

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

Р. Х. Баймишев, Д. Ш. Кашина

АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Практикум

Кинель 2018

УДК 664 (075)
ББК 36.81 я7
Б18

Рецензенты:

канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Торговое дело»
ИЭП Нижегородского ГУ им. Н. И. Лобачевского

А. В. Терехова;

д-р с.-х. наук, проф., декан технологического факультета, зав. кафедрой
«Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья» ФГБОУ ВО Самарской ГСХА

М. И. Дулов

Баймишев, Р. Х.

Б18 Анатомия пищевого сырья : практикум / Р. Х. Баймишев,
Д. Ш. Кашина. – Кинель : РИО СГСХА, 2018. – 133 с.
ISBN 978-5-88575-494-1

В практикуме рассмотрены вопросы морфологических особенностей пищевого сырья растительного и животного происхождения. Приводятся общие теоретические сведения, ход выполнения каждой работы и вопросы для самоконтроля. Практикум по дисциплине «Анатомия пищевого сырья» предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

УДК 664 (075)
ББК 36.81 я7

ISBN 978-5-88575-494-1

© Баймишев Р. Х., Кашина Д. Ш., 2018
© ФГБОУ ВО Самарская ГСХА, 2018

ПРЕДИСЛОВИЕ

Человек употребляет в пищу исключительно органические вещества растительного и животного происхождения. Следовательно, пищевое сырьё и получаемые из него продовольственные товары имеют растительное, животное и реже смешанное происхождение.

Как известно, главными признаками качества продовольственных товаров являются биологические особенности, особенности строения (анатомии) тех или иных объектов растительного или животного происхождения. Поэтому знание анатомии пищевого сырья для будущих товароведов имеет определяющее значение.

Изучение анатомии пищевого сырья даёт знания особенностей внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток. Это необходимо, чтобы понять природу продовольственных товаров, получаемых из растительного и животного сырья, уяснить их пищевую ценность, оценить и понять те изменения, которые могут происходить при их переработке, транспортировке и хранении.

В процессе изучения практикума у обучающихся должны сформироваться следующие профессиональные компетенции: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.