**ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА**

**Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів**

**Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **доц. Крижова Ю.П.** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **3** |
| ***Форма контролю*** | **Екзамен** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (16 год лекцій, 14 год практичних чи лабораторних)** |

**Загальний опис дисципліни**

У курсі розглядаються питання складу, харчової цінності та властивостей м’яса, підготовки тварин до забою, суть технологічних процесів і послідовність виконання при переробці великої, дрібної рогатої худоби, свиней, птиці. Також дана характеристика сировини для виготовлення ковбасних виробів, оболонок*,* груп ковбасних виробів, які виробляє промисловість, технологічні схеми та характеристика технологічних процесів виробництва варених ковбас, сосисок, сардельок, варено-копчених, напівкопчених, сирокопчених, ліверних ковбас та виробів із соленого м’яса. Розкривається асортимент та характеристика великошматкових, дрібношматкових, січених напівфабрикатів, технологія пельменів та основні показники якості. Також розкриті основні поняття про м’ясні консерви, вимоги до сировини для їх виготовлення, тари, асортимент та особливості виробництва консервів, технологічні схеми та характеристика технологічних процесів, відмінності в технології ковбасних та консервних продуктів.

**Теми лекцій:**

1. Поняття про м’ясо. Склад та властивості м'яса під час автолізу з ознаками PSEта DFD.
2. Організація первинної переробки ВРХ. Суть технологічних процесів, послідовність виконання.
3. Переробка ДРХ. Технологія переробки свиней.
4. Переробка птиці.
5. Перероблення продуктів забою. Поняття про ковбасу та сировину для її виготовлення.
6. Характеристика груп ковбасних виробів.
7. Асортимент напівфабрикатів.
8. Основні поняття про м’ясні консерви та технологічні процеси.

**Теми занять:**

***(семінарських,практичних, лабораторних)***

1. Визначення основного хімічного складу м’яса і м’ясопродуктів.
2. Визначення свіжості м’яса.
3. Визначення якості харчових топлених жирів.
4. Визначення якості яєць та яєчних продуктів.
5. Визначення впливу термічного оброблення на вихід і якість м’яса.
6. Визначення якості пельменів.
7. Визначення якості м’ясних консервів.