

УДК 663.18, 664

**Пономарев В.Я.**

Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.]; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань: Изд-во КНИТУ, 2013. - 152 с.

ISBN 978-5-7882-1524-2

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ФГОС ВПО к подготовке бакалавров по направлениям 260100 «Продукты питания из растительного сырья», 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология мяса и мясных продуктов»), 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания» и магистров по направлениям 260800.68 «Технология продукции и организации общественного питания», 260200.68 «Продукты питания животного происхождения» (программы: «Ресурсосберегающие технологии переработки сырья животного происхождения», «Современные технологии производства молока и сыроделие»).

Рассмотрены тенденции и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли, закономерности проведения технологических процессов производства мяса и мясопродуктов, основные свойства исходного сырья и его изменение по стадиям технологического процесса, основные способы повышения качества исходного сырья и готовой продукции.

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств КНИТУ.

Печатается по решению редакционно-издательского совета Казанского национального исследовательского технологического университета.

Рецензенты: доц. *О.А. Якимов*  
доц. *В.П. Коростелева*

ISBN 978-5-7882-1524-2

© Пономарев В.Я., Ежкова Г.О., Юнусов Э.Ш.,  
Хабибуллин Р.Э., 2013

© Казанский национальный исследовательский  
технологический университет, 2013

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b>	5
<b>1. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ</b>	6
<b>2. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ПРИЕМКА И СОДЕРЖАНИЕ СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>	10
2.1. Транспортирование скота и птицы	10
2.2. Содержание животных на скотобазах	12
2.3. Сдача-приемка скота, птицы и кроликов	13
2.4. Предубойное содержание	15
<b>3. ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ</b>	16
3.1. Подача скота на переработку	18
3.2. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания	18
3.3. Обескровливание	23
3.4. Съемка шкур	25
3.5. Обработка свиных туш в шкуре	37
3.6. Обработка свиных туш методом крупонирования	41
3.7. Извлечение внутренних органов из туш	41
3.8. Распиловка, зачистка и оценка качества туш	42
3.9. Ветеринарно-санитарный контроль	46
<b>4. ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ</b>	46
4.1. Обработка мясокостных продуктов	47
4.2. Обработка мякотных субпродуктов	48
4.3. Обработка слизистых субпродуктов	51
4.4. Обработка шерстных субпродуктов	55
<b>5. ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ</b>	63
5.1. Сырье и материалы	64
5.2. Требования к основному сырью	69
<b>6. ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ</b>	77
6.1 Подготовка сырья	77
6.2. Измельчение и посол мяса	85
6.3. Приготовление фарша	90
6.4. Физико-химическая сущность процесса	93
6.5. Практика приготовления гомогенных мясных эмульсий	95
6.6. Влияние технических средств на качество мясных эмульсий	98

6.7. Формование батонов	103
6.8. Типы колбасных оболочек	106
6.9. Термическая обработка колбасных изделий	108
6.10. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение	119
<b>7. ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ</b>	122
7.1. Требования к сырью и готовой продукции	126
7.2. Натуральные полуфабрикаты	127
7.3. Панированные полуфабрикаты	128
7.4. Рубленые полуфабрикаты	128
7.5. Пельмени	129
<b>8. КАЧЕСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ</b>	130
<b>9. КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b>	137
<b>Контрольные вопросы</b>	149
<b>Литература</b>	151