

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 (рубленный) мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму формованный кусковой или рубленный 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 рубленный полуфабрикат, поверхность которого

4  покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

4. Полуфабрикат в тесте – это
- 1 ○ кусковой (рубленый) мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму
  - 2 ○ формованный кусковой или рубленый 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 рубленый 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 не отапливаемом 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 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. – 1,3. Уч.-изд. л. – 1,0.

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