

# ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

## 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

Дисципліна «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» є однією із важливих для студентів біолого-технологічного факультету та їх спеціальності. Основною метою дисципліни є формування в майбутніх фахівців глибоких знань з технології переробки м'яса та іншої сировини тваринного походження і підготовка їх до практичного вирішення питань вдосконалення існуючої технології та розробки нових технологічних процесів, які б забезпечували раціональне використання сировинних ресурсів, підвищення випуску і якості продукції, скорочення енерговитрат, вивчення всього розмаїття впливів стандартизації на підвищення якості продукції м'ясо переробної промисловості, досягнення найвищих результатів діяльності м'ясо переробних підприємств при оптимальному використанні усіх ресурсів.

### Теми лекцій

1. Задачі агропромислового комплексу України щодо збільшення м'ясних ресурсів та підвищення якості продукції.
2. Склад м'яса сільськогосподарських тварин.
3. Зміни в тканинах м'яса після забою.
4. Специфічні властивості м'яса з нетрадиційним характером автолізу.
5. Біохімічні зміни м'яса під час холодильного оброблення
6. Асортимент ковбасних виробів.
7. Особливості і класифікації обробки субпродуктів та жирів.

### Теми лабораторних занять

1. Вивчення основних методів і способів оброблення кишкової сировини.
2. Дослідження основних технологічних моментів виробництва і переробки харчових тваринних жирів.
3. Визначення глибини автолітичних змін у м'ясі.
4. Кількісне визначення основних повноцінних білків м'язової тканини через показник триптофану.
5. Вивчення основних методик дегустаційної оцінки м'яса.
6. Вивчення технології консервування, охолодження та заморожування м'яса.
7. Теплова обробка м'ясопродуктів.
8. Вивчення змін у м'ясі в процесі соління.
9. Аналіз впливу технологічних факторів при переробці м'яса на вологозв'язуючої здатності м'яса.
10. Вторинне подрібнення і приготування фаршу.
11. Вивчення основних технологічних схем виробництва варених ковбасних виробів.