

Записи выполняются и используются в СО 1.004  
Предоставляется в СО 1.023

СО 6.018

601 028/11

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова**

**Послевузовское профессиональное образование**

Программа рассмотрена и одобрена на на-  
учно-техническом совете  
протокол № 2

«20» декабря 2011г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор:

/Кузнецов Н.И./

«20» декабря 2011 г.



**ПРОГРАММА КАНДИДАТСКОГО ЭКЗАМЕНА**

**специальности**

**05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов  
и холодильных производств**

**Саратов – 2011 г.**

## **Общие положения**

Программа кандидатского экзамена по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств составлена в соответствии с федеральными государственными требованиями к структуре основной профессиональной образовательной программы послевузовского профессионального образования (аспирантура), утвержденными приказом Минобрнауки России 16 марта 2011 г. № 1365, на основании паспорта и программы–минимум кандидатского экзамена по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидатский экзамен по специальности проводится в соответствии с учебным планом аспиранта на последнем году подготовки или ранее при условии готовности диссертации. Трудоемкость кандидатского экзамена составляет 1 ЗЕТ (36 часов). Подготовка к кандидатскому экзамену по специальности включает освоение специальных дисциплин отрасли науки и научной специальности.

Решение о готовности аспиранта к сдаче кандидатского экзамена принимает научный руководитель аспиранта. Экзамен проводится в форме собеседования по билетам. Состав комиссии по приему кандидатского экзамена формируется из числа ведущих профессоров, докторов и кандидатов наук по данной специальности, имеющих опыт подготовки кадров высшей квалификации, и утверждается приказом ректора.

## **Содержание программы-минимум**

В основу настоящей программы положены следующие дисциплины: технология мяса и мясных продуктов; технология молока и молочных продуктов; получение и первичная обработка молока; технология рыбных продуктов; технология холодильной обработки и хранения мяса, мясных, молочных и рыбных продуктов; биохимия; физическая и коллоидная химия; микробиология; микроструктура; электрофизические методы обработки пищевых продуктов; мембранная технология переработки молочного сырья; гигиена питания; ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена производства мяса; пищевые добавки; экология, качество пищевых продуктов; процессы и аппараты пищевых производств; сертификация; основы автоматизации, автоматизации и компьютеризации производственных процессов.

### **1. Общие вопросы**

Современное состояние проблем и перспектив развития мясо-молочной перерабатывающих отраслей в структуре АПК, рыбной промышленности и холодильных производств в соответствии с принятым в России документом «Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года» и Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Основные направления научных исследований в области создания принципиально новых мало- и безотходных, ресурсо- и энергосберегающих экологически безопасных технологий следующего поколения продуктов питания, востребованных на российских и зарубежных рынках. Биотехнологические подходы в решении поставленных задач. Основы современной нормативной базы функционирования предприятий.

Модульные принципы конструирования (проектирования) новых поликомпонентных мясных, молочных, рыбных продуктов с заданными свойствами.

Основные понятия методологии компьютерного анализа нутриентной адекватности сырья при создании поликомпонентных продуктов.

## **2. Технология мяса и мясных продуктов**

Современное состояние проблем и перспектив развития мясной промышленности по увеличению выработки продукции, повышению ее качества и эффективности производства на основе ускорения научно-технического прогресса.

### **2.1. Первичная переработка скота.**

Транспортировка скота и подготовка к убою, их влияние на качество мяса. Понятие и способы оценки категорий упитанности сельскохозяйственных животных и мясных туш.

Способы оглушения и убоя, их преимущества и недостатки. Технологические операции по разделке туш. Особенности переработки крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.

Побочные продукты убоя и разделки туш. Промышленная классификация субпродуктов. Технология переработки субпродуктов.

Переработка крови. Требования к сырью и готовой продукции.

Способы консервирования крови. Продукты переработки пищевой и технической крови и их рациональное использование. Значение крови и кровепродуктов для сокращения дефицита животного белка.

