

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ 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

Технология переработки мяса и мясопродуктов : метод. указания по выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 26 с.

Методические указания по дисциплине «Технология переработки 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 № 6 от 25.02.2020.

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	22
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	25

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 — «Технология переработки мяса и мясопродуктов» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области управления технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления мясного сырья до реализации готовой продукции.

Самостоятельное изучение дисциплины «Технология переработки мяса и мясопродуктов» позволит сформировать у обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза теоретических знаний и практических умений в области технологических процессов производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

1. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕМА 1. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия

1. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
2. Транспортировка прием и сдача убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Прием и содержание скота.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Виды транспортировки убойных животных.
2. Ветеринарный контроль при перевозке животных и птицы.
3. Сопроводительные документы и оценка качества мяса при приемке.
4. Нормы и организация кормления и поения животных в пути при транспортировке по дороге.
5. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий.
2. Задачи в организации транспортировки животных и птиц.
3. Состав, свойства и пищевая ценность мяса.
4. Дезинфекция транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания.
5. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке транспортом.

Рекомендуемые тесты

1. Скот для убоя-это:
 - 1 С/х животные предназначенные для переработки
 - 2 С/х животные содержащиеся без корма перед убоем
 - 3 С/х животные одного вида, пола и возраста, поступившие в одном транспортном средстве
 - 4 Это больные животные предназначенные для убоя
2. Убойный выход это:
 - 1 Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выражается в %
 - 2 Масса парной туши после полной ее обработки
 - 3 Отношение живой массы скота к приемной живой массе
 - 4 Лишение жизни животных с целью их переработки

3. Предубойная выдержка это:

- 1 Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы
- 2 Убой скота для определения упитанности и приемной массы скота
- 3 Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени
- 4 Убой больного скота

4. 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

5. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:

- 1 после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- 2 очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично
- 3 дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют
- 4 дезинфицируют

ТЕМА 2. Технология убоя и первичной переработки убойных животных и птицы

1. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.

2. Технология убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

3. Технология убоя и первичной переработки свиней.

4. Технология убоя и первичной переработки птицы.

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

6. Определение физико-химических исследований мяса.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Ветеринарное и товарное клеймение мяса.

2. Способы убоя животных и их оценка.

3. Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса.
4. Основные и побочные продукты разделки, обвалки, жиловки.
5. Особенности схем разделки туш животных.
6. Техника санитарного и ветеринарного контроля при переработке и убое крупного рогатого скота.
7. Оборудование для убоя животных.

Выполнение задания

Партия крупного рогатого скота в количестве 500 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на мясоперерабатывающий комбинат.

Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

Смоделировать процесс оглушения крупного рогатого скота электрическим способом.

Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания, выбор режимов холодильной обработки и отправка в холодильник.

Смоделировать обеспечение работы бокса для оглушения В2-ФБУ, инструментов для обескровливания, установки для съёмки шкуры, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
2. Изменение состава и свойств мяса при технологической обработке мяса
3. Факторы, влияющие на качество мяса.
4. Сенсорные методы определения свежести мяса.
5. Основы технологии первичной переработки животных.
6. Современные подходы к совершенствованию технологии убоя и первичной переработки убойных животных и птицы.

Рекомендуемые тесты

1. Цель предубойного оглушения скота?
 - 1 обездвиживание животного
 - 2 снятие шкуры
 - 3 снятие крупона
 - 4 нутровка скота
2. Технологическая операция, приводящая к прекращению жизни

животных?

- 1 убой
- 2 оглушение
- 3 нутровка
- 4 забеловка

3. Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши называется ...

- 1 забеловка
- 2 обвалка
- 3 жиловка
- 4 нутровка

4. Чем собирают кровь от КРС и свиней на пищевые и лечебные цели?

- 1 круглыми ножами
- 2 полыми ножами
- 3 квадратными ножами
- 4 серповидными

5. Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши называется ...

- 1 забеловка
- 2 обвалка
- 3 жиловка
- 4 разделка

6. Внутринные органы извлекают из туши после обескровливания животных не позднее чем через:

- 1 1 час
- 2 45 мин
- 3 10 мин
- 4 3 часа

7. Отделение мышечной жировой и соединительной тканей туши от костей называется ...

- 1 обвалка мяса
- 2 жиловка мяса
- 3 загар мяса

4 ○ нутровка

ТЕМА 3. Технология обработки мясных субпродуктов

1. Классификация субпродуктов.
2. Анализ технологической схемы обработки субпродуктов.
3. Обработка мясокостных и мякотных субпродуктов.
4. Обработка слизистых субпродуктов.
5. Обработка шерстных субпродуктов.
6. Обработка субпродуктов птицы.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Состав и свойства субпродуктов, полученных от разных видов с.-х. животных.
2. Субпродукты, их обработка и использование.
3. Требования к качеству субпродуктов.
4. Виды порчи субпродуктов.
5. Изменение состава и свойств субпродуктов при их технологической обработке.
6. Технология обработки субпродуктов.

