

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ
КАФЕДРА КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ И ЧАСТНОЙ ЗООТЕХНИИ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ:
«Методы исследований мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного
происхождения
Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Брянская область, 2017

УДК 637.5(07)
ББК 36.92
Л 44

Лемеш Е.А. Методы исследований мяса и мясных продуктов: Методические указания для самостоятельной работы. – Брянск: Издательство БГАУ, 2017. - 17 с.

В методических указаниях изложены цели и задачи самостоятельной работы, структура самостоятельной работы, представлены требования к оформлению реферата и перечень учебно-методического и информационного обеспечения, тестовые задания для текущего контроля знаний

Методические указания разработаны в соответствии с ФГОС и учебной программой дисциплины «Методы исследований мяса и мясных продуктов», предназначены для студентов очной и заочной форм обучения по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Рецензент: доктор биологических наук, профессор кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы Крапивина Е.В.

Рекомендовано к изданию решением методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии Брянского государственного аграрного университета, протокол №9 от 31 мая 2017 года.

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1.	Цель и задачи самостоятельной работы	4
2.	Трудоемкость самостоятельной работы	5
3.	Формы самостоятельной работы	5
4.	Структура самостоятельной работы	5
5.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	9
5.1.	Основная литература	9
5.2.	Дополнительная литература	10
5.3.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	10
6.	Тестовые задания для текущего контроля знаний	10

Введение

Самостоятельная работа по своей сути предполагает максимальную активность обучающегося. Она проявляется и в организации работы, и в использовании целенаправленного восприятия, переработке, закреплении, применении знаний, в сознательном стремлении превратить усваиваемые знания в личные убеждения, неуклонно руководствоваться ими в повседневной деятельности.

Для успешного изучения дисциплины «Методы исследований мяса и мясных продуктов» студентам требуется значительный объем самостоятельной работы.

Дисциплина «Методы исследований мяса и мясных продуктов» формирует знания теоретических и практических навыков по управлению методов исследований мяса и мясных продуктов.

Методы исследований мяса и мясных продуктов рассматривает методы оценки качества мяса и мясных продуктов, состав и строение сырья животного происхождения; ассортимент, классификацию и номенклатуру мясопродуктов. Методы исследований мяса и мясных продуктов обосновывает требования к качеству сырья и продукции, факторы, определяющие качество и свойства мяса; химические компоненты мяса и мясных продуктов; основы методик проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов.

1. Цель и задачи самостоятельной работы

Целью самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Методы исследований мяса и мясных продуктов» является овладение указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Изучение дисциплины базируется на знаниях основных компонентов, биологической и пищевой ценности качества мяса и мясных продуктов, методах контроля качества мясного сырья.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

Методы оценки качества мяса и мясных продуктов, состав и строение сырья животного происхождения; ассортимент, классификацию и номенклатуру мясопродуктов; требования к качеству сырья и продукции, факторы, определяющие качество и свойства мяса; химические компоненты мяса и мясных продуктов; основы методик проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов.

Уметь:

Проводить исследование сырья, технологических полуфабрикатов и готовых мясных продуктов; владеть методами управления технологиче-

скими процессами для получения мясных продуктов с заданными свойствами и требуемого качества.

Владеть:

Терминами и определениями дисциплины; методами анализа и оценки физико-химических свойств мяса; методами исследования мяса и мясных продуктов.

Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «*Методы исследований мяса и мясных продуктов*» являются:

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ПК-3: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

ПК-10: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

ПК-26: способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

2. Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «*Методы исследований мяса и мясных продуктов*» составляет 54 часа.

3. Формы самостоятельной работы

По дисциплине «*Методы исследований мяса и мясных продуктов*» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

1) Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к занятиям).

2) Подготовка к практическим занятиям с использованием литературы.

