

Технология переработки мяса и мясных продуктов



Узнать Больше

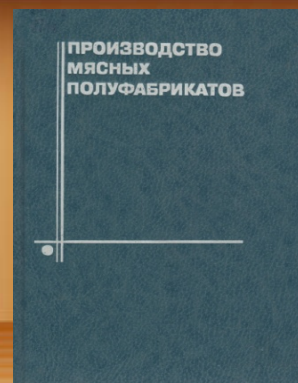
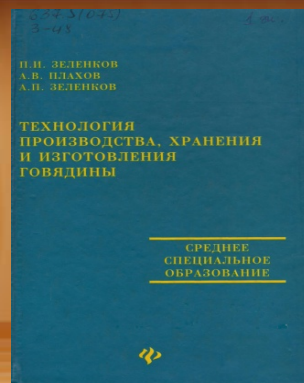
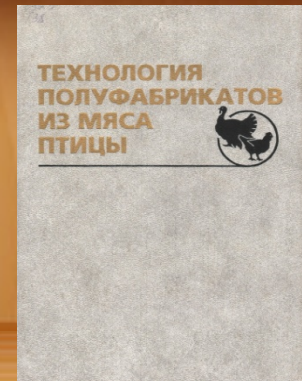
В течении многих сотен лет для консервирования мяса применялись посол и копчение . Существуют упоминания об использовании солей для сохранения мяса и рыбы в Месопотамии еще в третьем тысячелетии до нашей эры.

История колбас также исчисляется тысячелетиями. Упоминания о различных видах колбасных изделий встречается в летописях Древней Греции, Вавилона, Древнего Китая.



Происхождение слова «колбаса» точно неизвестно. По предположениям разных авторов оно может быть производным от латинского слова «колба» - круглый, турецкого «кюльбысты» – поджаренное на решетке мясо, еврейского «кол-басар» – всякого рода мясо. Некоторые ,однако, считают его исконно русским и родственным слову «колобок» в связи с круглой формой , тем более что первые упоминания о колбасе у славян появляются еще в 13 веке, в рукописях Даниила Заточника и новгородских грамотах.





ВЫХОД

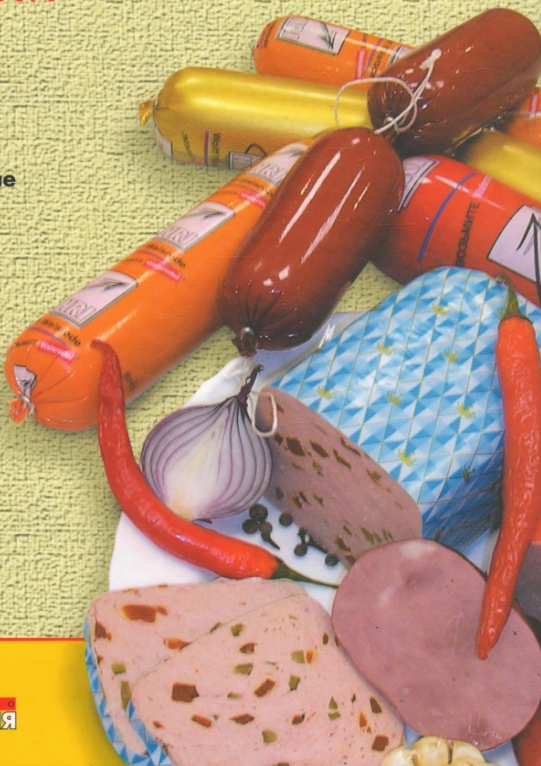
всф. 025
З-84

Зонин В. Г.



СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ И СОЛЕНО-КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Сырье, добавки, оболочки
- Подготовка мясного сырья
- Формование изделий
- Тепловая обработка



Издательство
ПРОФЕССИЯ

Назад

Зонин В.Г.

Современное производство колбасных и солено – копченых изделий .-СПб .:
Профессия, 2006.

Данная книга представляет собой современное издание , в доступной форме описывающее весь процесс производства колбасных изделий – от разделки мяса до хранения готового продукта.

