



Гніцевич В. А.

Харчові технології. Т. 2. Технологія продуктів тваринного походження : підручник / В. А. Гніцевич, О. В. Грабовська. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2025. – 336 с.

ISBN 978-966-918-108-4 (Зар.)

ISBN 978-966-918-208-1 (Т. 2)

DOI: 10.31617/p.knute.2025-188

У підручнику розглянуто технологічні аспекти виробництва харчових продуктів тваринного походження, їх харчову та біологічну цінність, особливості підготовки сировини, класифікацію, асортимент і технологію виробництва окремих груп харчових продуктів, вимоги до якості. До кожної теми подано контрольні питання. Теоретичний матеріал відповідає програмі дисципліни «Технології харчових виробництв».

Для студентів спеціальності «Харчові технології».

Зам. 188/25

Ціна 350,00 грн

ЗМІСТ

Вступ	6
Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	8
1.1. Технологія виробництва свіжого м'яса	8
1.1.1. М'ясна промисловість України.....	8
1.1.2. Сировинна база м'ясної промисловості. Види і класифікація м'яса	10
1.1.3. Хімічний склад. Харчова та біологічна цінність м'яса.....	16
1.1.4. Морфологічний склад м'яса сільськогосподарських тварин.....	28
1.1.5. Якість м'яса. Чинники, що формують якість сировини	34
1.1.6. Виробництво й перероблення м'ясної сировини	41
1.1.7. Вторинна м'ясна сировина. Способи технологічного використання	61
1.1.8. Функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини	78
1.1.9. Функціонально-технологічні властивості білковмісних добавок, допоміжних матеріалів і наповнювачів.....	87
1.1.10. М'ясні емульсії. Принципи стабільності м'ясних систем	95
1.2. Технологія цільном'язових і реструктурованих м'ясопродуктів	101
1.2.1. Класифікація цільном'язових продуктів. Загальні принципи виробництва	101
1.2.2. Технологічні особливості підготовки сировини	103
1.2.3. Соління м'яса. Сутність, методи й технологічні прийоми	111
1.2.4. Основні принципи реструктурування	119

1.2.5. Термічне оброблення м'ясної сировини.....	121
1.3. Технологія ковбасних виробів	131
1.3.1. Асортимент ковбасних виробів	131
1.3.2. Характеристика сировини і допоміжних матеріалів для виробництва ковбас	134
1.3.3. Технологічний процес виробництва ковбас	146
1.3.4. Соління м'яса і способи його інтенсифікації	148
1.3.5. Приготування фаршу для ковбасних виробів	155
1.3.6. Особливості складання фаршу і виробництва різних ковбас	163
1.3.7. Наповнення оболонки фаршем і формування ковбасних виробів	172
1.3.8. Термічне оброблення ковбасних виробів	180
1.3.9. Сушіння ковбасних виробів.....	187
1.3.10. Пакування і фасування ковбасних виробів	190
Контрольні питання	193
Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБЛЕННЯ ГІДРОБІОНТІВ	195
2.1. Класифікація, склад і властивості гідробіонтів.....	195
2.2. Харчова і біологічна цінність м'яса риби.....	198
2.3. Холодильне оброблення риби.....	200
2.4. Розморожування й оброблення риби	206
2.5. Технологія соління і маринування риби.....	210
2.6. Технологія ікр'яної продукції	216
2.7. Технологія пресервів	217
2.8. В'ялення і сушіння риби	219
2.9. Копчення риби	224
2.10. Технологія рибних консервів	229
Контрольні питання	236
Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	237
3.1. Технологія питного молока й вершків	237
3.1.1. Молоко як сировина для виготовлення молочних продуктів	237
3.1.2. Характеристика властивостей молока.....	243
3.1.3. Первинне оброблення, транспортування і приймання молока.....	246
3.1.4. Способи оброблення молока.....	250
3.1.5. Технологія питного молока і вершків	253
3.2. Технологія кисломолочних продуктів.....	258
3.2.1. Характеристика кисломолочних напоїв	258
3.2.2. Загальна технологія кисломолочних напоїв	259
3.2.3. Особливості технології окремих видів кисломолочних продуктів	263
3.3. Технологія вершкового масла	268
3.3.1. Характеристика вершкового масла	268
3.3.2. Виробництво вершкового масла методом перетворення високожирних вершків	273
3.3.3. Виробництво вершкового масла методом збивання вершків.....	280
3.4. Технологія сиру твердого.....	287
3.4.1. Характеристика та класифікація сиру твердого	287
3.4.2. Основні принципи виробництва твердих сирів	291
3.5. Технологія морозива.....	306

3.5.1. Основні види морозива	306
3.5.2. Сировина, яку використовують для виробництва морозива.....	309
3.5.3. Технологічний процес виробництва морозива.....	311
3.5.4. Технологічний процес виробництва м'якого морозива.....	320
3.6. Перероблення білково-вуглеводної молочної сировини	322
Контрольні питання.....	326
ГЛОСАРІЙ	327
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	333