

26-136

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О. Н. Лунова

## ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

26-00136



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. Н. Лунова

## **ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ**

Допущено ОГУ имени И.С. Тургенева для использования  
в учебном процессе в качестве учебного пособия  
для высшего профессионального образования

Орёл  
ОГУ имени И.С. Тургенева  
2025

УДК 664.9(075.8)  
ББК 36.92я73  
Л842

Рецензенты:

кандидат технических наук, доцент кафедры  
технологии продуктов питания и организации ресторанного дела  
федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»  
*Т. В. Мальченко,*

кандидат технических наук, доцент кафедры  
технологии производства и переработки продукции животноводства  
имени профессора А. М. Гуськова  
федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»  
*Е. Ю. Сергеева*

**Лулева, О. Н.**

Л842      **Общая технология в мясной отрасли : учебное пособие /**  
**О. Н. Лулева. – Орёл : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2025. –**  
**90 с.**

ISBN 978-5-9929-1950-9

В учебном пособии описываются классификации и типы мясных материалов, базовые принципы и методы производства мясных изделий, используемые на мясоперерабатывающих предприятиях.

Предназначено студентам, обучающимся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в рамках дневной и заочной форм обучения, изучающим дисциплину «Общая технология в мясной отрасли».

УДК 664.9(075.8)  
ББК 36.92я73

ISBN 978-5-9929-1950-9

© ОГУ имени И.С. Тургенева, 2025

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4
1. Классификация предприятий мясной промышленности.....	5
Вопросы для самоконтроля.....	14
2. Первичная переработка скота .....	16
2.1. Убой и первичная обработка крупного, мелкого рогатого скота и свиней.....	16
2.2. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья .....	42
3. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов .....	45
4. Технология производства полуфабрикатов.....	53
4.1. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы.....	53
4.2. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса .....	53
Вопросы для самоконтроля .....	66
5. Технологические схемы производства колбасных изделий .....	67
Вопросы для самоконтроля.....	87
Литература.....	88