Новейшие разработки отраслевой науки тесно увязаны с практическими рекомендациями по выбору режимов обработки , особенностям рецептур, возможности рационального использования сырья.

Книга предназначена для повышения квалификации технологов мясной промышленности, обучения студентов пищевых специальностей и персонала мясоперерабатывающих предприятий.

657.0
К 15

Генрих Кайм

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

НЕМЕЦКАЯ ПРАКТИКА

Разделка
Дефекты продуктов
Производство мясных изделий
Колбасы, сосиски, рулеты...



 ПР**О**МХОЛОД
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПР**О**ФЕССИЯ

Назад

Кайм Г.

Технология переработки мяса. Немецкая практика.- СПб.: Профессия, 2006,-488 с.

Книга является классическим немецким учебником для работников мясоперерабатывающих предприятий. Наглядное, доступное для понимания, отлично иллюстрированное издание дает представление как о теоретических основах, нормативной базе, санитарно- гигиенических требованиях, так и об основных технологических процессах мясопереработки – от забоя скота до изготовления продукции и ее продажи. Подробно рассмотрены : разделка, холодильное хранение, посол, измельчение мясного сырья, термическая обработка, копчение. Описано изготовление различных видов колбас, деликатесов , полуфабрикатов. Книга предназначена для широкого круга специалистов мясоперерабатывающей отрасли.



Назад

Кох Г., Фукс М.

**Производство и рецептуры мясных изделий.
Мясная гастрономия.- СПб.: Профессия,
2005.- 665 с.**

Справочник по производству мясных изделий, известный во всем мире как «Кох», издается в Германии уже более 100 лет. Отечественным специалистам предлагается перевод последнего, 21-го издания (2004 г.), в котором наряду с основными технологическими приемами (тепловая обработка, сушка, копчение, посол и т.п.) представлены 1249 рецептур изделий из мяса и птицы – колбасы всех типов, колбаски, сосиски, зельцы, мясные изделия в желе, мясопродукты пониженной жирности, рулеты и паштеты, полуфабрикаты, блюда из фарша, мясные супы, салаты, заправки и т.д. Все описанное сырье и рецептуры соответствует жестким нормам немецкого пищевого законодательства и проверены многовековой практикой.

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Позняковский В.М.

**Экспертиза мяса и мясопродуктов :
Учеб.- справ. пособие.- 2-е изд., стер.-
Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002.-526 с.**

Книга содержит учебно-справочный материал по экспертизе мяса и мясопродуктов, включая свежее мясо и продукты из говядины, свинины, баранины, конины, оленины.

Рекомендована Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Может быть полезна для студентов , изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания.

Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и широкого круга потребителей.

Назад

664.002.67(075)

ПЗ6

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Учебное пособие

2010

Пищевые добавки и улучшители в технологии мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Р.Э. Хабибуллин (и др.); Федер. агенство по образованию , Казан. гос. технол. ун-т. – Казань, КГТУ, 2010 г. – 180 с.

Содержит материалы по строению, основным свойствам и функциональному назначению пищевых добавок и улучшителей, используемых в технологии мясопереработки и производства мясных продуктов.

Предназначено для студентов 3-6 курсов факультета пищевых технологий специальности 260301 « Технология мяса и мясных продуктов».

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

Назад

636.614.31(075)

0-75



ОСНОВЫ ЖИВОТНОВОДСТВА, ГИГИЕНА
И САНИТАРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ

818712

Учебное пособие



2019

Назад

Основы животноводства , гигиена и санитария переработки животного сырья : учебное пособие / И. А. Яппаров (и др.); Минобрнауки России,- Казань : Изд-во КНИТУ, 2019. - 120 с.

Рассмотрены основные вопросы, связанные с биологическими и хозяйственными особенностями животных, санитарией и гигиеной на сельскохозяйственных предприятиях. Приведены общие сведения о санитарии и гигиене на предприятиях мясной и молочной промышленности при производстве продуктов и сырья животного происхождения.

