

23-6052

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



С. В. Патиева

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ИЗ СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

23-06052



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

С. В. Патиева

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Учебное пособие

**Краснодар
КубГАУ
2023**

УДК 637 (075.8)

ББК 36.92

П20

Рецензенты:

М. Ю. Тамова – д-р техн. наук, профессор
(Кубанский государственный технологический университет);

И. С. Жолобова – д-р вет. наук, профессор
(Кубанский государственный аграрный университет)

Патиева С. В.

П20 Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения учеб. пособие / С. В. Патиева – Краснодар: КубГАУ, 2023. – 108 с.

ISBN 978-5-907757-48-6

В учебном пособии представлены теоретические аспекты совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения. Приведены основные достижения науки и передового опыта мясной отрасли, показаны пути эффективного использования сырья, совершенствования технологий и ассортимента готовой продукции. Охарактеризованы функционально-технологические свойства мясного сырья. Рассмотрены вопросы возможных технологических недостатков и возможности их исправлений.

Предназначено для обучающихся по направлению подготовки Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура), а также для аспирантов, научных работников и специалистов агропромышленного комплекса.

УДК 637 (075.8)

ББК 36.92

© Патиева С. В., 2023

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубиллина», 2023

ISBN 978-5-907757-48-6

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ФОРМИРОВАНИЕ НАПРАВЛЕНИЙ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ МЯСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	5
1.1 Обоснуйте использования каррагинанов в производстве мясной продукции.	23
1.2 Какими функциональными характеристиками обладают белки сои.....	23
ГЛАВА 2. ПОСЛЕУБОЙНОЕ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА МЯСА	24
2.1 Классическое течение автолиза мяса	24
2.2 Способы ускорения созревания мяса	29
2.3 Мясо с нетрадиционным характером автолиза	32
2.4 Причины возникновения пороков мяса и их профилактики	35
ГЛАВА 3. ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА	41
3.1 Показатель активной кислотности (<i>pH</i>)	41
3.2 Водно-и жиродерживающая способность мяса	42
3.3 Активность воды (<i>a_w</i>)	48
3.4 Структурные и механические свойства мяса	50
ГЛАВА 4. СОВЕРШЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ МЯСА	59
4.1 Обработка мяса низкой температурой	59
4.2 Размораживание мяса	76
ГЛАВА 5. БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ МЯСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	82
5.1 Использование ферментных препаратов в технологии мясных продуктов	82
5.2 Использование бактериальных стартовых культур в технологии мясных продуктов	93
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	104
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	105