Переработка жирового сырья. Классификация сырья и направления переработки.

Способы извлечения жира из жирового сырья и их влияние на качество продукции.

Показатели, нормируемые в топленом жире.

Шкурсырье. Классификация шкур. Способы консервирования и их влияние на качество и сохранность шкур. Требования, предъявляемые к качеству консервированных шкур. Современные тенденции в переработке и использовании шкурсырья.

Кишечное сырье. Технология обработки и консервирования кишок. Дефекты консервирования и прижизненные пороки кишок.

Техническое сырье. Классификация. Способы переработки. Ассортимент готовой продукции и требования, предъявляемые к ней.

Убой и переработка птицы.

### **2.2. Состав, свойства, и пищевая ценность продуктов убоя сельскохозяйственных животных.**

Понятие мяса. Качество и пищевая ценность мяса. Значение мяса в питании человека. Требования к качеству мясного сырья, используемого на производство продуктов детского питания.

Мышечная, жировая, соединительная, костная ткани, кровь. Строение, химический состав, технологические свойства и пищевая ценность.

Особенности химического и тканевого состава субпродуктов и их технологической обработки. Пищевая ценность субпродуктов. Ассортимент продукции, вырабатываемой с использованием субпродуктов.

Строение и свойства шкуры как кожевенного, шубно-мехового и пищевого сырья.

Мясо птицы. Особенности тканевого, химического состава и свойства мяса птицы.

Пищевая ценность. Требования к качеству.

Идентификация состава сырья и качества мясных продуктов по микроструктурным показателям.

### **2.3. Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов**

Классификация мяса по термическому состоянию. Понятие охлажденного, подмороженного, замороженного и размороженного мяса. Обоснование выбора способа холодильной обработки мяса в зависимости от условий и целей производства, вида вырабатываемой продукции.

Охлаждение мяса. Способы охлаждения, техника и режимы процесса охлаждения. Совершенствование технологии охлаждения мясного сырья.

Замораживание мяса. Анализ способов и режимов замораживания с точки зрения влияния на качество мясного сырья. Размораживание мяса. Аппаратурное оформление процессов.

Процессы, протекающие в мясе при охлаждении, замораживании, размораживании.

### **2.4. Автолитические изменения мяса.**

Понятие автолиза мяса. Стадии автолиза. Изменения физико-химических, биохимических и технологических свойств мышечной ткани в ходе автолиза. Факторы, влияющие на скорость и глубину автолитических изменений мышечной ткани.

Изменения углеводов, белков, липидов, экстрактивных веществ. Роль тканевых ферментов и неферментативных процессов в послеубойном созревании мяса.

Причины отклонений в характере развития автолиза мяса. Характеристика и свойства PSE и DFD- сырья. Рациональное использование мясного сырья PSE и DFD – качества.

### **2.5. Механическая обработка и посол мясного сырья.**

Измельчение. Цель процесса и характеристика мясного сырья различной степени измельчения. Сущность процесса и используемое оборудование. Способы измельчения сырья при производстве различных видов мясных продуктов. Уравнение П.А. Ребиндера.

Перемешивание. Назначение и физическая сущность процесса перемешивания вязкопластичных материалов. Оборудование и технологические параметры при перемешивании.

Цель посола. Виды и способы посола мяса, применяемые при производстве колбасных изделий и цельномышечных продуктов. Цветообразование мяса при посоле.

Посолочные ингредиенты и их влияние на мышечные белки. Процессы, протекающие в мясе при длительном и кратковременном посоле.

Интенсификация процесса посола при производстве различных видов мясных продуктов. Факторы, влияющие на скорость распределения посолочных веществ.

Посол мяса для производства колбас рассолом, с применением вибровоздействий и других интенсифицирующих факторов. Влияние температуры на скорость проникновения посолочных веществ. Способы шприцевания мясного сырья рассолом.