Предназначено для магистрантов по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Подготовлено на кафедре технологии мясных и молочных продуктов.



820033

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

Учебное пособие

2020

**Общая технология мясной отрасли :
учебное пособие / Д.В. Хрундин (и др.) ;
Минобрнауки России , Казан.нац. исслед .
технол.ун-т. - Казань : Изд-во КНИТУ,
2020 г. - 120 с.**

**Рассмотрены законы и принципы,
лежащие в основе технологий
переработки сельскохозяйственных
животных и птицы, вторичных продуктов,
а также способы получения технической
продукции.**

**Предназначено для бакалавров,
обучающихся по направлению подготовки
19.03.03. «Продукты питания животного
происхождения».**

**Подготовлено на кафедре технологии
мясных и молочных продуктов.**

[Назад](#)

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Технология полуфабрикатов из мяса птицы : Гущин В.В., Кулишев Б.В. Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. - М.: Колос, 2002 г. - 200 с.

Рассмотрены вопросы организации производства полуфабрикатов с использованием мяса птицы. Даны описания технологических схем, сырья, оборудования для выработки изделий различных ассортиментных групп. Приведены нормативы расхода сырья (рецептуры), характеристика и качественные показатели по отдельным видам продукции.

Для специалистов отрасли, сотрудников средних и малых пищевых производств. Книга может быть использована в учебном процессе при подготовке кадров.

Назад



О.Я.МЕЗЕНОВА
И.Н.КИМ
С.А.БРЕДИХИН

ПРОИЗВОДСТВО КОПЧЕНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



**Мезенова О.Я., Ким И. Н., Бредихин С.А.
Производство копченых пищевых
продуктов.- М.: Колос, 2001 г. – 208 с.**

Рассмотрены основы копчения как способа консервирования пищевых продуктов, методы получения технологического дыма, основы бездымного копчения и обезвреживания дымовых выбросов, описана технология различных рыбных и мясных копченых продуктов. Показано оборудование копильного производства, приведен пример оформления копильного цеха.

Охарактеризованы основные методы контроля качества копченых пищевых продуктов.

Может быть использована в учебном процессе при подготовке студентов высших учебных заведений по специальностям «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов», «Машины и аппараты пищевых производств».

Назад

634.5(045)
3-48
1 п.ч.

П.И. ЗЕЛЕНКОВ
А.В. ПЛАХОВ
А.П. ЗЕЛЕНКОВ

**ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ
И ИЗГОТОВЛЕНИЯ
ГОВЯДИНЫ**

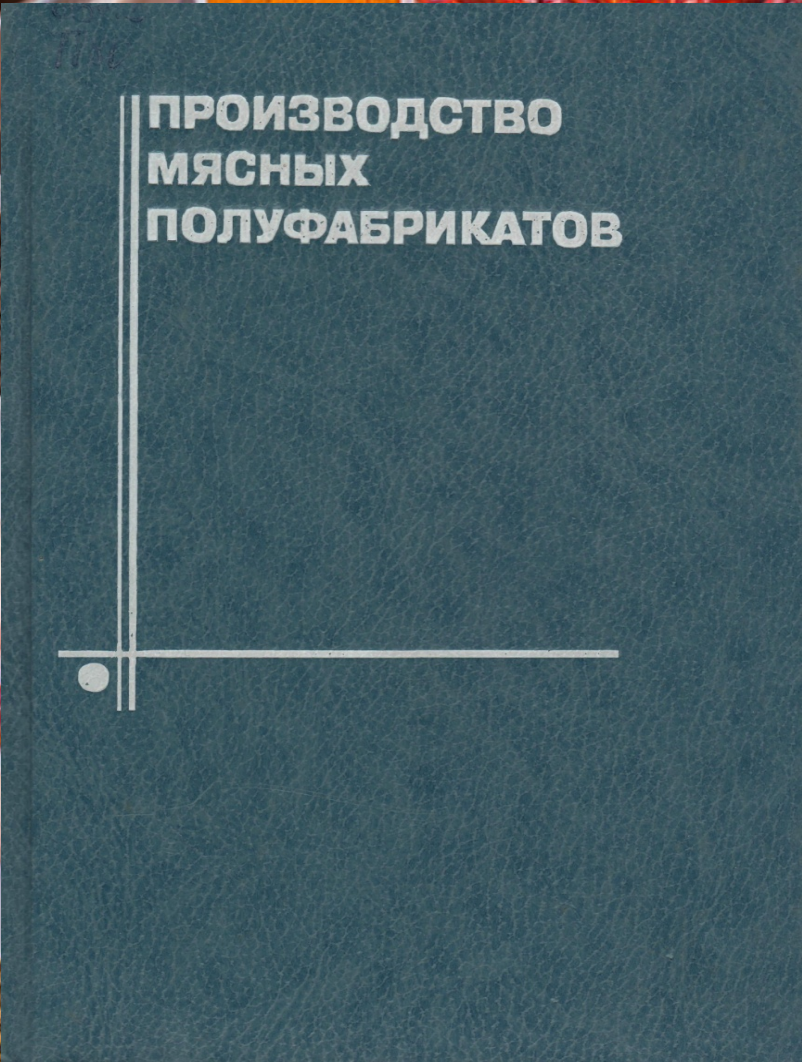
СРЕДНЕЕ
СПЕЦИАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ



Назад

**Зеленков П.И., Плахов А.В., Зеленков А.П.
Технология производства, хранения и
переработки говядины. Серия «Учебники и
учебные пособия». Ростов н/Д «Феникс»,
2002 г. - 352 с.**

В учебном пособии освещаются вопросы производства высококачественной говядины, ее хранения и переработки, а также приготовления из нее деликатесов. Даются рекомендации по перспективам развития отрасли производства говядины на основе использования существующих и создаваемых новых пород крупного рогатого скота организации и освоению малозатратных технологий выращивания, доращивания и откорма молодняка в молочном и специализированном мясном скотоводстве. Достаточно полно описаны методы хранения говядины и ее переработки. Даны практические советы по улучшению мяса и мясопродуктов.



**ПРОИЗВОДСТВО
МЯСНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ**

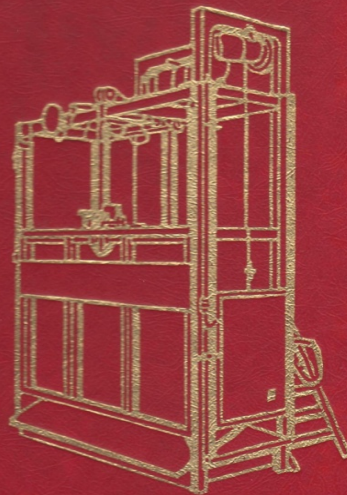
**Производство мясных полуфабрикатов
И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М.
Ибрагимов, Л.К. Забашта.- М. : Колос-
Пресс, 2001 г. – 336 с.**

Дана характеристика сырья и вспомогательных материалов, описаны технология и оборудование производства крупнокусковых, порционных и рубленых полуфабрикатов, пельменей и быстрозамороженных блюд. Приведены основные сведения о контроле качества продукции и охране труда на предприятии.

Для специалистов мясоперерабатывающих предприятий, работников малых предприятий, студентов вузов.

[Назад](#)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСОКОМБИНАТОВ



Бредихин С.А. и др.

**Технологическое оборудование
мясокомбинатов/ -2-е изд., испр.- М.:
Колос, 2000 г. - 392 с.**

В книге приведены общие сведения о технологическом оборудовании мясокомбинатов: структура, классификация, основные параметры, требования и организация эксплуатации оборудования. Рассмотрено основное технологическое оборудование, применяемое для переработки мясного сырья. Даны описание, устройство, принципы работы оборудования и его технические характеристики. В конце каждой главы приведены требования безопасности при эксплуатации оборудования.

[Назад](#)



Благодарим за внимание
Выставку подготовил
сектор читального зала №2

[Назад](#)