

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет перерабатывающих технологий
Кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции

ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Методические указания
по самостоятельной работе для
обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Краснодар
КубГАУ
2020

Составители: Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта

Экспертиза мяса и мясопродуктов : метод. указания по выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 21 с.

Методические указания по дисциплине «Экспертиза мяса и мясопродуктов» включают перечень вопросов по основным разделам и темам, задания для самостоятельного выполнения, тесты и рефераты.

Предназначены для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета ветеринарной медицины Кубанского госагроуниверситета, протокол № 4 от 16.12.2019.

Председатель
методической комиссии

М. Н. Лифенцова

- © Сарбатова Н. Ю., Забашта Н. Н.,
составление, 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ	18
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	21

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа в современном образовательном процессе рассматривается как форма организации обучения, которая способна обеспечивать самостоятельный поиск необходимой информации, творческое восприятие и осмысление учебного материала в ходе аудиторных занятий, разнообразные формы познавательной деятельности студентов на занятиях и во внеаудиторное время, развитие аналитических способностей, навыков контроля и планирования учебного времени, выработку умений и навыков рациональной организации учебного процесса.

Целью освоения дисциплины — «Экспертиза мяса и мясопродуктов» является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области экспертизы мяса и мясопродуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение методик экспертизы мяса и мясных продуктов.

Задачи дисциплины:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Самостоятельное изучение дисциплины «Экспертиза мяса и мясопродуктов» позволит сформировать у обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза представление об основных методиках экспертизы мяса и мясопродуктов, изучение факторов формирования и сохранения качества мясных продуктов - и на этой основе проведение экспертизы и других видов оценки качества; умелое использование разнообразных методов оценки показателей качества при определенных конкретных обстоятельствах в процессе проведения экспертизы.

1. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕМА 1. Экспертиза мяса и мясопродуктов.

1. Виды экспертизы мяса и мясопродуктов.
2. Нормативные документы и их роль в экспертизе.
3. Основные нормативные документы для экспертизы мяса и мясопродуктов.
4. Определение физико-химических исследований.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса.
2. Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки мяса и мясопродуктов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов.
5. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и экспертизы мяса и мясных продуктов.
2. Организация ветеринарно-санитарного контроля.
3. Основы санитарной оценки мяса.
4. Экспертиза и контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.
5. Экспертиза туш и внутренних органов

Рекомендуемые тесты

1. Какие показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность мяса
 - 1 энергетическая ценность
 - 2 коэффициент жираотложения
 - 3 консистенция
 - 4 содержание холестерина
2. Ветеринарное свидетельство удостоверяет, что:
 - 1 мясо свежее
 - 2 мясо не является источником пищевых отравлений и соответствует гигиеническим нормам безопасности
 - 3 мясо получено от здоровых животных
 - 4 качество мяса соответствует требованиям НД

3. Что такое мясо?

- 1 Это рубленый полуфабрикат, полученный из туши
- 2 Это туша, полученная после убоя
- 3 Это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки скота и представляющая собой совокупность различных тканей — мышечной, соединительной, жировой, костной и др.
- 4 Это мышечная ткань животного

5. Содержащиеся в мясе ... обуславливают высокую энергетическую ценность мясных продуктов, участвуют в образовании аромата и вкуса продуктов и содержат в достаточном для человека количестве полиненасыщенные жирные кислоты

- 1 аминокислоты
- 2 белки
- 3 витамины
- 4 жиры

ТЕМА 2. Идентификация и экспертиза мяса.

1. Идентификация и экспертиза мяса.

2. Определение видовой принадлежности мясного сырья с.-х. животных.

3. Идентификация продукции. Правила проведения экспертизы. Общие положения. Отбор образцов.

4. Определение качества и свежести мяса, субпродуктов животных и птицы

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Методы определения видовой принадлежности мяса и органолептических показателей.

2. Экспертиза качества мяса птицы.

3. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.

4. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности.

5. Идентификация мяса убойных животных.

6. Определение фальсификации видовой принадлежности мяса.