Механическая обработка соленого сырья при производстве цельномышечных продуктов. Характеристика процессов массирования, тумблирования. Применение вакуума и вибровоздействий при посоле мяса. Изменения биохимических, физико-химических и структурно-механических свойств мясного сырья при измельчении, перемешивании и посоле. Использование бактериальных культур.

Шприцевание колбасных фаршей. Оборудование, параметры процесса и их влияние на качество продукции. Дефекты шприцевания и причины возникновения.

Виды, характеристика и свойства колбасных оболочек.

## **2.6. Тепловая обработка мясопродуктов.**

Виды и способы тепловой обработки мясопродуктов. Процессы, протекающие в продукте при термообработке. Изменения белков и других компонентов мяса при варке, жарении, запекании, стерилизации, пастеризации.

Цветообразование мясных продуктов. Механизм взаимодействия нитрита натрия с мышечными белками. Факторы, влияющие на интенсивность цветообразования и стабильность окраски изделий. Стабилизаторы цвета. Дефекты окраски продуктов и возможные причины их возникновения.

Сущность нагрева посредством теплообмена. Электроконтактный, высокочастотный, инфракрасный нагрев. Перспективы их применения при производстве мясопродуктов.

Стерилизация баночных консервов. Формула стерилизации. Факторы, влияющие на продолжительность стерилизации.

Характеристика используемого оборудования и режимы термообработки мясопродуктов.

Обоснование выбора способа и режимов термообработки в зависимости от вида продукции.

Копчение мясопродуктов. Способы копчения. Их сущность и назначение. Процессы, протекающие при копчении. Факторы, влияющие на состав коптильного дыма. Основные группы коптильных веществ, и их влияние на качество продукции.

Интенсификация процесса копчения. Сущность бездымного копчения. Характеристика коптильных препаратов и ароматизаторов. Сравнительный анализ способов копчения.

Охлаждение готовых изделий. Назначение процесса, способы охлаждения. Влияние охлаждения на качество готовой продукции. Хранение готовых продуктов, процессы протекающие при хранении.

## **2.7. Сушка мясопродуктов.**

Сушка как способ консервирования. Способы сушки, применяемые в технологии мясных продуктов.

Сушка колбасных изделий, Совокупность процессов, протекающих в продукте в период сушки: обезвоживание, ферментативные процессы, агрегационные явления, формирование структуры, стабилизация окраски.

Кинетика внешнего и внутреннего переноса влаги. Обоснование оптимальных параметров сушки. Недостаток применяемых вариантов сушки и перспективы их развития.

Способы сушки крови, клеевых и желатиновых бульонов. Кинетика и анализ процесса сушки. Обоснование режима сушки. Типы используемых сушилок, пути повышения экономичности распылительных сушилок и перспективы развития в этой области.

Сублимационная и вакуумная сушка. Теоретические основы. Технологическое оборудование. Контроль и регулирование процесса. Оценка сублимационной и вакуумной сушки как способа консервирования мяса. Условия и продолжительность хранения обезвоженного мяса.

Регидратация сублимированных мясных продуктов.

## **2.8. Основные принципы создания продуктов детского и диетического питания.**

Медико-биологические требования к составу продуктов, Компьютерное проектирование рецептур. Специфические технологические процессы изготовления

консервов и колбасных изделий. Система контроля качества сырья, производства и готовой продукции.

## **2.9. Технология специальных продуктов.**

*Технология геродиетических продуктов.* Основные требования к питанию пожилых и престарелых людей. Теоретические основы и основные требования разработки рецептур продуктов питания людей пожилого возраста. Перспективные направления создания геродиетических мясных продуктов.

*Технология продуктов профилактического и лечебного назначения.* Необходимость создания продуктов функционального назначения. Выбор основного сырья, в том числе не мясного происхождения и других необходимых пищевых ингредиентов и добавок.

## **2.10. Пищевые добавки и ингредиенты.**

Понятие пищевые добавки и ингредиенты. Необходимость использования пищевых добавок и ингредиентов. Классификация пищевых добавок. Основные характеристики добавок, применяемых при изготовлении мясных продуктов. Выбор и обоснование необходимости применения различных пищевых добавок в зависимости от потребительских свойств готовых продуктов.

