



Г.М.ТУНИКОВ, Н.И.МОРОЗОВА, И.Г.ШАШКОВА, Е.Н.БОНДАРЕНКО

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

ЧАСТЬ 2

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Рязань 2005



Г.М.ТУНИКОВ, Н.И.МОРОЗОВА, И.Г.ШАШКОВА, Е.Н.БОНДАРЕНКО

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА**

Рекомендовано учебно–методическим объединением вузов
Российской Федерации по агрономическому образованию
в качестве учебного пособия для студентов
по специальности 311200 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»

ББК
Т

**Г.М.ТУНИКОВ, Н.И.МОРОЗОВА, И.Г.ШАШКОВА,
Е.Н.БОНДАРЕНКО
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
МЯСА**

Рязань: ЗАО «ПРИЗ», 2005 – с.....
ISBN

Рассмотрено состояние и перспективы развития мясной индустрии в современных условиях, технология производства говядины и свинины, первичная переработка скота и свиней, ветсанэкспертиза мяса отечественного и импортного. Товарная оценка мяса и разделка туш для розничной торговли, промышленной переработки и для мясных деликатесов.

Показан морфологический и химический состав мяса, изменения в мясе после убоя и в процессе созревания холодильной обработки.

Дана характеристика современных пищевых добавок, пряностей, приправ, посолочных ингредиентов, копильных препаратов, белков животного и растительного происхождения и их использования в производстве мясных продуктов.

Представлены вспомогательные и упаковочные материалы, колбасные оболочки: натуральные и искусственные.

Раскрыты основные технологические процессы при производстве продуктов из говядины и свинины, способы посола сырья, термическая обработка. Показаны технологии продуктов из говядины и свинины и колбасных изделий основных видов.

Дан анализ развития отрасли животноводства в Рязанской области, показаны тенденции развития мясной промышленности области. Раскрыты пути формирования эффективных организационных структур в АПК. Показана роль информационных технологий в деятельности предприятий АПК.

Рецензенты: Лисенков А.А., д.с/х н., проф.
Текучев В.В., д.э.н., проф.

ISBN ©С.х. академия, 2005
© Издательство «Приз», 2005

О Г Л А В Л Е Н И Е

ВВЕДЕНИЕ	
ГЛАВА 1. Состояние и перспективы развития мясной индустрии. особенности производства мяса и мясных продуктов в современных условиях	
ГЛАВА 2. Технология производства говядины	
ГЛАВА 3. Технология производства свинины	
ГЛАВА 4. Морфологический и химический состав мяса	
ГЛАВА 5. Пищевые добавки и пряности	
ГЛАВА 6. Основные технологические процессы при производстве продуктов из говядины и свинины	
ГЛАВА 7. Разделка говядины, свинины, конины для производства крупнокусковых полуфабрикатов	
ГЛАВА 8. Производство колбасных изделий. Общая технология колбасных изделий	
ГЛАВА 9. Рынок мяса и мясных изделий рязанской области	
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	

Введение

Мясо – специфический вид сырья. К отличительным его особенностям относится то, что являясь источником полноценного белка, мясо поликомпонентно по составу, неоднородно по морфологическому строению, неадекватно по функционально–технологическим свойствам, биологически активно и под действием внешних факторов лабильно изменяет свои характеристики.

В связи с этими обстоятельствами, производство высококачественных мясных продуктов, рациональное использование сырья и успехи в экономической области могут быть достигнуты лишь при условии глубокого профессионального понимания работниками отрасли основных принципов, заложенных в технологии производства и переработки мяса.

В настоящее время технолог мясоперерабатывающего предприятия обязан не только в совершенстве знать состав и основные свойства сырья, не только понимать сущность и взаимосвязь процессов, происходящих в мясе на разных этапах переработки, но и в совершенстве владеть причинами изменения отдельных показателей качества на различных этапах технологической цепочки (–транспортировка–первичная переработка скота – холодильная обработка – изготовление мясопродуктов – хранение – реализация) и уметь управлять качеством сырья и готовой продукции, имеющимися у него средствами, быть ориентированным на запросы потребителя, владеть «вопросами ценообразования, рыночной конъюнктуры и рекламы.

При этом, как показывает зарубежный и передовой отечественный опыт, способность мясоперерабатывающих предприятий к выживанию в условиях конкуренции, а также экономическая эффективность их деятельности во многом предопределяются уровнем качества вырабатываемой продукции.

Задачи технолога:

- понимание сущности технологических процессов;
- знание причин, формирующих качество сырья и готовой продукции по всей технологической цепочке;

- управление качеством;
- рациональное использование сырья;
- внедрение новых эффективных технологий;
- ориентирование на потребителя, спрос;
- обеспечение прибыли.

В условиях отечественных предприятий вопрос качества, на наш взгляд, неразрывно связан с необходимостью безотлагательного решения и ряда других проблем, к которым следует в первую очередь отнести:

- осуществление жесткого контроля за составом, состоянием и свойствами поступающего сырья, отказ от принципа его полного обезличивания, переход к селективному применению мяса в соответствующих технологиях;

- введение системы стабильного сенсорного или технического контроля за качеством сырья и готовой продукции на разных этапах технологической обработки;

- необходимость пересмотра сложившегося ассортимента в сторону увеличения объемов выработки изделий из натурального мяса, продукции целевого назначения (для различных возрастных, национальных и профессиональных групп населения), мясопродуктов с гарантированным соблюдением состава и качественных характеристик, включая изделия с пониженной энергетической ценностью;

- широкое применение аддитивов, позволяющих модифицировать свойства сырья и регулировать качественные характеристики готовых изделий;

- повышение глубины переработки белкового сырья на основе применения белковых препаратов растительного и животного происхождения, субпродуктов II категории, вторичных ресурсов;

- создание новых и широкое применение известных интенсивных мало– и безотходных технологий, особенно основанных на биотехнологических принципах;

- переход на систему лабильно изменяющегося ассортимента и объемов вырабатываемых мясопродуктов с учетом запросов потребителя и т.п.