7. Экспертиза внутренних органов и туш крупного рогатого скота.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Контроль качества мяса и мясной продукции в Краснодарском крае.
2. Современные методы консервирования мяса.
3. Ассортиментная идентификация мясопродуктов.
4. Квалиметрическая идентификация мясопродуктов.
5. Информационная идентификация мясопродуктов.
6. Способы и средства фальсификации мясопродуктов.
7. Основы технологии и экспертизы кишечного сырья.

Рекомендуемые тесты

1. При определении консистенции свежего мяса:

- 1 при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
- 2 при надавливании пальцем ямка медленно выравнивается
- 3 менее упругая и плотная
- 4 при надавливании пальцем ямка не выравнивается

2. Выберите верные ответы: при определении консистенции свежего мяса:

- 1 мясо на разрезе плотное, упругое
- 2 при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
- 3 при надавливании пальцем ямка медленно выравнивается
- 4 менее упругая и плотная
- 5 при надавливании пальцем ямка не выравнивается

3. Бульон из мяса сомнительного качества при пробе варкой:

- 1 мутный
- 2 с хлопьями
- 3 жировых капель на поверхности практически нет
- 4 имеет гнилостный запах
- 5 жир собирается на поверхности большими скоплениями

4. С поверхности влажное, липкое, цвет серый или зеленоватый. Поверхность разреза липкая и мокрая, цвет матовый, зеленоватый или серый. Консистенция мяса дряблая. Жир серый с грязноватым оттенком. Поверхность слизистая. Это- ...

- 1 Мясо свежее
- 2 Мясо сомнительной свежести
- 3 Мясо испорченное
- 4 Мясо условно годное

5. ... идентификация устанавливается тождественность различных характеристик товара

- 1 комплексная
- 2 ассортиментная
- 3 количественная
- 4 партионная

6. ... идентификация - это установление соответствия данного товара его принадлежности к определенной ассортиментной группы

- 1 комплексная
- 2 ассортиментная
- 3 количественная
- 4 партионная

ТЕМА 3. Проведение дегустационного анализа.

1. Виды дегустации.

2. Дегустационная комиссия.

3. Правила и порядок проведения дегустации. Обработка результатов.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Критерии отбора членов дегустационной комиссии.

2. Классификация методов органолептической оценки согласно международным требованиям.

3. Требования к основному и вспомогательному помещениям для дегустации, рабочим местам дегустаторов.

4. Документирование результатов дегустации

5. Методы и методики проведения дегустации.

6. Способы оценки эффективности дегустации.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Оценка качества мяса и мясных продуктов.

2. Дегустационный анализ колбасных изделий.

3. Оценка эффективности проведения дегустации.

4. Дегустация: понятие, история появления.

5. Основы дегустации мясных продуктов.

Рекомендуемые тесты

1. В работе экспертной комиссии по оценке качества продовольственных товаров могут принимать участие

- 1 потребители, для которых предназначены данные товары

- 2 все желающие
- 3 дегустаторы, прошедшие специальную подготовку и имеющие опыт работы
- 4 покупатели

2. Сколько дегустаторов рекомендуется включать в комиссию для работы аналитическими методами?

- 1 от одного до трех
- 2 от пяти до девяти
- 3 до пятнадцати
- 4 от двадцати до сорока

3. В какое время рекомендуют проводить дегустацию продуктов:

- 1 после завтрака
- 2 близкое к обеду
- 3 после обеда
- 4 ближе к ужину

4. При опробовании запаха необходимо:

- 1 как можно ближе поднести пробу к носовой полости
- 2 сделать три форсированных вдоха, при необходимости опробование повторить
- 3 как можно дольше вдыхать запах анализируемой пробы
- 4 создать движение воздушной среды вдыхать запах анализируемой пробы

5. При опробовании вкуса необходимо:

- 1 хорошо пережевывать пробу
- 2 распределить пробу по всем вкусовым зонам ротовой полости
- 3 как можно дольше держать пробу во рту
- 4 проглотить пробу

6. Температура продуктов, представленных на дегустацию, должна быть:

- 1 не выше 12°C
- 2 комнатная температура
- 3 температура, при которой их употребляют
- 4 около 0 °C

ТЕМА 4. Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов.

