

**Федеральное агентство по образованию
Государственное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Казанский государственный технологический университет»**

**Г.О. Ежкова, В.Я. Пономарев, Р.Э. Хабибуллин,
Х.Р. Хусаинова, О.А. Решетник**

**ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ
Учебное пособие**

**Казань
КГТУ
2008**

УДК 663.18, 664

Ежкова, Г.О.

Общая технология мясной отрасли: учебное пособие/ Г.О. Ежкова, [и др.].
Казань: Изд-во Казан. гос. технол. Ун-та, 2008. - 170 с.

ISBN 867,4,6771,/ 436,1

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ГОС ВПО к подготовке инженера по специальности 260301.65 - «Технология мяса и мясных продуктов». Изложены тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли, закономерности проведения технологических процессов производства мяса и мясопродуктов, рассмотрены основные свойства исходного сырья и его изменений по стадиям технологического процесса, основные способы повышения качества исходного сырья и готовой продукции. Приведены научно-методические рекомендации к выполнению курсового проекта с учетом специальности.

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств КГТУ.

Печатается по решению редакционно-издательского совета Казанского государственного технологического университета.

Рецензенты: доц. Е.А. Королев

доц. В.П.Коростелева

© Ежкова Г.О., Пономарев В.Я.,
Хабибуллин Р.Э., Хусаинова
Х.Р., Решетник О.А.

© Казанский государственный
технологический университет,
2008.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ	4
2. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ПРИЕМКА И СОДЕРЖАНИЕ СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	9
2.1. Транспортирование скота и птицы	9
2.2. Содержание животных на скотобазах	12
2.3. Сдача-приемка скота, птицы и кроликов	13
2.4. Предубойное содержание	17
3. ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ	18
3.1. Подача скота на переработку	20
3.2. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания	20
3.3. Обескровливание	25
3.4. Съемка шкур	28
3.5. Обработка свиных туш в шкуре	39
3.6. Обработка свиных туш методом крупонирования	44
3.7. Извлечение внутренних органов из туш	45
3.8. Распиловка, зачистка и оценка качества туш	47
3.9. Ветеринарно-санитарный контроль	50
3.10. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш	51
3.11. Линии убоя свиней и разделки туш	57
3.12. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш	65
3.13. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания	68
3.14. Гибкая автоматизированная система переработки скота	72
4. ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ	77
5. ПЕРЕРАБОТКА КРОЛИКОВ	92
6. ПЕРЕРАБОТКА КРОВИ. ОБРАБОТКА ЭНДОКРИННО- ФЕРМЕНТНОГО И СПЕЦИАЛЬНОГО СЫРЬЯ	97
6.1 Состав и свойства крови	97
6.2. Стабилизация и дефибринирование крови	100
6.3. Сепарирование крови	105
6.4. Коагуляционное осаждение белков крови	109
6.5. Обесцвечивание крови	109
6.6. Консервирование крови и ее компонентов	111
6.7. Ультрафильтрация плазмы (сыворотки) крови	121
6.8. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья	121
7. ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ	126
7.1. Обработка мясокостных продуктов	127

7.2. Обработка мякотных субпродуктов	128
7.3. Обработка слизистых субпродуктов	132
7.4. Обработка шерстных субпродуктов	135
8. ПРОИЗВОДСТВО ТЕХНИЧЕСКИХ ЖИРОВ И КОРМОВОЙ МУКИ	144
8.1. Номенклатура и классификация сырья для производства технических жиров и кормовой муки	145
8.2. Технологические процессы производства технических жиров и кормовой муки	146
8.2.1. <i>Производство кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с обезжириванием шквары на шнековых прессах</i>	147
8.2.2. <i>Производство мясокостной кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с промежуточным обезжириванием шквары на центрифуге</i>	155
8.2.3. Производство кормовых и технических продуктов на непрерывных линиях	158
8.3. Выработка кормовых и технических жиров	164
ЛИТЕРАТУРА	167