

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология переработки и хранения мяса

Целью освоения дисциплины «Технология переработки и хранения мяса» являются приобретение студентами обходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях переработки и хранения мяса.

Задачи дисциплины

- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
- обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

Сырье для мясной промышленности и система заготовок убойных животных.
Порядок реализации убойных животных
Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных
Убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы
Послеубойное изменение в животных тканях. Характеристика автолитических процессов в мясе с признаками PSE и DFD
Порча мяса. Причины и сущность. Санитарная оценка и использование мяса с признаками порчи
Классификация мяса по термической обработке. Технологии консервирования мяса.
Технология обработки субпродуктов, пищевого жира, кишечного сырья, крови
Технология обработки эндокринно-ферментного сырья, кожевенно-мехового сырья, сырья технического назначения

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – э к з а м е н