

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 МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

### **Методические указания**

к самостоятельной работе

для обучающихся по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Краснодар  
КубГАУ  
2020

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

**Экспертиза мясных продуктов для детского питания** : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 21 с.

Методические указания по дисциплине «Экспертиза мясных продуктов для детского питания» включают перечень вопросов по основным разделам и темам, задания для самостоятельного выполнения, тесты и рефераты.

Предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского госагроуниверситета, протокол № 5 от 09.01.2020.

Председатель  
методической комиссии

Е. В. Щербакова

- © 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 .....	16
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ .....	20

## 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 мясных продуктов для детского питания» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области является освоение студентами навыков и знаний в области экспертизы мясных продуктов для детского питания.

Задачи дисциплины:

- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Самостоятельное изучение дисциплины «Экспертиза мясных продуктов для детского питания» позволит сформировать у обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции основные методики проведения экспертизы сырья и готовой продукции для детского питания в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

# 1. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## **ТЕМА 1. Состояние и перспективы производства продуктов детского питания на мясной основе.**

1. Состояние и перспективы производства продуктов детского питания на мясной основе в России.

2. Научные и практические аспекты детского питания.

3. Современное производство детского питания на мясной основе.

### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Производство каких продуктов детского питания на мясной основе наиболее перспективно в России.

2. Производство каких продуктов детского питания на мясной основе наименее перспективно в России.

3. Производство каких продуктов детского питания на мясной основе наиболее перспективно в мире. Объясните почему.

### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Состояние производства продуктов детского питания на мясной основе в России.

2. Состояние производства продуктов детского питания на мясной основе в мире.

3. Научные аспекты рационального питания.

4. Практические аспекты рационального питания.

### **Рекомендуемые тесты**

1. При изучении пищевого статуса детей в целом по России многочисленными исследованиями выявлено, что питание детей не рационально: на ... снижено поступление животного белка.

1  10-30%

2  20-40%

3  5-10%

4  50-60%

2. К первоочередным мерам по налаживанию детского питания в России относится:

1  постоянный мониторинг за состоянием питания

изучение возможности использования всех видов сырья (в том

2  числе нетрадиционных) для создания недорогих продуктов питания, обладающих повышенной пищевой и биологической ценностью

- 3  повсеместное внедрение программ профилактической витаминизации и минерализации
- 4  разработку ассортимента и технологии новых видов полуфабрикатов
- 5  повышение заинтересованности должностных лиц, ответственных за питание детей в организованных коллективах
- 6  все вышеперечисленное
3. Рациональное сбалансированное питание – это
- 1  распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму
- 2  питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
- 3  питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья.
4. Рыбий жир используется в детском и диетическом питании, так как он способствует
- 1  понижению холестерина в крови
- 2  повышению холестерина в крови
- 3  никак не влияет на холестерин
5. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять
- 1  1:1:4
- 2  2:1:1
- 3  1:1:1

## **ТЕМА 2. Ассортимент мясных продуктов для детского питания.**

1. Ассортимент мясных продуктов для детского питания.
2. Классификация и пищевая ценность продуктов детского питания.
3. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания.

### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Какие существуют виды мясных продуктов для детского питания.
2. Самые востребованные на рынке виды мясных продуктов для детского питания.

3. Формирование ассортимента мясных продуктов для детского питания.

4. Процентное соотношение импортной и отечественной продукции для детского питания в России.

#### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Классификация мясных продуктов детского питания.

2. Пищевая ценность мясных продуктов детского питания.

3. Качество мясных продуктов детского питания.

4. Разработка новых мясных продуктов детского питания.

5. Самые актуальные мясные продукты детского питания на Российском рынке.

#### **Рекомендуемые тесты**

1. Полезность пищевых продуктов зависит от их химического состава и особенностей превращения отдельных пищевых веществ в организме ребенка. В связи с этим различают: энергетическую, биологическую, физиологическую, ... ценность, а также биологическую эффективность, усвояемость и безопасность продуктов детского питания.