1. Системы и методы органолептической оценки.
2. Требования нормативно-технической документации для мясных продуктов.
3. Органолептические, физико-химические и бактериологические показатели мяса и мясопродуктов.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Общая классификация и органолептическая оценка мясных продуктов.
2. Оценка качества мяса и мясных продуктов.
3. Выбор и определение качества мяса.
4. Методы определения доброкачественности мяса.
5. Требования к сырью и материалам, используемым для изготовления мясной продукции.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Нормы потребления мясных продуктов питания для различных групп населения.
2. Теоретические основы органолептического анализа мяса и мясных продуктов.
3. Исследование мяса и мясных продуктов.
4. Мясо с отклонениями от нормы.

Рекомендуемые тесты

1. Исследование мяса на свежесть начинают с:
 - 1 поверхностных лимфатических узлов
 - 2 органолептических исследований
 - 3 внутренностей
 - 4 химических исследований
2. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
 - 1 запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухожилий, наличие жира на поверхности бульона
 - 2 упитанность, внешний вид
 - 3 только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
 - 4 только на внешний вид и цвет туши
3. При органолептических методах исследования туш, какая процедура выполняется прежде всего?

- 1 определения внешнего вида и цвета
- 2 определения запаха
- 3 определения прозрачности и аромата бульона
- 4 определения состояния жира и консистенции

4. Недостаток органолептического метода определения показателей качества:

- 1 субъективность
- 2 точность оценки
- 3 сложность
- 4 длительность по времени
- 5 выражение результата в конкретных единицах

5. Для оценки внешнего вида продукта используется методы:

- 1 Органолептические
- 2 Химические
- 3 Микроскопические
- 4 Физические
- 5 Радиометрические

ТЕМА 5. Экспертиза колбасных изделий.

- 1. Разновидности колбасных изделий.
- 2. Органолептическая оценка колбасных изделий.
- 3. Требования к качеству колбасных изделий.
- 4. Хранение колбасных изделий.
- 5. Идентификация и экспертиза колбасных

Подготовка ответов на контрольные вопросы

- 1. Экспертиза колбасных изделий и требования, предъявляемые к их качеству.
- 2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение колбасных изделий.
- 3. Гигиеническая экспертиза мяса и колбасных изделий и порядок ее проведения.
- 4. Органолептические, физико-химические, микробиологические требования, предъявляемые к качеству колбасных изделий.
- 5. Особенности проведения экспертизы качества и исследования потребительских свойств вареных колбас.

Выполнение заданий

Задание 1.

В лабораторию поступила партия вареной колбасы Чайная в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Средняя масса батона – 2,5 кг. При оценке качества в выборке выявлено: батоны в виде колец длиной 20 см; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока; один батон со слипами длиной 16 см и два – с бульонно-жировыми отеками размером 6 см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединённой пробы для проведения органолептических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приёмка данной партии?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Дефекты вареных колбасных изделий.
2. Факторы, влияющие на качество колбасных изделий.
3. Контроль качества колбасных изделий.
4. Экспертиза и контроль экологичности, безопасности колбасных изделий
5. Фальсификация колбасных изделий.

Рекомендуемые тесты

1. Полукопченые колбасы - это
 - 1 изделия в оболочках, которые в процессе изготовления подвергнуты осадке, обжарке и варке
 - 2 изделия в оболочках, которые подвергнуты осадке, обжарке, варке, горячему копчению и сушке
 - 3 изделия, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, горячему копчению, варке, вторичному копчению и сушке
2. Вареные колбасы - это
 - 1 изделия в оболочках, которые в процессе изготовления подвергнуты осадке, обжарке и варке
 - 2 изделия в оболочках, которые подвергнуты осадке, обжарке, варке, горячему копчению и сушке
 - 3 изделия, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, горячему копчению, варке, вторичному копчению и сушке

3. К дефектам колбас, возникающих при нарушении технологии приготовления мясных эмульсий, относятся...

- 1 отслоение оболочки, слипы, закал
- 2 морщинистость оболочки
- 3 отеки жира, отеки бульона, рыхлая консистенция
- 4 оплавленный шпик, наплывы фарша

4. Оболочка свежих колбас должна быть:

- 1 сухой
- 2 влажной
- 3 с пустыми местами в оболочке для усадки фарша
- 4 крепкой
- 5 без налетов плесени
- 6 плотно прилегающей к фаршу

5. К дефектам колбас, возникающих при шприцевании оболочек, относятся...

