

**Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ**

**В. М. Зимняков**

# **ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И МЯСА В РОССИИ**

**МОНОГРАФИЯ**

**Пенза - 2023**

УДК 637  
ББК 65.9  
З--62

Печатается по решению научно-технического совета  
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ от 25 октября 2023 года, протокол  
№5

Рецензенты: Г.И. Боряев, доктор биологических наук, профессор (ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет»), С.В. Титов, доктор биологических наук, профессор (ФГБОУ ВО «Пензенский государственный университет»)

**Зимняков В. М.**

**З--62** Производство и переработка молока и мяса в России: монография / Зимняков В.М. – Пенза: ПГАУ, 2023. – 219 с.

ISBN 978-5-00196-215-1

В монографии представлено состояние и перспективы производства и переработки молока и мяса в России, раскрыты особенности и совершенствование технологии производства и переработка молока и мяса.

Предназначена для руководителей и специалистов управления АПК, научных работников, аспирантов и студентов высших учебных заведений.

ISBN 978-5-00196-215-1

© ФГБОУ ВО Пензенский  
ГАУ, 2023.

© В.М. Зимняков, 2023.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Пищевая ценность и польза молока.....	5
2. Основные требования к молоку.....	9
3. Производство молока в России.....	13
4. Качество молока.....	29
5. Переработка молока.....	47
5.1 Производство кисломолочных продуктов.....	47
5.2 Производство сливочного масла.....	56
5.3 Производство сыра.....	68
6. Хранение молока и молочных продуктов.....	77
7. Пищевая ценность и польза мяса.....	79
8. Требования к сырью для мясопродуктов.....	85
9. Производство мяса в России.....	90
9.1 Состояние производство мяса в России.....	90
9.2 Особенности производства мяса индейки.....	100
9.3 Особенности производства мяса уток.....	114
9.4 Особенности производства мяса кроликов.....	120
10. Переработка мяса.....	129
10.1 Производство колбасных изделий.....	129
10.2 Особенности производства колбасных изделий.....	135
10.3 Производство мясных полуфабрикатов.....	151
11. Хранение мяса и мясопродуктов.....	182
Заключение.....	189
Литература.....	191