Ответ: органолептическую

2. По сравнению с обычной пищей продукты детского питания отличаются более сбалансированным соотношением ... , необходимых для обеспечения пластического резерва детского организма, построения отдельных тканей и органов, а также обеспечения роста.

Ответ: аминокислот.

3. Концентраты природных (идентичных природным) биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приема с пищей или введения в состав пищевых продуктов это:

1  витамины

2  биологически активные добавки

3  минеральные вещества

4  аминокислоты

4. Сравнивая состав мясных и мясорастительных консервов, можно сказать, что первые отличаются повышенным содержанием

1  белков и жиров

2  жиров и углеводов

3  белков и углеводов

4  углеводов

5. Показатели качества продуктов детского питания относятся к трем группам потребительских свойств: назначения, эргономические и ...

### **ТЕМА 3. Технология производства мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания.**

1. Виды сырья, используемые в производстве детских мясных продуктов.

2. Технология производства мясных рубленых полуфабрикатов.

3. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов для детского питания.

#### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Какие полуфабрикаты относятся к рубленным и на какие виды по термическому состоянию они подразделяются.

2. Что используют в качестве сырья, кроме мяса, при изготовлении рубленых полуфабрикатов?

3. Какие основные процессы включает технология изготовления рубленых полуфабрикатов?

4. Критерии определения качества мясного сырья для детских мясных продуктов.

5. Требования к качеству мясных полуфабрикатов для детского питания.

#### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Определение качества мясного сырья, используемого при производстве детских мясных продуктов.

2. Виды мясного сырья, используемого при производстве мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания.

3. Особенности производства мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания.

4. Ассортимент мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания.

5. Ассортимент сырья для изготовления мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания.

6. Основное технологическое оборудование для производства мясных рубленых полуфабрикатов.

#### **Рекомендуемые тесты**

1. Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно быть получено от животных, прошедших ... экспертизу.

1 ○ ветеринарную



- 2  ветеринарно-санитарную
- 3  товароведческую
- 4  санитарную

2. Любое количество полуфабриката одного наименования, одной группы, одного вида, одного подвида, одной категории, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида, оформленного одним удостоверением качества это...

- 1  партия
- 2  группа
- 3  категория
- 4  проба

3. Внешний вид ... —однородная масса без хрящей, сухожилий, костей, грубой соединительной ткани, пленок и сосудов.

Ответ: мясного фарша.

4. При оценке качества мясных рубленых полуфабрикатов определяют следующие показатели:

- 1  органолептические
- 2  физико-химические
- 3  показатели безопасности
- 4  все вышеперечисленные

5. ... показатели определяют для каждой партии до и после термической обработки.

- 1  органолептические
- 2  Физико-химические
- 3  биологические
- 4  гигиенические

#### **ТЕМА 4. Технология производства вареных колбасок для лечебно-профилактического питания детей.**

1. Требование к качеству сырья для производства детских колбасок.

2. Технология вареных колбасок для лечебно-профилактического питания детей

3. Методы определения качественных показателей.

#### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Технологическая схема производства вареных колбасок.

2. Требования к продукции для производства лечебно-профилактического питания детей.

3. Основные этапы производства вареных колбасок для лечебно-профилактического питания детей.

4. Какие виды сырья используются для производства детских колбасок.

5. В чем особенности производства лечебно-профилактических продуктов питания.

### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Ассортимент сырья для производства вареных колбасок для лечебно-профилактического питания детей.

2. Ассортимент вареных колбасок для лечебно-профилактического питания детей на Российском рынке.

3. Требования к сырью, которое используется для производства детских колбасок.

4. Методики определения качества вареных колбасок для лечебно-профилактического питания детей.

### **Рекомендуемые тесты**

1. Какая температура должна быть в толще мышц в сырье, направляемом на обвалку (в градусах Цельсия)?

1  +2

2  +1

3  -3

4  +4

2. Какое количество нитрита натрия допускается на 100 кг несоленого сырья в производстве вареных колбас в зависимости от наименования(в граммах)?