4. Структура самостоятельной работы

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы
Раздел 1 . Сырье животного происхождения		
Тема 1. Комплексная оценка свежести мяса при холодильном хранении	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Изменения мяса при охлаждении и хранении в охлажденном виде. 2. Использование сохраняющих барьеров при холодильной обработки мяса с целью стабилизации

		его качества. 3. Влияние процессов кристаллизации, рекристаллизации влаги и сублимации льда при замораживании и хранении на показатели качества мяса при размораживании.
Тема 2. Особенности протекания автолиза в мышечной ткани птицы и рыб	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Понятие об автолизе, стадии автолиза 2. Автолитические изменения углеводов, их значение 3. Изменения в белковой системе мяса, их значение
Раздел 2. Основные свойства сырья животного происхождения		
Тема3. Автолитические изменения в мясе говядины, свинины, баранины	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1.Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на разных стадиях автолиза 2. Влияние различных факторов на скорость автолитических изменений мяса 3. Понятие о мясе с нетрадиционным характером автолиза
Раздел 3. Методы определения показателей мяса.		
Тема 4. Определение нитратов и нитритов в мясе	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	1. Роль и место органолептического метода анализа в общем комплексе методов оценки качества пищевых продуктов. 2. Особенности ионометрического метода определения нитратов и нитритов в мясе. 3. Фотометрический метод определения нитратов и нитритов в мясе.
Тема 5.Определение гормонов	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов. 2. Методы используемые для определения остатков гормональных препаратов.
Тема 6. Определение фенолов в копченых мясных продуктах	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Особенности проведения органолептической оценки копченых продуктов. 2. Методы качественного обнаружения и количественного определения суммарных фенолов в колбасных и копченых изделиях.
Тема 7. Реакции каче-	Систематическая прора-	Подготовка рефератов по темам:

ственного обнаружения токсичных элементов	ботка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	1. Методы подготовки проб. 2. Реакции качественного обнаружения токсичных элементов. 3. Сущность способа сухой минерализации. 4. Способ мокрой минерализации.
Тема 8. Микробные контаминанты в колбасных изделиях и продуктах из мяса	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Общая характеристика контаминантов мяса. 2. Методы контроля безопасности мяса и мясных продуктов.
Тема 9. Определение антибиотиков	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Метод подготовки проб к анализу. 2. Методика определения антибиотиков в мясе и мясопродуктах.
Тема 10. Исследование качества замороженных яйцепродуктов	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	Подготовка рефератов по темам: 1. Органолептический метод анализа в общем комплексе методов оценки качества пищевых продуктов. 2. Метод определения качества замороженных яйцепродуктов.

Реферат - краткое изложение в письменном виде научной работы, результатов изучения научной проблемы на определённую тему, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат предполагает осмысленное изложение содержания главного и наиболее важного (с точки зрения автора) в научной литературе по определённой проблеме в письменной или устной форме.

Реферат является одной из форм отчётности по итогам курса, он позволяет структурировать знания обучаемых.

Реферат (нем. *Refer at*, от лат. *refere*- докладывать, сообщать) - письменный доклад или выступление по определённой теме с обобщением информации из одного или нескольких источников.

Требования к изложению материала

Структура реферата:

1. Титульный лист;
2. Оглавление работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
3. Введение;
4. Текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;

5. Заключение;
6. Библиографический список;
7. Приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Титульный лист заполняется по единой форме.

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Приводимые из литературных источников сведения должны сопровождаться указанием их авторов и года издания, которые значатся в библиографическом списке. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Иногда при изложении материала возникает необходимость привести цитату, например, если при обсуждении важного положения, нужно с определенной точностью воспроизвести точку зрения другого автора, то ее заключают в кавычки.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме, рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию.

Библиография (список литературы) служит важной составной частью реферата и показывает степень изученности проблемы магистрантом. Здесь указывается реально использованная для написания реферата литература,

периодические издания и электронные источники информации на которые в реферате есть ссылки, а также другие использованные при его подготовке материалы.

Библиографическое описание литературных источников производится в строгом соответствии с ГОСТом 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание документа».

Список литературы составляется в алфавитном порядке (сначала работы отечественных авторов, затем иностранных). Ссылку на несколько работ одного автора (независимо, один он или в коллективе с другими авторами) указывают в порядке возрастания годов публикации.

Год издания основных литературных источников по теме работы (учебников, учебно-методических пособий) должен быть не позднее последних 10-20 лет.