## **2.11. Организационно-техническое оформление технологических процессов.**

Применительно к каждому производству, входящему в структуру мясоперерабатывающих предприятий, необходимо владеть знаниями по следующим вопросам. Ассортимент вырабатываемой продукции. Требования, предъявляемые стандартами к качеству продукции, и обоснование этих требований. Требования к качеству сырья, в увязке с его влиянием на качество продукции.

Технологические схемы изготовления продукции. Выбор оптимальных технологических вариантов применительно к конкретным условиям. Оценка экономичности технологических вариантов в увязке с рациональным использованием сырья и материалов, выходом и качеством готовой продукции, продолжительностью производственного цикла, трудовыми затратами, возможностями механизации ручных операций. Выбор технических средств осуществления технологических процессов и операций с оценкой эффективности их использования, расходования технологических агентов (электроэнергии, пара, воды и пр.), влияния на качество продукции, автоматизации управления их работой, техники безопасности. Организация технологического потока в увязке с механизацией межоперационного транспорта и санитарными требованиями. Перспективы совершенствования техники и технологии в аспекте научно-технического прогресса отрасли. Постановка производственного и сертификационного контроля качества продукции. Возможности организации телеуправления и автоматизированного управления производственными процессами. Упаковка и хранение продукции. Охрана окружающей среды.

Перечисленные требования к объему знаний относятся к следующим основным производствам:

- убой и разделка скота и птицы;
- обработка субпродуктов;
- производство пищевых животных жиров;
- производство технических жиров и кормовых продуктов;
- переработка крови;
- обработка и консервирование шкур, обработка пера и пуха;
- холодильная обработка и хранение мясопродуктов;

- производство фасованного мяса и полуфабрикатов;
  - производство колбасных изделий;
  - производство мясных консервов;
  - производство продуктов детского и диетического питания;
  - производство яйцепродуктов;
- производство желатина и клея.

### **3. Технология молока и молочных продуктов**

Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Роль молока и молочных продуктов в здоровом питании. Рациональные нормы потребления молочных продуктов.

Роль ученых и практиков России в развитии молочной промышленности.

#### **3.1. Молоко как сырье для молочной промышленности.**

Ресурсы молочного сырья и структура его переработки.

Получение доброкачественного молока, его первичная обработка и транспортирование на молочные предприятия. Изменение компонентов в молоке под воздействием зоотехнических факторов и ветеринарных факторов. Влияние первичной переработки на состав и свойства молока.

Пороки молока, причины возникновения и меры их предупреждения. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Особенности требований к молоку как сырью для отдельных отраслей молочной промышленности в России и за рубежом.

Компоненты молока, их характеристика. Молоко как полидисперсная система. Физико-химические свойства молока. Технологические свойства молока.

Антибактериальные свойства молока. Биологически активные вещества молока. Сенсорные свойства молока. Принципы, положенные в основу оценки качества молока и молочного сырья. Современные методы оценки качества молока (содержание отдельных компонентов, физико-химических свойств и санитарно-гигиенических показателей). Терминология и классификация молока и молкосодержащих продуктов, в том числе продуктов со сложным сырьевым составом и аналогов молочных продуктов.

#### **3.2. Общие технологические процессы для производства молочных продуктов.**

Приемка и очистка молока на заводах. Влияние механической обработки и условий промежуточного хранения на свойства молока.

**Сепарирование.** Теоретические основы сепарирования (разделение компонентов, очистка и диспергирование, нормализация, кларификация, бактериофугирование).

Влияние физико-химических и эксплуатационных факторов на эффективность сепарирования и очистки молока. Оборудование для механической обработки молока.

**Нормализация молока.** Сущность нормализации. Способы и расчеты нормализации для различных видов молочной продукции.

**Гомогенизация.** Теоретические основы гомогенизации. Технологические режимы гомогенизации, способы ее осуществления, используемое оборудование. Влияние гомогенизации на свойства молока. Раздельная и двухступенчатая гомогенизация молока.

