

23-6766

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О.Ю. Еремина

Е.А. Зайцева

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ
ИННОВАЦИОННЫХ ТОВАРОВ

23-06766



ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.С. ТУРГЕНЕВА»**

О.Ю. Еремина, Е.А. Зайцева

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ
ИННОВАЦИОННЫХ ТОВАРОВ**

**Орёл
ОГУ имени И.С. Тургенева
2022**

УДК 664-637.072(075)

ББК 65.291.82я7

Е70

Рецензенты:

кандидат технических наук, доцент кафедры
товароведения и таможенного дела
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»
О.В. Сафронова,

кандидат технических наук, доцент кафедры
продуктов питания животного происхождения
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Т.Н. Лазарева

Еремина, О.Ю.

Е70 Товароведение и экспертиза мясных инновационных товаров:
учебно-методическое пособие / О.Ю. Еремина, Е.А. Зайцева. –
Орёл: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2022. – 135 с.

ISBN 978-5-9929-1279-1

В учебно-методическом пособии приведены сведения по товароведению и экспертизе мясных инновационных товаров, представлены методики по определению идентификационных признаков, классификации, основы проведения экспертизы данной группы товаров.

Теоретические сведения и практические данные представлены в виде девяти лабораторных работ.

Предназначено студентам, обучающимся по направлению 38.03.07 «Товароведение» (очная форма обучения), изучающим дисциплину «Товароведение и экспертиза мясных инновационных товаров».

Также может быть использовано в научной работе студентами, магистрами и аспирантами.

УДК 664-637.072(075)

ББК 65.291.82я7

ISBN 978-5-9929-1279-1

© ОГУ имени И.С. Тургенева, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. Классификация и маркировка мяса убойных животных	7
1.1. Общие теоретические сведения	7
1.2. Практическая часть	15
1.3. Контрольные вопросы	18
2. Оценка степени свежести мяса и замороженных мясных товаров	20
2.1. Общие теоретические сведения	20
2.2. Практическая часть	28
2.3. Контрольные вопросы	36
3. Экспертиза качества мяса птицы	38
3.1. Общие теоретические сведения	38
3.2. Практическая часть	45
3.3. Контрольные вопросы	50
4. Экспертиза качества вареных колбасных изделий различных производителей	51
4.1. Общие теоретические сведения	51
4.2. Практическая часть	57
4.3. Контрольные вопросы	63
5. Экспертиза качества варено-копченых колбасных изделий	64
5.1. Общие теоретические сведения	64
5.2. Практическая часть	67
5.3. Контрольные вопросы	72
6. Экспертиза качества сырокопченых колбасных изделий	73
6.1. Общие теоретические сведения	73
6.2. Практическая часть	78
6.3. Контрольные вопросы	86
7. Экспертиза качества солено-копченых изделий	87
7.1. Общие теоретические сведения	87
7.2. Практическая часть	94
7.3. Контрольные вопросы	99
8. Экспертиза качества мясных консервов (натуральных, мясорастительных, инновационных)	100
8.1. Общие теоретические сведения	100
8.2. Практическая часть	107
8.3. Контрольные вопросы	109

9. Экспертиза качества мясных субпродуктов	111
9.1. Общие теоретические сведения	111
9.2. Практическая часть	115
9.3. Контрольные вопросы	117
Тестовые задания для самоподготовки	118
Литература.....	126
Приложение А. Акт отбора образцов (проб).....	128
Приложение Б. Скелет крупного рогатого скота	129
Приложение В. Схема разделки говядины	130
Приложение Г. Схема разделки свинины.....	131
Приложение Д. Схема разделки баранины и козлятины.....	132
Приложение Е. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины.....	133
Приложение Ж. Схемы вязки колбас вареных.....	134