Оформление ссылок на электронный ресурс

Электронные ресурсы - обобщающий термин для всех видов электронной информации, включая локальные и глобальные информационные сети.

Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информационных технологий РГБ. - Электрон, дан. - М.: Рос. гос. б-ка, 1997. - Режим доступа: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru).

При использовании сети Internet нужно помнить, что помещенные в ней документы во многих случаях не являются официальными публикациями и, кроме того, могут содержать ошибки, возникшие при копировании источника.

Каждый включенный в библиографический список литературный источник должен иметь отражение в тексте реферата.

Не следует включать в библиографический список те работы, на которые нет ссылок в тексте реферата и которые фактически не были использованы.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

5.1 Основная литература

1. Артюкова Г.Д., Артюков И.И., Гамко Л.Н. Биохимия мяса: Учебно-методическое пособие к практическим занятиям. - Брянск: Издательство Брянской ГСХА, 2014. – 52 с.

2. Базарнова Ю.Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения.- СПб.: Проспект Науки, 2011. – 192 с.

3. Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. - М.: КолосС, 2008. – 280 с.

4. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС, 2009. – 565 с.

5.2 Дополнительная литература

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2001. – 376 с.

2. Рогожин В.В. Биохимия мышц и мяса: Учебное пособие. - СПб: ГИОРД, 2006. – 240 с.

3. Маловастый К.С. Определение свежести и доброкачественности рыбы. - Брянск.: БГСХА, 2011

5.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

"Интернет"

Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>

Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/window/library>

Электронная библиотечная система Лань <http://e.lanbook.com/>

6. Тестовые задания для текущего контроля знаний

1. Белки, обуславливающие цвет мяса:

- миоглобин (в основном) и гемоглобин
- миоген и актомиозин
- миоальбумин и актин
- гемоглобин (в основном) и миозин

2. Переходу актина из глобулярной формы в фибриллярную на первой фазе созревания мяса способствует:

- снижение содержания АТФ
- увеличение содержания АТФ
- действие микробиальных ферментов
- накопление пирофосфорной кислоты

3. Мясо имеет расслабленную мышечную ткань, нежную консистенцию, обладает высокой влагосвязывающей способностью, бульон из него

мутный, недостаточно ароматный, температура мяса 36⁰С. Стадия автолитических процессов:

- парное мясо
- мясо в состоянии посмертного окоченения
- созревшее мясо
- глубокий автолиз мяса

4. Консистенция мяса жесткая, водосвязывающая способность низкая, не имеет выраженного вкуса и аромата, потери при тепловой обработке большие. Стадия автолитических процессов:

- мясо в состоянии посмертного окоченения
- созревшее мясо
- парное мясо
- глубокий автолиз мяса

5. Соединительная ткань мяса, характеризующаяся сильным развитием в межклеточном веществе коллагеновых волокон, располагающихся в различных направлениях, и наличием эластических волокон – это соединительная ткань

- рыхлая
- плотная
- ретикулярная
- эластическая

6. Количественное содержание белков в мясе убойных животных:

- 10-20%
- 15-20%
- 25-30%

7. Наиболее ценными компонентами мяса являются

- белки
- жиры
- углеводы
- минеральные вещества

8. Наибольшую биологическую ценность имеют ткани мяса

- мышечная
- соединительная
- жировая

- костная

9. Замороженное мясо – это мясо, подверженное замораживанию до t не выше:

- -15°C ;
- -8°C ;
- -2°C .

10. На сколько категорий по упитанности подразделяют свинину?

- две;
- три;
- пять.

11. Наибольшую пищевую ценность имеет мясо

- охлажденное
- остывшее
- замороженное
- парное
- дважды замороженное

12. Факторы, сохраняющие качество мяса

- условия обработки
- температурный режим
- влажностный режим
- вид
- пол
- схема разрубки

13. Наиболее высокое содержание минеральных веществ, в том числе железа, характеризуются субпродукты:

- сердце
- печень
- мозги
- почки

14. Уши и хвосты свиные относятся к субпродуктам

- : шерстным
- : мясокостным
- : слизистым

-: первой категории

15. Какие процессы, влияющие на формирование потребительских свойств происходят при копчении продуктов из мяса убойных животных?

