

24-53

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Е. Э. ЕПИМАНОВА, Р. Э. АБДУЛХАЛИКОВ

МЯСО ПТИЦЫ:

КАЧЕСТВО И ПЕРЕРАБОТКА

24-00053

Нальчик 2023

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

Факультет «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Кафедра «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

МЯСО ПТИЦЫ: КАЧЕСТВО И ПЕРЕРАБОТКА

Учебно-методическое пособие

Нальчик 2023

УДК 636.52/.58: 637.54

Размещается на электронных ресурсах ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ по решению учебно-методического совета аграрного университета (протокол № 5 от 31.05.2023 г.)

Составители:

Е. Э. Епимахова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор базовой кафедры частной зоотехнии, селекции и разведения животных ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

Р. З. Абдулхаликов, доктор сельскохозяйственных наук, доцент, заведующий кафедрой зоотехнии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Рецензенты:

О.А. Басонов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, проректор по научной и инновационной работе, заведующий кафедрой «Частная зоотехния и разведение сельскохозяйственных животных» ФГБОУ ВО «Нижегородский государственный агротехнологический университет»

Р.Л. Шарвадзе доктор сельскохозяйственных наук, профессор, декан факультета ветеринарной медицины, зоотехнии и биотехнологии ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет»

Епимахова, Е.Э. Мясо птицы: качество и переработка: учебно-методическое пособие / Е.Э. Епимахова, Р.З. Абдулхаликов. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2023. 50 с.

ISBN 978-5-89125-217-2

Материалы по качеству мяса сельскохозяйственной птицы, его получению и глубокой переработке представлены на основе общих положений и результатов научных исследований последних лет.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 36.03.02 Зоотехния; преподавателей, аспирантов технологических, сельскохозяйственных вузов; специалистов-аграриев, экспертов; научных работников и широкого круга потребителей.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1 Характеристика качества мяса птицы	5
2 Оглов и убой птицы для получения мяса	15
3 Глубокая переработка птицы	33
4 Упаковка, маркировка и хранение мяса птицы	41
Список литературы	44
Приложения	47