Методы контроля эффективности диспергирования жира в гомогенизированном молоке.

**Тепловая обработка молока.** Назначение и режимы тепловой обработки молока. Охлаждение и замораживание молока, способы осуществления процессов. Способы и режимы тепловой обработки. Оборудование для тепловой обработки молока. Фи-

зико-химические изменения молока в процессе тепловой обработки. Теоретические основы пастеризации и стерилизации. Термизация молока. Назначение и режимы термизации молока. УВТ – обработка молока. Назначение и режимы УВТ - обработки молока. Обработка молока ИК и УФ излучением. ВЧ и СВЧ– обработка молока.

**Современные физические методы обработки сырья в производстве молочных продуктов.** Применение ионного обмена и электродиализа.

Баромембранные процессы. Микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация, обратный осмос и диафльтрация. Физико-химическая сеть процессов и области применения в молочной промышленности.

Изменение химического состава и физических свойств молочного сырья в процессе баромембранных методов обработки. Основные направления переработки и использования концентратов и фильтратов. Основное оборудование и его характеристика для осуществления мембранной обработки молочного сырья.

### **3.3. Микробиология молока и молочных продуктов.**

Основные представители микрофлоры сырого молока, цельномолочных продуктов и молочных консервов и сыров. Основные свойства микрофлоры молока. Факторы влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов в молоке. Селекция молочнокислых микроорганизмов, приготовление и применение традиционных и прямого внесения (DVS) заквасок и бактериальных концентратов. Пробиотические микроорганизмы, их свойства и использование при получении продуктов питания, БАД. Пробиотики, пребиотики и синбиотики. Использование пробиотиков и пребиотиков в создании молочных продуктов с лечебно-профилактическими свойствами. Методы и организация микробиологического контроля сырья, технологических процессов производства, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства. Моющие и дезинфицирующие средства в молочной промышленности.

### **3.4. Технология продуктов цельномолочной отрасли молочной промышленности.**

Факторы, определяющие оптимальный ассортимент продуктов и тенденции его формирования. Ассортимент питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.

Теоретические основы выбора режимов тепловой и механической обработки сырья для производства продуктов (очистка, сепарирование, гомогенизация, пастеризация, стерилизация). Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Пути увеличения сроков годности продуктов и снижения производственных потерь. Новые виды питьевого молока и сливок. Низко- и безлактозное молоко.

Молочные напитки. Их характеристика, назначение, тенденции производства.

Молочные десерты. Их характеристика, назначение, тенденции производства.

Пищевые добавки (ПД), классификация ПД и их роль в производстве продуктов цельномолочной подотрасли.

Производство восстановленных и рекомбинированных молочных продуктов.

### **3.5. Технология кисломолочных напитков и продуктов.**

Кисломолочные напитки. Классификация по видам закваски; способам производства; способам обработки молока перед заквашиванием.

Биохимические основы производства кисломолочных напитков.

Пути увеличения сроков годности кисломолочных напитков. Принципы подбора чистых культур для продуктов различного назначения. Новые направления в технологии приготовления заквасок и бакконцентратов.

**Технология творога и творожных изделий.** Классификация, химический состав и свойства различных видов творога. Теоретические аспекты производства творога. Способы, технологические процессы и линии производства творога различных видов. Влияние способа производства и обработки на свойства творога. Пути совершенствования и ускорения производства творога традиционной структуры. Снижение потерь в производстве творога. Пути увеличения сроков годности творога. Новые виды творожных продуктов. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства. Пороки творога и творожных изделий, причины возникновения и меры их предупреждения.

**Технология сметаны.** Направления совершенствования технологии и повышения качества сметаны. Физико-химические основы производства сметаны. Роль фазовых превращений жира, состояния и количества белковых веществ и других факторов в формировании консистенции сметаны. Перспективы развития производства сметаны и увеличения ее ассортимента. Пути увеличения сроков годности сметаны. Новые виды продуктов на основе сметаны. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства. Причины возникновения пороков сметаны и меры их предупреждения.

