

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология переработки мяса»

образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата

**35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность:

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕ (252 академических часа)

Семестр: 6-7 (очная форма обучения), 8-9 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовой проект, Экзамен

Содержание дисциплины

Характеристика мяса как объекта технологии. Строение, химический состав и пищевая ценность тканей мяса. Автолитические изменения мяса. Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов. Изменение свойств мяса при холодильной и тепловой обработке. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Изменения мясопродуктов при копчении и сушке. Технология производства вареных колбасных изделий. Технология производства варено-копченых колбас. Технология производства полукопченых колбас (колбасок). Технология производства сырокопченых колбас (колбасок). Технология производства вареных фаршированных колбас. Технология производства ливерных и кровяных колбас. Технология производства мясных (баночных) консервов и паштетов. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства цельномышечной продукции.