1  7,5-8,5

2  6,1-7,5

3  5-6

4  3,2-4,5

3. Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона (в градусах Цельсия):

1  15-25

2  0-15

3  20-30

4  5-21

4. По каким показателям контролируют сырье для производства колбас?

- 1  внешнему виду
- 2  цвету, свежести мяса
- 3  запаху с поверхности и на разрезе
- 4  состоянию костного мозга
- 5  по всем перечисленным

5. Какой консистенции должны быть вареные колбасы?

- 1  мягкой
- 2  мажущей
- 3  плотной
- 4  тестообразной

### **ТЕМА 5. Технология производства вареных колбасок для диетического питания детей.**

1. Технология вареных колбасок для диетического питания детей.

2. Материальный расчет вареных колбасных изделий для диетического питания.

3. Экспертиза качества вареных колбасных изделий для диетического питания детей.

#### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Основные технологические этапы производства вареных колбасок для диетического питания детей.

2. Особенности материального расчета вареных колбасных изделий.

3. Ассортимент сырья, используемого для производства вареных колбасных изделий для диетического питания детей.

4. Требования к мясному сырью для диетического питания детей.

5. Отбор проб для исследования качества вареных колбасных изделий.

#### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Особенности производства мясных продуктов для диетического питания детей.

2. Сущность метода исследования колбасных изделий для диетического питания детей.

3. Основные этапы экспертизы качества вареных колбасных изделий для диетического питания детей.

4. Общие свойства вареных колбасных изделий для диетического питания детей.

#### Рекомендуемые тесты

1. 100 г колбасок «Детских» позволяют обеспечить суточную потребность детей в белках, жирах, витаминах, минеральных веществах на:

- 1  5-10%
- 2  10-20%
- 3  20-30%
- 4  30-40%

2. В соответствии с действующим законодательством России, мясное сырье для детского питания проходит строгий контроль по всем ... и микробиологическим показателям.

Ответ: токсикологическим.

3. Какова должна быть температура фарша для колбасных изделий и копченостей (в градусах Цельсия)?

- 1  30
- 2  25
- 3  12-18
- 4  20

4. При контроле качества готовых колбасных изделий внешнему осмотру подвергают не менее ... % каждой партии изготовленной продукции?

- 1  10
- 2  5
- 3  15
- 4  8

5. Из отобранных образцов продукции (колбасных изделий) берут разовые пробы, для органолептических исследований общей массой (в г.):

- 1  1500-2000
- 2  400-600
- 3  200-300
- 4  800-1000

6. Что придает фаршу красную окраску?

- 1  нитрит натрия
- 2  пищевой краситель
- 3  кровь
- 4  кератин
- 5  все вышеперечисленное

7. При помощи какого раствора определяют содержание крахмала или муки в колбасных изделиях?

- 1  соляной кислоты
- 2  сернокислой меди
- 3  Люголя
- 4  йодистого серебра

### **ТЕМА 6. Производство мясных консервов для детского питания.**

1. Входной контроль качества мяса, поступающего на переработку для производства мясных консервов для детского питания.

2. Технология производства мясных консервов для детского питания.

3. Дефекты мясных консервов для детского питания.

#### **Подготовка ответов на контрольные вопросы**

1. Основные этапы производства мясных консервов для детского питания.

2. Этапы входного контроля качества мясного сырья.

3. Сырье, используемое для производства мясных консервов для детского питания.

4. Причины возникновения дефектов мясных консервов.

5. Меры по предупреждению возникновения дефектов мясных консервов для детского питания.

#### **Рекомендуемые задание.**

При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет.

Указан состав продукта:

«Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5

мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания).

В ходе обследования предприятия установлено, что пищевая добавка – нитрит натрия – хранится в специальной таре непосредственно в производственном цехе предприятия. Тара маркирована четкой этикеткой, с указанием даты изготовления и получения. Рабочий раствор нитрита хранится тут же в пластиковых емкостях с неразборчивой надписью на этикетке. Концентрация раствора и дата приготовления рабочего раствора на этикетке не указаны. Лабораторные исследования, установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.

Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консервов.

Дайте заключение о возможности реализации партии консервов для питания детей раннего возраста.

#### **Рекомендуемые темы рефератов**

1. Особенности входного контроля мясного сырья.
2. Требования к мясному сырью, которое предназначено для производства мясных консервов для детского питания.
3. Наиболее распространенные дефекты мясных консервов.
4. Технологический процесс производства мясных консервов для детского питания.

#### **Рекомендуемые тесты**

1. В чем преимущества промышленного производства консервов для детского и диетического питания:

- 1  высокая биологическая ценность
- 2  соответствие физиологическим особенностям организма
- 3  обеспечение экологической чистоты
- 4  удобство использования
- 5  все вышеперечисленное

2. Продукты детского питания в зависимости от возраста детей, которым они предназначены, делят на следующие группы:

- 1  Раннего, дошкольного и школьного.
- 2  Дошкольного, подросткового и школьного.
- 3  Дошкольного и школьного.

3. Мясные консервы со степенью измельчения «гомогенизированные» (размер частиц 0,15 – 0,2 мм) предназначены для детей

- 1  6 - 7 месячного возраста
- 2  7 - 8 месячного возраста
- 3  10 - 12-и месячного возраста
- 4  от 12-и месячного возраста

4. Мясные консервы со степенью измельчения «пюреобразные» (размер частиц 0,8 - 1,5 мм) предназначены для детей возрастом

- 1  4-5 месяцев
- 2  6 - 7 месяцев
- 3  7 - 8 месяцев
- 4  10 – 12 месяцев

5. К ... , используемому при производстве продуктов детского питания, предъявляют высокие требования: оно должно иметь высокую биологическую и пищевую ценность, быть высокосортным, свежим, не содержать патогенных микроорганизмов и токсических веществ.

Ответ: сырью

## 2. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Актуальность производства специализированной продукции.

2. Суточная потребность детей в белках и их роль в питании ребенка. Биологическая ценность и качественная оценка белка.

3. Суточная потребность детей в жирах. Особенности употребления липидов. Качественная оценка липидного состава пищи.

4. Суточная потребность детей в углеводах. Какие функции выполняют углеводы. Балластные вещества рациона. Нормы потребления. Метаболические функции.

5. Суточная потребность детей основных в витаминах. Витамины как составная пищевого рациона ребенка. Формы введения витаминов в рецептурные композиции.

6. Суточная потребность детей в минеральных нутриентах. Характеристика основных минеральных веществ, необходимых активно растущему организму. Введение дополнительных компонентов в рецептурные композиции с целью обогащения готового продукта минеральными веществами.

7. Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания на мясной основе и их формализация.

8. Научно-обоснованные требования к качеству мясного сырья, используемого для производства продуктов детского питания.

9. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Требования (ГОСТ 31798-2012).

10. Мясо. Свинина для детского питания. (ГОСТ Р 54048-2010).

11. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Требования (ГОСТ Р 52306-2005).

12. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках для производства продуктов питания детей раннего возраста. Требования (ГОСТ 52674-2006).

13. Мясо индейки для детского питания. Требования (ГОСТ Р 52820-2007).

14. Общая структурная схема создания экологически безопасного комплекса по производству продуктов детского питания.

15. Особенности разработки «Белково-жировых комплексов» для больных детей раннего возраста. Характеристика и методы определения качественных показателей.



16. Особенности тепловой обработки мясного сырья для детского питания. Изменение физико-химических показателей мясного сырья. Методы определения эффективности тепловой обработки мясного сырья для детского питания

17. Инновационная технология удаления экстрактивных веществ и жира из термически обработанного измельченного мясного сырья. Влияние температуры и исходного размера частиц мышечной ткани на степень измельчения.

18. Особенности измельчения термообработанного мясного сырья, стабилизация химического состава консервов. Степень измельчения мясного сырья.

19. Аппаратурно-технологическая схемы производства поликомпонентных консервов на мясной основе для питания детей раннего возраста, обоснование. Требования к качеству готового продукта. Контрольные точки производства консервной продукции. Контрольные точки производства консервной продукции.