**Технология стерилизованных продуктов.** Теоретические основы УВТ обработки молока. Влияние УВТ обработки на микрофлору и биологическую полноценность молока. Термостойкость молока, влияние ее на различные факторы. Способы повышения термостойкости молока при производстве стерилизованных продуктов. Изменение физико-химических свойств и состава при высокотемпературной обработке молока.

Ассортимент стерилизованных молочных продуктов.

Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Пороки молочных продуктов и меры их предупреждения.

### **3.6. Технология молочных консервов.**

Теоретические основы и принципы консервирования молока: биоиз, абиоиз, анабиоиз. Классификация молочных консервов. Основные процессы производства молочных консервов, их теоретическое обоснование, закономерности и режимы. Изменение компонентов, свойств молока в зависимости от режимов и способов тепловой обработки, выпаривания и сушки. Влияние операций технологического процесса на качество молочных консервов. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Молочные консервы на основе осмоанабиоиза. Особенности технологии сгущенных молочных консервов с сахаром. Ассортимент консервов. Молочные консервы сложного сырьевого состава. Добавки и вкусовые наполнители, используемые в производстве сгущенных молочных консервов. Режимы сгущения молока и основные типы вакуум-выпарных установок. Теоретические основы процесса кристаллизации лактозы при охлаждении сгущенных консервов с сахаром. Особенности периодического и непрерывно-поточного способов производства сгущенных молочных консервов. Оценка качества молочного сырья в производстве молочных консервов. Пути повышения герметичности.

Молочные консервы на основе абиоза. Особенности технологии сгущенных стерилизованных консервов. Стабилизация солевого состава молока. Ассортимент сгущенных стерилизованных молочных консервов. Основное оборудование и аппаратно-технологические схемы производства.

Молочные консервы на основе ксероанбиоза. Особенности технологии сухого молока и молочных продуктов. Способы сушки молочных продуктов. Состав, пищевая ценность сухих молочных продуктов и сфера их применения.

Структуры и свойства сухих молочных продуктов. Растворимость и восстановление сухих молочных продуктов. Теоретические предпосылки производства сухого быстрорастворимого молока. Быстрорастворимое сухое молоко и его свойства. Технология многокомпонентных и молочнорастительных сухих смесей.

Изменение качества молочных консервов под воздействием различных факторов (сезон выработки, операции технологического процесса, хранение). Пороки молочных консервов и меры их предупреждения. Технологический контроль производства молочных консервов.

Технология заменителей молока (ЗЦМ, ЗОМ, РМ) для кормления молодняка сельскохозяйственных животных. Классификация, ассортимент ЗЦМ, ЗОМ. Химический состав и кормовая ценность ЗЦМ. Основное сырье и компоненты, применяемые в производстве ЗЦМ. Технологии различных видов ЗЦМ. Изменение качества ЗЦМ под действием различных факторов.

### **3.7. Технология масла.**

Задачи и основные направления в развитии маслоделия на современном этапе. Концепция развития ассортимента животного масла: регулирование жирнокислотного состава; снижение калорийности; использование улучшителей качества масла, в том числе стабилизаторов структуры антиокислителей и др.; разработка технологий способствующих комплексному использованию сырья.

Физико-химические основы производства масла методом сбивания. Новые технологические способы и интенсификация подготовки сливок к сбиванию. Закономерности процессов кристаллизации, дестабилизации и концентрирования жировой эмульсии. Особенности периодического и непрерывного сбивания.

