

МІКРОБІОЛОГІЯ І БІОХІМІЯ М'ЯСА

Кафедра розведення і селекції тварин та водних біоресурсів
Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Кисельов Олександр Борисович, к. с.-г. н., доцент
<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	44 (22 год. лекцій, 22 год. лабораторних занять)

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є формування у майбутніх технологів правильних уявлень про біохімічний склад основних тканин м'яса та інших частин туші сільськогосподарських тварин та птиці; про джерела і умови забруднення м'яса та м'ясних продуктів мікроорганізмами; закономірності зміни мікрофлори в них у процесі виробництва; про вплив технологічних факторів на мікроорганізми.

Теми лекцій

1. Біохімія м'яса та інших тканин тваринного організму
2. Біохімічні та фізико-хімічні зміни м'яса при різних технологічних процесах.
3. Основи мікробіології м'яса.
4. Керування мікробіологічними процесами в м'ясній промисловості.
5. Мікробіологія ковбас та м'ясних консервів.

Теми практичних занять

1. Ознайомлення з правилами техніки безпеки в лабораторії.
2. Вивчення принципів виділення і розділення білків м'яса
3. Вивчення біохімії внутрішніх органів.
4. Визначення фізико-хімічних показників свіжості м'яса
5. Визначення консервуючої дії кухонної солі.
6. Вивчення класифікації мікроорганізмів, що впливають на якість м'яса.
7. Ознайомлення з характеристикою санітарно-показових мікроорганізмів
8. Вивчення загальних принципів мікробіологічного контролю.
9. Дослідження шляхів знезараження м'ясної сировини
10. Мікробіологія м'ясних консервів.
11. Стерилізація консервів, її ефективність..