

26-3068

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Д. А. Скачков
С. Е. Божкова
О. П. Серова

**ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ
КОНТРОЛЬ
МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

26-03068

АУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Д. А. Скачков
С. Е. Божкова
О. П. Серова

ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Учебно-методическое пособие



Волгоград
2026

Рецензенты:

Поволжский научно-исследовательский институт производства
и переработки мясомолочной продукции
секретарь ученого совета, канд. биол. наук *О. А. Княжеченко*;
главный научный сотрудник ФГБНУ ВНИИплем,
д-р биол. наук, профессор *И. М. Волохов*

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Волгоградского государственного технического университета

Скачков, Д. А.

Технико-химический контроль мясного производства: учебно-методическое пособие / Д. А. Скачков, С. Е. Божкова, О. П. Серова; ВолгГТУ. – Волгоград, 2026. – 160 с.

ISBN 978-5-9948-5293-4

В учебно-методическом пособии изложены основные понятия, современные материалы научных исследований; систематизирован теоретический материал по технико-химическому контролю мясного производства; приведены подробные методики выполнения лабораторных работ.

Разработано в соответствии с рабочей программой и предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплины «Технико-химический контроль и управление качеством» по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Ил. 2. Табл. 84. Библиогр.: 19 назв.

ISBN 978-5-9948-5293-4

© Волгоградский государственный
технический университет, 2026

© Д. А. Скачков, С. Е. Божкова,
О. П. Серова, 2026

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Результаты балльной органолептической оценки исследуемых образцов

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Оценка по 5-балльной шкале

Фамилия, инициалы _____ Дата «__» _____ 20__ г.

Организация _____

Должность _____

Наименование продукта _____

5 – отличное качество; 4 – хорошее; 3 – удовлетворительное; 2 – плохое; 1 – очень плохое

Во время дегустации мнениями не обмениваться!

№ п/п	Наименование или шифр проб	Оценка продукта по 5-балльной системе						Примечания
		Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка	
1.								
2.								
3.								

Замечания:

Подпись дегустатора _____

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Виды и методы контроля в мясной отрасли.....	5
Лабораторная работа № 1 Входной контроль качества мясного сырья.....	9
Лабораторная работа № 2 Технико-химический контроль производства и оценка качества субпродуктов мясных и птицы	38
Лабораторная работа № 3 Технико-химический контроль производства и оценка качества полуфабрикатов мясных	82
Лабораторная работа № 4 Технико-химический контроль производства и оценка качества мясной продукции из животного жира	129
Заключение.....	155
Список рекомендуемой литературы.....	156
ПРИЛОЖЕНИЕ А	
Результаты балльной органолептической оценки исследуемых образцов.....	158