Выполнение задания

Определить массу субпродуктов I и II категории, если живая масса крупного рогатого скота составляет 450 кг, убойный выход 49 %, а доля субпродуктов (к массе мяса на костях) составляет 17,24 % (норма выхода субпродуктов I категории-4,63 %, а II категории – 12,61 %).

Рекомендуемые темы рефератов

1. Роль в питании мясных субпродуктов.
2. Особенности химического состава и пищевая ценность субпродуктов.
3. Технологическое значение субпродуктов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
5. Потребительские свойства мясных субпродуктов.
6. Пути обеспечения качества мясных субпродуктов.
7. Новые направления в совершенствовании ассортимента и качества мясных субпродуктов.

Рекомендуемые тесты

1. Субпродукты – это...
- 1 ○ Отдельные части туши
- 2 ○ Второстепенные продукты убоя
- 3 ○ Продукты убоя, используемые для выработки технических

продуктов

4 Сырье, используемое для выработки лекарственных препаратов

2. В чем заключается обработка слизистых субпродуктов?

1 обезжиривании, очистке от загрязнений и слизистой оболочки

2 очистке от загрязнений, содержимого и слизистой оболочки

3 обезжиривании, очистке от загрязнений, содержимого и слизистой оболочки

4 очистке от загрязнений и слизистой оболочки

3. Субпродукты, полученные от убоя животных в зависимости от морфологического строения, делят на:

1 мясокостные

2 костные

3 шерстяные

4 мясные

4. Субпродукты, полученные от убоя животных в зависимости от морфологического строения, делят на:

1 мякотные

2 костные

3 шерстяные

4 мясные

5. Субпродукты, полученные от убоя животных в зависимости от морфологического строения, делят на:

1 слизистые

2 костные

3 шерстяные

4 мясные

6. За какое количество времени должна быть завершена обработка субпродуктов?

1 Не позднее чем через 7 часов

2 Через 3 часа после убоя животных

3 Не позже чем через 9 часов

4 Через сутки после убоя

7. Выберите, какие из перечисленных субпродуктов относятся к первой категории:

- 1 ○ Язык, печень, почки
- 2 ○ Головы, селезенка, калтыки, мясо пищевода
- 3 ○ Легкие говяжьи, свиные, бараньи конские
- 4 ○ Губы, трахеи, желудки, рубцы с сетками, сычуги, книжки

ТЕМА 4. Производство колбасных изделий

1. Классификация колбасных изделий.
2. Требования к сырью для колбасных изделий.
3. Виды колбасных оболочек.
4. Подготовка сырья. Составления мясного фарша.
5. Процесс формования колбасных изделий.
6. Термическая обработка колбасных изделий.
7. Контроль качества колбасных изделий.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке.
2. Процессы, развивающиеся при осадке.
3. Оценка качества и безопасности готовой колбасной продукции.
4. Составление и описание технологических схем производства колбас.
5. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
6. Виды и причины дефектов колбасных изделий.
7. Оборудование для производства колбасных изделий.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Применение пищевых добавок в производстве вареных колбас.
2. Применение пищевых добавок в производстве полукопченых колбас.
3. Новые виды колбасных оболочек.
4. Осадка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
5. Термическая обработка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
6. Изменения составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке.
7. Цель и сущность процессов посола сырья для производства колбасных изделий.

Выполнение заданий

В колбасный цех поступило мясо остывшее, охлажденное и мороженое для производства колбасы.

- Из каких основных операций состоит технология производства колбас.

- При каких пороках колбасы бракуют или отправляют на техническую утилизацию.

Рекомендуемые тесты

1. Вареное колбасное изделие – это

1 ○ колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке

2 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

3 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

4 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

2. Полукопченая колбаса (колбаска) – это

1 ○ колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке

2 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

3 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

4 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

3. Варено-копченая колбаса (колбаска) – это

1 ○ колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке

2 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

3 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

4 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

4. Сырокопченая колбаса (колбаска) – это

1 ○ колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке

2 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

3 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

4 ○ колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более

32 мм); отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм

5. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?

- 1 парном
- 2 охлажденном, замороженном
- 3 парном, охлажденном и размороженном
- 4 размороженном

6. Основным и общими процессами производства колбас являются:

- 1 посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 2 приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 3 подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
- 4 подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

7. Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?

