия из мяса птицы.....	193
4.2.1. «Колбасы вареные, сосиски и сардельки» (ТУ 9213-330-23476484–01).....	200
4.2.2. «Колбасы полукопченые» (ТУ 9213-331-23476484–07).....	210
4.2.3. «Цыплята копченые» (ТУ 9213-306-23476484–99).....	216
4.3. Производство консервов из мяса птицы.....	219
4.3.1. Консервы из натурального птичьего мяса и субпродуктов	223
4.3.2. Консервы из натуральных субпродуктов	225
4.3.3. Закусочные консервы	225
4.3.4. Вторые блюда	226
4.3.5. Технология паштетов и фаршевых консервов.....	227
4.3.6. Технология консервов для детского питания	230
Контрольные вопросы	236
Глава 5. ЯЙЦО И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ.....	238
5.1. Строение яйца.....	238
5.2. Химический состав и питательная ценность яиц	240
5.3. Сортировка и оценка яиц.....	241
5.4. Хранение яиц	246
5.5. Производство меланжа и сухого яичного порошка	247
Контрольные вопросы	254
Глава 6. КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСА КРОЛИКОВ	255
6.1. Химический состав мяса кролика	255
6.2. Биологическая ценность мяса кроликов.....	256
6.3. Технологические свойства мяса кроликов	257
6.4. Энергетическая ценность мяса кролика	258
Контрольные вопросы	258
Глава 7. УБОЙ КРОЛИКОВ И ОБРАБОТКА ТУШЕК НА ПОТОЧНО-МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ, АГРЕГАТАХ КАРУСЕЛЬНОГО ТИПА	259
7.1. Транспортировка кроликов на убойные пункты	259
7.2. Убой кроликов, обработка тушек.....	261
7.2.1. Убой кроликов и обработка тушек на немеханизированных убойных пунктах	263
7.2.2. Убой кроликов и обработка тушек на поточно- механизированных линиях, агрегатах карусельного типа	265
7.3. Послеубойные изменения в мясе	266
7.4. Изменения в мясе при хранении.....	267
Контрольные вопросы	268

Глава 8. СОСТАВ ТУШКИ КРОЛИКА	269
8.1. Морфологический состав тушки кролика	269
8.2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.....	270
8.3. Оценка доброкачественности мяса кролика.	272
8.4. Химический состав мяса кроликов разных пород.....	273
Контрольные вопросы	275
ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ....	276
Тема 1. Органолептическая и химическая оценка свежести мяса птицы	276
1.1. Органолептическая оценка свежести тушек птицы	280
1.2. Химические исследования тушек птицы.....	281
Контрольные вопросы	284
Тема 2. Разделка тушки птицы. Полуфабрикаты из мяса птицы.....	285
Контрольные вопросы	292
Тема 3. Проведение сравнительной оценки химического состава и свойства мяса птицы механической и ручной обвалки	293
Контрольные вопросы	298
Тема 4. Изготовление рубленых полуфабрикатов.....	299
Контрольные вопросы	304
Тема 5. Оценка качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	305
Контрольные вопросы	316
Тема 6. Изготовление и исследование вареных колбас с использованием мяса птицы механической обвалки	317
Контрольные вопросы	325
Тема 7. Оценка качества консервов из мяса птицы.....	326
Контрольные вопросы	332
Тема 8. Технохимический контроль продуктов переработки яиц....	333
8.1. Определение качества меланжа.....	337
8.2. Определение качества сухих яйцепродуктов.....	340
8.3. Оформление результатов работ	341
Контрольные вопросы	343
Тема 9. Качественные характеристики мяса кроликов. Мясная продуктивность кроликов	344
Контрольные вопросы	347
Тема 10. Обработка шкур	348
Контрольные вопросы	356
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	358
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	359