

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	5
Введение	7
<i>Глава первая</i>	
Мясо домашней птицы, промысловой пернатой дичи	18
1.1. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы	19
1.2. Классификация и характеристика основных видов птицы	23
1.2.1. Классификация домашней птицы	23
1.2.2. Классификация дикой птицы	38
1.3. Характеристика и пищевая ценность мяса домашней птицы	43
1.4. Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи	57
1.5. Термины и определения	63
1.6. Идентификация и экспертиза	66
1.6.1. Отбор образцов	67
1.6.2. Органолептическая оценка (анализ)	69
1.6.3. Органолептическая оценка мяса птицы и продуктов его переработки	77
1.6.4. Исследование показателей безопасности мяса птицы	92
1.6.5. Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи	95
1.6.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза	100
1.6.7. Клеймение и маркировка мяса птицы	133
1.6.8. Дефекты тушек птицы	137

1.7. Охота и особенности реализации мяса промысловой пернатой дичи	140
Перечень основных нормативных документов	142

Глава вторая

Основы технологии переработки мяса птицы.

Отдельные виды продукции	143
2.1. Классификация	143
2.2. Термины и определения	143
2.3. Первичная обработка птицы	147
2.4. Фасованное мясо и полуфабрикаты	153
2.5. Кулинарные изделия	166
2.6. Колбасные изделия	170
2.7. Консервы	178
2.7.1. Новое в технологии консервов из мяса птицы	184
2.8. Техническая продукция	187
2.9. Технология обработки убитой дичи	191
2.10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы	196
2.10.1. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий	196
2.10.2. Ветеринарно-санитарные мероприятия в колбасном производстве	199
2.10.3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в консервном производстве	202
2.11. Новые виды продуктов из мяса птицы	205
Перечень нормативных документов	210

Глава третья

Яйца	211
3.1. Строение и химический состав яиц куриных	211
3.2. Классификация и показатели качества	221
3.3. Упаковка и маркировка	224
3.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в хозяйствах и на рынках	226
3.5. Идентификация и экспертиза яиц	229
Перечень основных нормативных документов	233

Глава четвертая

Продукты переработки яиц	234
4.1. Термины и определения	234
4.2. Технология производства продуктов переработки яиц	235
4.2.1. Мороженые яичные продукты	236
4.2.2. Сухие яичные продукты	242
4.2.3. Ферментированные обессахаренные яичные продукты	246
4.2.4. Консервированные сахаром яичные продукты	248
4.2.5. Продукты переработки яичной скорлупы	250
4.3. Инновационные технологии в производстве продуктов функционального назначения	251
4.4. Упаковка, маркировка, хранение	259
4.5. Идентификация и экспертиза	260
4.6. Новые виды яичных продуктов	262
Перечень основных нормативных документов	265

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А	268
Химический состав мяса птицы, яиц и продуктов их переработки	268
Приложение Б	273
Правила сертификации мяса птицы, яиц и продуктов их переработки	273
Термины и определения	274
Декларирование соответствия	276
Обязательная сертификация	278
Организация обязательной сертификации	279
Знак обращения на рынке	280
Инспекционный контроль	280
Рассмотрение апелляций	282
Хранение и учет	282
Форма заявки на проведение сертификации мяса птицы и продуктов их переработки	283
Схемы сертификации	286

Состав схем сертификации	286
Классификация мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продуктов их переработки, подлежащих сертификации, в зависимости от установленных сроков годности	288
Форма 1. Журнал заявок на проведение сертификации птицепродуктов	289
Форма 2. Реестр сертифицированных птицепродуктов	290
Приложение В	291
Новые виды птицепродуктов, разработанные к внедрению ВНИИПП	291
Полуфабрикаты	292
Кулинарные и колбасные изделия	294
Консервы	296
Продукты из мяса птицы для детского питания	298
Продукты из мяса цыплят для лечебного питания	299
Продукты для школьного питания	300
Приложение Г	301
Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)	301
Приложение Д	302
Микробиологические нормативы безопасности	302
Приложение Е	303
Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции	303
Приложение Ж	304
Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90	304
Литература	305