- 1 закал, «фонари», слипы
- 2 отслоение оболочки, наплывы фарша над оболочкой, "фонари"
- 3 морщинистость оболочки, закал
- 4 бульонно-жировые отеки

ТЕМА 6. Экспертиза мясных полуфабрикатов.

1. Классификация мясных полуфабрикатов.

2. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных полуфабрикатов.

3. Идентификация и экспертиза мясных полуфабрикатов.

4. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Экспертиза по показателям качества и безопасности полуфабрикатов.

2. Формирование качества мясных полуфабрикатов в процессе производства.

3. Методы фальсификация полуфабрикатов.

4. Способы фальсификации мясных полуфабрикатов.

5. Пищевая ценность мясных полуфабрикатов.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Санитарно-гигиеническое исследование (экспертиза) мясных полуфабрикатов.

2. Упаковка, маркировка и хранение полуфабрикатов.

3. Факторы, формирующие качество мясных полуфабрикатов.

4. Фальсификация мясных полуфабрикатов.

5. Оценка качества мясных полуфабрикатов.

Рекомендуемые тесты

1. Мясные полуфабрикаты - это ...

куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и

1 формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2

категорий разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов,

2 жиловка и сортировка мяса мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

3 процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

1 панированные, рубленые, котлеты, пельмени

2 натуральные, мясной фарш, пельмени

3 котлеты, пельмени, мясной фарш

4 натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3. Панированный полуфабрикат – это

1 кусковой (рубленый) мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при

2 изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и

3 начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов

4 кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого

покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

4. Полуфабрикат в тесте – это
- 1 ○ кусковой (рубленный) мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму
 - 2 ○ формованный кусковой или рубленный полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов
 - 3 ○ фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов
 - 4 ○ кусковой или рубленный полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

ТЕМА 7. Экспертиза мясных консервов.

1. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных консервов.
2. Идентификация и экспертиза мясных консервов.
3. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Контроль качества мясных консервов.
2. Экспертиза и контроль экологичности, безопасности мясных консервов.
3. Анализ методов обнаружения наиболее фальсифицируемых мясных консервов.
4. Фальсификация мясных баночных консервов.
5. Дефекты мясных консервов.
6. Требования к качеству мясных консервов.

Выполнение заданий

Задание. На складе хранилась партия мясных консервов в металлической таре «Свинина тушеная» в течение 40 суток. Хранение осуществлялось в неотапливаемом складе с сентября по октябрь. Консервы изготовлены 20.07.2015 г. Консервы упакованы в картонные коробки по 36 штук, всего 350 коробок. Все коробки целые, без повреждений, на торцевой стороне наклеена этикетка с полной информацией.

Перед направлением на реализацию партии мясных консервов

была проведена проверка качества консервов, для чего была отобрана выборка и составлен исходный образец. При контроле качества обнаружено следующее: все банки имели маркировку крышки и наклеенную бумажную этикетку; у 10 банок отмечено при надавливании пальцами на один конец банки вздутие другого конца, которое исчезает при снятии напряжения; 6 банок имели помятости различного характера: незначительные вмятины, деформация поперечного и продольного швов; 15 банок имели ржавый налет на поверхности, после протирания которого остаются раковины.

1 Укажите причины проведения экспертизы партии мясных консервов, хранящихся на складе.

2 Какая информация должна содержаться на потребительской и транспортной таре мясных консервов?

3 Определите размер исходного образца, выборки, среднего образца для проведения контроля качества.

4 Дайте заключение о качестве, укажите виды дефектов и возможность использования мясных консервов.

5 Назовите факторы, формирующие качество продовольственных товаров.

6 Классификация мясных консервов по различным классификационным признакам.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Дефекты качества мясных консервов, причины их возникновения.

2. Порядок проведения экспертизы качества мясных консервов.

3. Пищевая ценность мясных консервов.

4. Факторы, обуславливающие качество мясных консервов.