20. Требование к качеству колбасных изделий для питания детей дошкольного и школьного возраста. Виды колбасных изделий, ассортимент. Общая аппаратурно-технологическая схема колбасного производства. Контроль производства.

21. Пельмени, замороженные для дошкольного и школьного питания. Требования к сырью и качеству готовой продукции. Ассортимент. Общая аппаратурно-технологическая схема производства.

22. Требование к производству натуральных полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота для детского питания. Классификация, ассортимент. Технология производства.

23. Требование к производству натуральных полуфабрикатов из свинины для детского питания. Классификация, ассортимент. Технология производства.

24. Полуфабрикаты рубленые с добавлением круп для детского питания. Медико-биологические требования к данной продукции. Ассортимент. Общая аппаратурно-технологическая схема производства. Контрольные точки производства.

25. Основные критерии безопасности сырья, используемого для производства детских мясных продуктов.

26. Характеристика и методы определения качественных показателей мясных детских консервов.
27. Виды экспертизы мясных продуктов для детского питания.
28. Нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность детских продуктов питания на мясной основе и их гигиеническая оценка.
29. Документы, оформляемые при проведении гигиенической экспертизы, и уничтожения забракованных пищевых продуктов.
30. Органолептические показатели пищевых продуктов, правила и способы их определения.
31. Правила выемки, упаковки и направления проб продукта для лабораторного исследования.
32. Режимы и условия хранения продуктов для детского питания.
33. Нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы детских пищевых продуктов.
34. Маркировка детских мясных консервов, требования к маркировке молочной продукции в рамках ТР ТС «О безопасности пищевой продукции».
35. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. (ГОСТ 31465-2012).
36. Продукты для детского питания. Консервы мясные. (ГОСТ Р 54628-2011).
37. Ресурсосберегающие технологии и как ведется переработка сырья продуктов детского питания.
38. Технологии и оценка качества мясо-растительных консервов для детей раннего возраста.
39. Детские мясные продукты из птицеводческого сырья с использованием нутриентов целенаправленного действия.
40. Особенности технологии мясорастительных консервов для детского питания. Ассортимент и схема производства.
41. Технология растительномясных консервов для детского питания. Ассортимент, их пищевая и энергетическая ценность.
42. Консервы для детей дошкольного и школьного возраста.
43. Колбасные изделия для детей дошкольного и школьного возраста. Особенности производства варёных и полукопчёных колбас.
44. Технологические схемы производства консервов для питания детей раннего возраста на оборудовании непрерывного и периодического действия.

45. Технологическая схема производства паштетов.

46. Пищевая ценность мясных продуктов для питания детей разного возраста: ами-нокислотный состав белков и содержание минеральных веществ.

47. Влияние технологических пара-метров на качество мясорастительных консервов для детского питания.

48. Использование растительных белков и белоксодержащих компонентов при разработке мясных продуктов нового поколения для детского и школьного питания.

49. Мясные паштеты и кремы для детского и диетического питания.

50. Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О.А. Рязанова Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 224 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/526414>
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. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2017.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35802.html> .— ЭБС «IPRbooks»
4. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента/ Другов Ю.С., - 2-е изд., (эл.) - М.:БИНОМ. ЛЗ, 2015. - 443 с.: ISBN 978-5-9963-2637-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/544431>
5. Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе : учеб.пособие / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева - Краснодар : КубГАУ, 2010. - 337 с.
6. Манеева, Э.Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Лабораторный практикум/ Э.Ш. Манеева, Т.М. Крахмалева— Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30089> .— ЭБС «IPRbooks»
7. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник/ В.И. Манжесов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 536 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40915>
8. Ли Г.Т. 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>

# **ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

*Методические указания*

**Составители: Сарбатова Наталья Юрьевна,  
Забашта Николай Николаевич**

Подписано в печать 26.03.2020. Формат 60 × 84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. – 1,2. Уч.-изд. л. – 1,0

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