

Вступ	3
1. М'ясо тварин	4
1.1. Виробництво, споживання і торгівля м'ясом	4
1.2. Основні напрямки розвитку науки й технології щодо поліпшення якості і розширення асортименту продуктів	16
1.3. Харчова цінність м'яса.	23
1.4. Характеристика товарних якостей забійних тварин	27
1.5. Транспортування, дозайбна підготовка і первинна переробка худоби	45
1.6. М'ясо хворих тварин і з дефектами.	49
1.7. Морфологічний і хімічний склад м'яса.	57
1.8. Зміни в м'ясі після забою.	66
1.9. Класифікація, товарна характеристика м'яса	71
1.10. Маркування м'яса	77
1.11. Розрубання туш забійних тварин.	81
2. Субпродукти	90
3. М'ясо птиці	98
3.1. Виробництво і товарна характеристика птиці.	98
3.2. Морфологічний і хімічний склад м'яса птиці.	102
3.3. Класифікація і товарознавча характеристика м'яса птиці	107
3.4. Вимоги до якості м'яса птиці	108
3.5. Пакування і маркування м'яса птиці.	109
3.6. М'ясо пернатої дичини	110
4. Холодильна обробка, зберігання і пакування м'яса та субпродуктів	112
4.1. Охолодження м'яса і субпродуктів	112
4.2. Підвищення стійкості у зберіганні охолодженого м'яса	118
4.3. Підморожування і заморожування м'яса	123
4.4. Пакування м'яса і м'ясних продуктів	130
5. Контроль якості, фальсифікація і товарознавчо-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів	133
5.1. Контроль якості м'яса і м'ясних продуктів.	133
5.2. Способи виявлення фальсифікації м'яса.	143
5.2.1. Видова фальсифікація та ідентифікація м'яса різних видів тварин	144
5.2.2. Визначення сортових відрубів м'яса	149

5.2.3. Виявлення підміни високосортного м'яса низькосортним	153
5.2.4. Ідентифікація категорій м'ясних туш	155
5.2.5. Сучасні методи дослідження якості і визначення харчових добавок у м'ясних продуктах.	155
5.3. Товарознавчо-санітарна експертиза м'яса тварин у випадку отруєнь і вимушеного забою	157
6. М'ясні копченості	164
6.1. Формування споживних властивостей і асортименту м'ясних копченостей	164
6.2. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей	176
6.3. Вимоги до якості і дефекти м'ясних копченостей	193
6.4. Пакування, маркування, перевезення і зберігання м'ясних копченостей.	196
7. Ковбасні вироби	198
7.1. Класифікація ковбас.	199
7.2. Сировина ковбасного виробництва	200
7.3. Харчові добавки	219
7.4. Оболонки для ковбасних виробів	232
7.5. Вплив підготовчих операцій на формування споживних властивостей ковбасних виробів	239
7.6. Варені і фаршировані ковбаси	241
7.7. Сосиски і сардельки	255
7.8. Ліверні ковбаси	259
7.9. Кров'яні ковбаси і сальтисони.	262
7.10. Запечені, смажені і спеціалізовані ковбасні вироби	264
7.11. Напівкопчені ковбаси.	271
7.12. Сирокопчені ковбаси	277
7.13. Варено-копчені ковбаси.	288
7.14. Сиров'ялені ковбаси.	291
7.15. Вимоги до якості ковбасних виробів та їх дослідження на свіжість і натуральність	294
7.16. Пакування, перевезення і зберігання ковбасних виробів	307
8. М'ясні консерви	317
8.1. Формування споживних властивостей м'ясних консервів	317
8.2. Класифікація і формування асортименту м'ясних консервів.	319
8.3. Вимоги до якості м'ясних консервів.	333
8.4. Пакування, маркування і зберігання м'ясних консервів.	334
9. М'ясні напівфабрикати, кулінарні вироби, концентрати і вироби спеціального призначення	339
9.1. М'ясні напівфабрикати	339
9.1.1. Натуральні напівфабрикати	344
9.1.2. Паніровані напівфабрикати.	348
9.1.3. Посічені напівфабрикати	348
9.1.4. Швидкозаморожені і мариновані м'ясні напівфабрикати	355

9.1.5. М'ясні напівфабрикати для дитячого і дієтичного харчування.	356
9.2. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання м'ясних напівфабрикатів	360
9.3. М'ясні кулінарні вироби	364
9.4. М'ясні концентрати і вироби спеціального призначення.	366
10. Правила продажу і мерчандайзинг м'яса та м'ясних продуктів	368
10.1. Правила продажу м'яса і м'ясних продуктів.	368
10.2. Мерчандайзинг м'яса і м'ясних товарів	371
<i>Література.</i>	373