- 1 измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки
- 2 смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом
- 3 измельчения мяса, выдержки, посолом
- 4 посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения

ТЕМА 5. Технология производства мясных деликатесов продукции

1. Сырье и разделка мяса.
2. Виды посола.
3. Влияние способа посола и механической обработки мясного сырья на качество деликатесных изделий.
4. Термическая обработка.
5. Упаковывание готовых изделий.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Характеристика основных свойств пищевого сырья для производства мясных деликатесов.
2. Оценка качества деликатесной продукции.
3. Виды и причины дефектов деликатесной продукции.
4. Характеристика основных компонентов посолочных смесей.
5. Способы и методы посола мяса для посола сырья для производства деликатесной продукции.
 5. Одно- и многоигольчатые инъекторы для введения рассола.
 6. Безигольное инъектирование.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Современные подходы к совершенствованию способов переработки деликатесной продукции.
2. Способы и методы посола мяса для посола сырья для производства деликатесной продукции.
3. Посол мяса для продуктов из свинины и говядины как направленное изменение функционально-технологических свойств мяса.
4. Новые виды деликатесной продукции.
5. Способы интенсификации посола, механическое массажирование в атмосфере и в вакууме.
6. Теоретические подходы к обоснованию параметров обработки на основных этапах производства мясных деликатесов.

Рекомендуемые тесты

1. Что такое разделка мяса?
 1. разделение полутуши на восемь частей;
 2. разделение туши на три части;
 3. разделение полутуши на четыре части;
 4. разделение туши или полутуши на отрубы.
2. Какой вид мяса не может быть использован для цельномышечной продукции?
 - 1 повторно замороженное
 - 2 свежее
 - 3 размороженное
 - 4 парное
3. В зависимости от характера и особенностей технологической обработки готовую продукцию можно разделить на следующие группы:

1. Сыро-соленые изделия, предназначенные для длительного хранения в рассоле или вне рассола
2. Варено-соленые изделия, предназначенные для быстрой реализации
3. Копчено-вареные изделия, предназначенные для кратковременного хранения
4. Копчено-запеченные изделия, отличающиеся от копчено-вареных тем, что их тепловую обработку производят одновременно с копчением при достаточно высокой температуре;
5. Запеченные (жареные) изделия;
6. Копченые изделия, предназначенные для длительного хранения
 4. Хамон изготавливают из
 1. говядины
 2. свинины
 3. баранины
 4. птицы

ТЕМА 6. Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Классификация мясных полуфабрикатов.
2. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
3. Технология производства панированных полуфабрикатов.
4. Технология производства быстрозамороженных полуфабрикатов.
5. Контроль качества мясных полуфабрикатов.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Сырье, специи и материалы, используемые для производства полуфабрикатов.
2. Виды и причины дефектов мясных консервов.
3. Требования к сырью и вспомогательным материалам для мясных консервов.
4. Технологические операции по приготовлению полуфабрикатов.
5. Оценка качества мясных полуфабрикатов.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Новые виды упаковки мясных полуфабрикатов и предъявляемые требования к ним.
2. Виды тары для мясных консервов и ее подготовка.
3. Влияние высоких температур на биохимические свойства мяса.
4. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов.
5. Состояние, перспективы производства мясных полуфабрикатов.

Рекомендуемые тесты

1. Мясные полуфабрикаты - это ...

1 куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

2 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. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

1 разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

2 обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку

3 сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

4 разделку, жиловку, обвалку и сортировку

4. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют...

1 12 ч.

2 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

3 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

4 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

5. Фаршированный полуфабрикат – 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 рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

6. Полуфабрикат в тесте – это

1 ○ кусковой (рубленый) мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов

2 ○ фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов

3 ○ кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

7. Панированный полуфабрикат – это

1 ○ кусковой (рубленый) мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов

2 ○ фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов

3 ○ кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

ТЕМА 7. Технология производства мясных консервов

1. Классификация мясных консервов.
2. Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов.
3. Контроль качества мясных баночных консервов.
4. Дефекты мясных баночных консервов.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Пищевая ценность мясных консервов.
2. Влияние состава консервов на эффект стерилизации.
3. Оценка качества готовых консервов.
4. Причины бактериальной и химической порчи, пути предотвращения.
5. Требования к таре при производстве консервных изделий.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Современные тенденции консервного производства.
2. Виды тары для мясных консервов и ее подготовка.
3. Влияние состава консервов на эффект стерилизации.
4. Консервы детского и диетического питания.
5. Вспомогательные материалы для производства консервов.

Рекомендуемые тесты

1. Удаление из консервов воздуха путем нагревания перед закаткой банок называется ...

- 1 стерилизация
- 2 деформирование
- 3 эксгаустирование
- 4 пастеризация

2. Стерилизуют консервы в основном при температуре ...

