

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения»

Целями освоения дисциплины «Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения» являются приобретение необходимых теоретических и практических знаний совершенствование технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения..

Задачи дисциплины

–освоение способов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства пищевой продукции.

Содержание дисциплины

Тема №1: Исторические аспекты научно- технического прогресса и развитие мясожирового производства

- 1.Исторический анализ о мясе в питании человека.
- 2.Развитие животноводства–решения мясной проблемы.
3. Роль научно-технического прогресса в развитии направлений мясожирового производства

Тема №2: Прижизненное формирование функционально- технологических свойств мясного сырья

Вопросы:

- 1.Основные требования, предъявляемые мясоперерабатывающей промышленности к убойным животным и мясу.
2. Направления прижизненного формирования оптимальных качественных характеристик:

Тема №3: Научные основы и технологические приемы обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов. Причины появления пороков качества мяса

Вопросы:

1. Научные основы обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов.
2. Технологические приемы обеспечения качества мяса и мясных продуктов.
3. Причины появления пороков качества мяса и мясных продуктов.

Методы оценки качества и классификации туш..

Тема №4: Функционально-технологические свойства мяса и их количественно определяемые показатели

Вопросы:

- 1.Характеристика pH мяса, влияние на функционально- технологические свойства мяса и мясных продуктов.
2. Характеристика водосвязывающей способности, влияние на функционально-технологические свойства мяса и мясных продуктов.
3. Характеристика жиरोудерживающей способности, влияние на функционально-технологические свойства мяса и мясных продуктов.
4. Цветовые характеристики мяса, влияние на мясную продукцию.

Тема №5: Технологически и биохимические характеристики послеубойного изменения в животных тканях

Вопросы:

1. Классическое течение автолиза.
2. Характеристика автолиза в мясе PSE и DFD в мясе.
3. Изменение в мясе при хранении.

Тема №6: Эффективность технологически адекватной разделки сырья

Вопросы:

1. Формализация представлений о пищевой и технологической адекватности мясного сырья.
2. Характеристика существующих способов рациональной разделки мясного сырья.
3. Сущность технологически адекватной разделки мясного сырья.
4. Характеристика инновационных технологически адекватных способов обвалки туш.
5. Характеристика инновационных технологически адекватных способов жиловки мяса..

Тема №7 Теоретические основы внутренних ферментативных процессов в технологии производства мясопродуктов.

- 1) Теоретические основы ферментативных процессов при созревании и посоле мяса
- 2) Ферментативные процессы при созревании мяса;
- 3) Ферментативные процессы при посоле мясного сырья;
- 4) Повышение качества низкосортного сырья.

Тема №8 Теоретические основы и практическая целесообразность использования пищевых добавок, БАВ в технологии мясных продуктов

- 1) Химизм связывания влаги пищевыми добавками;
- 2) Биологически активные вещества, применяемые при производстве мясопродуктов

Объем дисциплины 4 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен.