

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

# **Технология хранения и переработки продукции животноводства**

*Учебное пособие*

Кинель 2021

УДК 637 (075)  
Т 38

*Рецензенты:*

д-р с.-х. наук, проф., зав. кафедрой «Технология переработки  
продукции животноводства», ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА,

*Г. Ю. Березкина;*

д-р с.-х. наук, проф., зав. кафедрой «Технологии производства  
и переработки сельхозпродукции»,

ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ имени Н. Э. Баумана,

*М. К. Гайнуллина*

*Авторский коллектив:*

Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев, Р. Х. Баймишев,  
Т. Н. Романова, Е. В. Долгошева, И. Н. Хакимов

**Т38** Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 177 с.

**ISBN 978-5-88575-633-4**

В учебном пособии приводятся: технологии убоя и первичной обработки сельскохозяйственных животных – разделка туш, обвалка туш и полутуш, жиловка и сортировка мяса; технологии переработки мяса и производства мясной продукции; технологии хранения мяса и мясной продукции; технологии производства молока, его переработки и производства молочной продукции; технологии хранения молока и молочной продукции.

Учебное издание предназначено для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

**УДК 637 (075)**

**ISBN 978-5-88575-633-4**

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021

© Коростелева Л. А., Сухова И. В., Канаев М. А.,  
Баймишев Р. Х., Романова Т. Н.,  
Долгошева Е. В., Хакимов И. Н., 2021

## Предисловие

Технология хранения и переработки продукции животноводства требует научно-обоснованных подходов, условий и режимов.

Цель пособия – способствовать формированию теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки мяса и молока, изменению их состава и свойств под влиянием различных факторов, протекающих при обработке мясного и молочного сырья, выработке различных мясных и молочных продуктов, изменению их качественных показателей при хранении и возникновении различных пороков.

Технология хранения и переработки продукции животноводства относится к числу прикладных отраслей знаний, состоит из двух больших разделов: мясо и молоко, и опирается на такие дисциплины, как морфология и физиология, органическая и биологическая химия, микробиология и иммунология, дисциплины общей и частной зоотехнии.

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

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства;
- основы технологии переработки продуктов животноводства (мясо, молоко);
- характеристику мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- методы консервирования и хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочной продукции.