

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Рязанский государственный агротехнологический
университет имени П.А. Костычева

Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Прянишников В.В.,
Захарова О.А., Ильтяков А.В., Черкасов О.В.

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Часть I. ИННОВАЦИОННЫЕ ПРИЕМЫ В ТЕХНОЛОГИИ
МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



РЯЗАНЬ
2012

УДК 664.002.35

ISBN 978-598660-107-6

Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Прянишников В.В., Ильяков А.В.,
Захарова О.А., Черкасов О.В. Технология мяса и мясных продуктов. -
Часть I. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных
продуктов: Учебное пособие. – Рязань: ИП Макеев С.В., 2012 – 209 с.

Рецензенты:

Д. с.-х. н., профессор Шуварикив А.С. (РГАУ-МСХА)

Д. биол. н., профессор А.А. Коровушкин (ФГБОУ ВПО РГАТУ)

Учебное пособие предлагает современные способы получения и применения в мясных технологиях пищевых волокон и белков в соответствии с программой по дисциплине «Технология мяса и мясопродуктов» для бакалавров по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции». В учебном пособии изложен опыт работы специалистов фирмы «Могунция-Интеррус» (г. Москва) и ООО «Велес» (г. Курган) по применению пищевых волокон и белковых компонентов в мясных технологиях.

Учебное пособие предназначено для студентов, аспирантов, преподавателей высших учебных заведений.

© Морозова Н.И., Мусаев Ф.А.,
Прянишников В.В., Захарова О.А.,
Ильяков А.В., Черкасов О.В.

ISBN 978-598660-107-6

© Издательство ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2012.

Учебное пособие

«Допущено Учебно-методическим объединением вузов Российской Федерации по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».