- 1 100-110°C и выше
- 2 153-160°C
- 3 170-200°C
- 4 113- 120°C и выше

3. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

- 1 порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация,

- сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
- подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки
- 2 ○ (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
- подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка
- 3 ○ (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
- стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в
- 4 ○ банки
- закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

4. Причины химического бомбажа:

- 1 ○ вздутие крышек и доньшек банок в результате образования или расширения газов в банке
- 2 ○ вследствие небрежного обращения
- 3 ○ при плохой сушке банок или при хранении в сыром помещении образуется при взаимодействии кислот продукта с металлом
- 4 ○ банки, в результате чего выделяется и накапливается водород, вызывающий вздутие банки

5. Хлопуша- это...

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

6. Причины бактериального бомбажа:

- 1 ○ вздутие крышек и доньшек банок в результате образования или расширения газов в банке

- 2 ○ результат деятельности газообразующих микроорганизмов, которые не были уничтожены в процессе стерилизации
- 3 ○ при плохой сушке банок или при хранении в сыром помещении образуется при взаимодействии кислот продукта с металлом
- 4 ○ банки, в результате чего выделяется и накапливается водород, вызывающий вздутие банки

2. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения (вагонов, автомобильного транспорта и др.)
2. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.
3. Ветеринарные требования при заготовке и перевозке убойных животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов вынужденно убитых животных.
5. Морфология и химия мяса.
6. Убой и переработка КРС. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС.
7. Убой и переработка свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса свиней.
8. Убой и переработка лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса лошадей.
9. Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
10. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза деликатесных продуктов.
11. Основы технологии оглушения, обескровливания, съемки шкур, извлечения внутренних органов и зачистки туш при убое крупного рогатого скота.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
13. Организация послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.
14. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах.
15. Предприятия по переработке убойных животных, убойные пункты и ветеринарно-санитарные требования к ним.
16. Предубойное содержание животных и птиц, его значение.
17. Транспортировка убойных животных. Способы транспортировки и транспортная документация. Транспортный стресс и его профилактика.
18. Послеубойные (естественные и нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при хранении.

19. Формы ветеринарных свидетельств внешний вид, назначение.
20. Основы технологии оглушения, обескровливания, съемки шкур, извлечения внутренних органов и зачистки туш при убое крупного рогатого скота.
21. Ветсанэкспертиза при пороках мяса DFD и PSE.
22. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, технологической обработке.
23. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
24. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья.
25. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
26. Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.
27. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас.
28. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас.
29. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза сырокопченых колбас.
30. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.
31. Ассортимент баночных консервов, сырье и тара, используемые для консервов и требования к ним. ВСЭ баночных консервов.
32. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
33. Технология производства и ВСЭ паштетов, зельцев, студней.
34. Ассортимент полуфабрикатов. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов.
35. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов из свинины, говядины.
36. Пороки баночных консервов, виды бомбажа.
37. Производственные пороки колбас и их оценка.
38. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
39. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
40. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.

41. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
42. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
43. Причины и условия возникновения изменений мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения.
44. Общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
45. Клеймение. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
46. Ветеринарные сопроводительные документы: внешний вид, назначение.
47. Точки ветеринарного осмотра на мясоперерабатывающих предприятиях для конвейерных линий переработки.
48. Консервирование мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарное значение.
49. Порядок клеймения (штампования) туш, полутуш, четвертей туш, тушек мелких животных, птиц.
50. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого жира.
51. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для сдачи скота на убойное предприятие в пределах административного района?
52. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для сдачи скота на убойное предприятие за пределами области?
53. Чем мясокомбинаты отличаются от мясоперерабатывающих предприятий?
54. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере.
55. Виды порчи консервов и их ветеринарно-санитарная оценка.
56. Товароведческая маркировка мяса.
57. Дефекты кишечного сырья и фабриката.
58. Назначение, условия и режим проведения предубойной выдержки и ее влияние на качество получаемой продукции.
59. Санитарная оценка мяса, его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
60. Схемы разделки мясных туш.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. 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. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - ISBN 978-5-16-105354-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/597714>
2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>
3. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/63496.html>
4. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. Кн. 2 : Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 711 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. Кн. 1 : Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 565 с.
6. Технология колбасного производства : учеб. пособие / Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина; Н.В. Тимошенко, А.А. Нестеренко, А.М. Патиева, Н.В. Кенийз. - Краснодар : КубГАУ, 2016. - 270 с.
7. Патиева С.В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 176 с.
8. Патиева С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья : учеб. пособие / С. В. Патиева, Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2017. - 261 с.

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Методические указания

*Составители: Сарбатова Наталья Юрьевна,
Забашта Николай Николаевич*

Подписано в печать 08.07.2020. Формат 60 × 84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 1,5. Уч.-изд. л. – 1,2.

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