

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВПО «Пензенская ГСХА»

Д.Г. Погосян, И.В. Гаврюшина

**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Пенза 2013

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВПО «Пензенская ГСХА»

Д.Г. Погосян, И.В. Гаврюшина

**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Практикум для выполнения лабораторно-практических занятий
по технологии хранения и переработки продукции
животноводства для студентов, обучающихся
по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Пенза 2013

УДК 378.147 (075)

П 46

Рецензент – А.В. Остапчук, доцент кафедры биологии животных и ветеринарии Пензенской ГСХА.

Печатается по решению методической комиссии технологического факультета от 07.10.2013, протокол № 2

Погосян, Давид Гарегинович

П 46

Технология хранения и переработки продукции животноводства: практикум / Д.Г.Погосян, И.В. Гаврюшина. – Пенза: РИО ПГСХА, 2013. – 202 с.

Практикум включает два основных раздела: «Технология хранения и переработки молока» и «Технология хранения и переработки мяса». В практикуме приводится описание техники определения лабораторных методов исследований качественных показателей молока и мяса. Представлены требования, предъявляемые к качеству молока при закупках, и порядок сдачи-приёмки убойных животных. Освещены вопросы, связанные с сепарированием молока, технологией убоя животных и птицы, товароведения мяса, а также производства колбасных изделий и мясных консервов.

© ФГБОУ ВПО
«Пензенская ГСХА», 2013
© Погосян Д.Г.,
Гаврюшина И.В., 2013

Содержание

Предисловие	3
Организация работы в лаборатории молока и мяса	4
Раздел 1 Технология хранения и переработки молока	8
1. Учёт, отбор средних проб молока и их консервирование	8
2. Требования к коровьему молоку при закупках	16
3. Органолептические и физико-химические свойства молока	23
4. Определение химического состава молока	36
5. Контроль санитарно-гигиенического состояния молока	49
6. Контроль натуральности молока	59
7. Сепарирование молока	64
Раздел 2 Технология хранения и переработки мяса	73
1. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия	73
2. Определение категорий упитанности убойных животных и птицы. Товароведение мяса	79
3. Технология убоя животных и птицы	103
4. Определение свежести мяса	109
5. Технология производства колбасных изделий	116
6. Оценка качества колбасных изделий	132
7. Технология консервного производства	143
Приложения	155
Глоссарий	192
Литература	199