- только накопление компонентов дыма.
- накопление компонентов дыма, обезвоживания продукта, ферментативные процессы и частичная денатурация белков.
- накопление компонентов дыма и увеличение массы.
- накопление компонентов дыма и гидролиз жиров.

16. Самые длительные сроки хранения имеют мяскопчености

- сырокопченые
- варено- копченые
- запеченные
- жареные вареные

17. Отличительными особенностями колбасных изделий от мяса является

- повышенное содержание белков и экстрактивных веществ
- содержание незаменимых жирных кислот в легкоплавком жире
- процессы проходящие при хранении
- сырье
- наличие мышечной ткани

18. Причинами применения вспомогательного сырья для колбас низших сортов являются

- использование сортов мяса с высоким содержанием соединительной ткани
- низкая водоудерживающая способность основного сырья
- технологический процесс
- условия хранения
- процессы, проходящие при хранении

19. Какой вид мяса входит в состав фарша большинства колбас, улучшает вкусовые и питательные свойства изделий?

- баранина
- свинина
- говядина

20. Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием соевого белкового изолята и круп, в рецептуре которых доля мясных ингредиентов 40%, относятся к

- мясо-растительным
- мясным консервам
- растительно-мясным консервам
- жиробобовым консервам

21. Продукты, приготовленные из мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке называются:

- колбасы
- полуфабрикаты
- копченые

22. По какому принципу мясные полуфабрикаты делят на категории

- по содержанию мяса
- по содержанию мышечной ткани
- по содержанию соединительной ткани
- по содержанию жировой ткани
- по содержанию костной ткани

23. Назовите наиболее стойкие в хранении мясные продукты:

- мясные копченые окорока
- сырокопченые колбасы
- мясные консервы

24. Основные вещества, обуславливающие энергетическую ценность мяса

- жиры
- белки
- углеводы
- витамины
- минеральные вещества

25. Основные вещества, обуславливающие биологическую ценность мяса

- белки
- витамины
- минеральные вещества

- жиры
- углеводы
- ферменты

26. Какое мясо называется охлажденным?

- мясо подвергнутое после разделки туши охлаждению до t не выше 12 С
- мясо подвергнутое после разделки туши охлаждению до t от 4 до 0 С
- мясо подвергнутое после разделки туши охлаждению до t не выше — 8 С

27. Преимущество охлажденного мяса по сравнению с мороженым

- упругая консистенция (при легком надавливании не выделяется мясной сок)
- лучшие потребительские свойства
- лучше сохраняет белки, витамины, жиры
- более длительные сроки хранения
- продолжающиеся ферментативные процессы
- микробиологические процессы

28. К саркоплазматическим белкам мышечной ткани относятся:

- миозин, актин, актомиозин, тропомиозин, тропонин, десмин;
- коллаген и эластин;
- миоген, глобулин Х,миоальбумин, миоглобин, кальдомулин.

29. Белки соединительной ткани –

- коллаген, эластин, ретикулин;
- липиды, экстрактивные вещества;
- миозин, коллаген, эластин;
- все перечисленные.

30. Процесс мацерации это –

- размягчение, за счет растворения минеральных веществ;
- накопление солей;
- формирование окраски мяса.

31. В состав кости входит:

- волокна, клетки, сухожилия, коллагеновые волокна;
- межклеточное вещество, остециты, коллагеновые волокна;
- все перечисленные выше.

Ключ теста

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	1	17	1
2	1	18	1,2
3	1	19	2
4	1	20	1
5	1	21	2
6	1	22	2
7	1	23	3
8	1	24	1,2,3
9	2	25	1,2,3
10	3	26	2
11	1,2	27	1,2,3
12	1,2,3	28	3
13	2	29	1
14	1	30	1
15	2	31	2
16	1		

Учебное издание

Лемеш Елена Александровна

Методы исследований мяса и мясных продуктов

Методические указания для самостоятельной работы студентами по
направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»