



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

О. К. Неманова, Е. С. Быков

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ЧАСТЬ 1

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2024

УДК 637.5(07)
ББК 36.927р
Н 50

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

Неманова, О. К.

Н 50 Технология производства колбасных изделий Ч. 1 : методические указания / О. К. Неманова, Е. С. Быков. – Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2024. – 78 с.

Методические указания предназначены для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». В издании представлена тематика и методика проведения практических занятий, приведен перечень рекомендуемой литературы по дисциплине «Технология производства колбасных изделий».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2024
© Неманова О. К., Быков Е. С., 2024

Оглавление

Предисловие	4
Методика проведения практических занятий	5
Практическое занятие 1. Определение качества мяса NOR и пороков DFD и PSE	6
Практическое занятие 2. Определение микробиологических процессов мяса	13
Практическое занятие 3. Определение pH пищевых добавок. Эталонный метод ИСО	16
Практическое занятие 4. Определение их цветовых характеристик и выбор красителей	20
Практическое занятие 5. Определение критической концентрации вкусовых добавок	24
Практическое занятие 6. Определение критической концентрации ароматообразования	28
Практическое занятие 7. Определение допустимой суточной дозы потребления и выбор консервантов	32
Практическое занятие 8. Определение ограничений использования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки»	35
Практическое занятие 9. Определение функциональных свойств белковых препаратов	41
Практическое занятие 10. Определение геля холодного затвердения	44
Практическое занятие 11. Определение геля горячего затвердения	49
Практическое занятие 12. Определение критической концентрации гелеобразования каррагинанов	52
Практическое занятие 13. Определение влагосвязывающей и жиросвязывающей способности загустителей и гелеобразователей .	55
Практическое занятие 14. Определение влияние фосфатов на влагосвязывающую способность	62
Практическое занятие 15. Определение функциональных свойств крахмалов	65
Перечень вопросов для подготовки к экзамену	73
Рекомендуемая литература	77