5. Потребительские свойства мясных консервов.

Рекомендуемые тесты

1. Мясные консервы - это

1 мясные продукты, уложенные в жестяные или стеклянные банки, подвергнутые стерилизации

2 мясные продукты, уложенные в жестяные банки, герметично укупоренные и подвергнутые термической обработке

3 мясные продукты, уложенные в жестяные или стеклянные банки, герметично укупоренные, подвергнутые стерилизации или пастеризации

2. Бомбаж консервов - это

- 1 деформация в виде уголков у бортиков банки
- 2 красно-бурые пятна на внешней поверхности банок
- 3 большие вмятины и резкие вогнутости
- 4 одностороннее или двустороннее вздутие крышек банок
- 5 загрязнение поверхности банок содержимым

3. Микробиологический бомбаж возникает в результате

- 1 взаимодействия составных частей продукта с металлом банки
- 2 недостаточной стерилизации консервов
- 3 неправильного режима охлаждения

4. К внешним дефектам металлической банки относятся:

- 1 деформация
- 2 появление патогенной микрофлоры
- 3 разваренность
- 4 ржавчина
- 5 бомбаж
- 6 подтеки
- 7 толокнянность

5. Хлопуша- это...

- 1 красно-бурые пятна на поверхности банки
- 2 вздутие крышки или дна банки
- 3 вздутие крышек и донышек банок в результате образования или расширения газов в банке
- 4 результат деятельности газообразующих микроорганизмов, которые не были уничтожены в процессе стерилизации

2. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий.
2. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания.
3. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината.
4. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, таре, инвентарю мясокомбината.
5. Требования к персоналу мясокомбината по соблюдению правил личной гигиены.
6. Отдел производственного ветеринарного контроля. Организация структуры работы.
7. Производственный контроль при заготовке сырья для мясной промышленности.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при загаре.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при плесневении.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при ослизнении.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при гниении.
12. Органолептические показатели мяса разной степени свежести.
13. Лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
14. Субпродукты (классификация, пищевая ценность).
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдаче-приемке животных на мясокомбинат.
16. Входной контроль скота в соответствии с требованиями ТНПА.
17. Санитарная обработка транспортных средств.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крупного рогатого скота.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней.
20. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях.
21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при хранении мяса на холодильниках.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом цехе.

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль эндокринного сырья.
25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль кишечного сырья.
26. Пороки кишечного сырья (прижизненные, технологической обработки, возникшие при хранении).
27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль кожевенного сырья. Клеймение шкур.
28. Пороки шкур.
29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш крупного рогатого скота.
30. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш свиней (со съемкой и без съемки шкуры).
31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке больных животных и птицы.
32. Ветеринарно-санитарный контроль мяса экстренно убитых животных.
33. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
34. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям по ее переработке.
35. Особенности методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы.
36. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
37. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных консервов.
38. Требования к сырью при производстве консервных изделий.
39. Требования к таре при производстве консервных изделий.
40. Маркировка потребительской тары.
41. Термообработка. Формула стерилизации.
42. Дефекты внешнего вида консервных банок.
43. Оценка качества готовых консервов.
44. Технологическая схема производства вареных и ливерных колбасных изделий.
45. Технологическая схема производства копченых колбас и мясосопродуктов.
46. Требования к сырью в колбасном производстве.

47. Производственные и санитарные пороки колбасных изделий.
48. Оценка качества и безопасности готовой колбасной продукции.
49. Лабораторные методы исследования мясопродуктов.
50. Ветосмотр и органолептические исследования замороженных туш.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168> — ЭБС «IPRbooks».

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167> — ЭБС «IPRbooks».

3. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / В. И. Хлебников; И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 112 с.

4. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/597714>

5. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под общей редакцией В.И. Криштафович. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4276-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118608>

6. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-16-010563-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493578>

7. Патиева, С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 176 с.

ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Методические указания

*Составители: Сарбатова Наталья Юрьевна,
Забашта Николай Николаевич*

Подписано в печать 25.03.2020. Формат 60 × 84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 1,3. Уч.-изд. л. – 1,0.

Кубанский государственный аграрный университет.
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13