Высокожирные сливки как концентрированная система. Фазовые превращения в молочном жире. Полиморфизм глицеридов. Плавление и отвердевание молочного жира с различным триглицеридным составом. Отвердевание молочного жира в дисперсном состоянии при термомеханической обработке. Преобразование высокожирных сливок в масло. Структурообразование и консистенция масла. Технологические параметры процесса маслообразования. Поточное производство сливочного масла с применением вакууммаслообразователей. Классификация сливочного масла. Особенности технологии отдельных видов масла. Основные тенденции развития техники маслоделия. Технико-экономическая оценка различных способов производства компонентного состава на структуру и качество сливочного масла. Повышение качества и способы прогнозирования стойкости масла при хранении.

Масло комбинированное (со сложным сырьевым составом). Ассортимент и характеристика комбинированного масла. Функциональные характеристики сырья. Особенности технологии.

### **3.8. Технология сыра.**

Задачи и основные направления в развитии сыроделия на современном этапе. Общая технологическая схема производства натуральных сыров.

Сыропригодность молока, как комплекс свойств, определяющих получение сыра высокого качества. Способы повышения биологической ценности и сыропригодности молока (регулирование солевого состава, использование микроэлементов, бактофугирование, созревание молока, подбор заквасок и др.).

Бактериальные закваски, бакпрепараты. Требования к чистым культурам: новое в принципе подбора чистых культур для заквасок в сыроделии.

Молокосвертывающие ферменты. Сущность сычужной ферментации молока, химизм процесса. Заменители сычужного фермента, их свойства и применение.

Принципы классификации сыров, виды классификации сыров.

Современная технология натуральных сыров основных групп. Особенности технологии и созревания прессуемых сыров с высокой температурой второго нагревания.

Технология и созревание твердых прессуемых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Особенности производства сыров улучшенной консистенции и сыров с пониженным содержанием жира.

Технология терочных сыров, сыров с чеддаризацией сырной массы и повышенным уровнем молочнокислого процесса.

Полутвердые сычужные сыры. Особенности технологии самопрессуемых сыров с пониженным содержанием жира.

Особенности технологии мягких сычужных сыров. Их подразделение на группы в зависимости от использования аэробной микрофлоры. Новые тенденции в производстве мягких сыров.

Особенности технологии рассольных сыров.

Направления использования белков подсырной сыворотки. Особенности технологии сыров с использованием белков подсырной сыворотки для плавления. Экономическая эффективность их производства.

Технология плавления сыров. Общая технология плавления сыров. Сущность действия солей - плавителей и их влияние на консистенцию продукта.

### **3.9. Технология продуктов функционального назначения.**

Перспективы, направления и гигиенические основы разработки продуктов функционального питания.

Научное обоснование комплексного использования белков животного и растительного происхождения. Перспективы использования нетрадиционных источников белка и их свойства. Белковые концентраты и изоляты. Характеристика растительных жиров и пути их использования при получении комбинированных продуктов. Заменители растительного жира. Основные группы пищевых добавок: Улучшители консистенции (стабилизаторы, эмульгаторы); ароматизаторы, в т.ч. пряности и другие вкусовые вещества (подсластители и др.); пищевые красители (естественные, аналоги естественных, синтетические); консерваторы (антиоксиданты, антибиотики и др.); ускорители технологических процессов (ферменты, ферментные препараты). Теоретические основы создания молочных продуктов для различных возрастных групп населения, для профилактики и лечения различных заболеваний и для других целей.

### **3.10. Технология продуктов детского питания.**

Теоретические предпосылки создания продуктов для детского питания, заменителей женского молока. Классификация молочных продуктов детского питания. Виды сухих и жидких молочных продуктов для детей различного возраста. Способы приближения коровьего молока по составу и свойствам к женскому молоку. Основ-

ные микро- и макронутриенты, используемые для производства продуктов детского питания. Принцип подбора микрофлоры при производстве кисломолочных продуктов для детского питания. Общие технологии жидких и сухих продуктов функционального назначения для детей различного возраста. Современное состояние производства продуктов детского питания в РФ и за рубежом. Научные основы создания продуктов для беременных женщин и кормящих матерей.

### **3.11. Технология продуктов геродиетического питания.**

Теоретические основы нутриентной адекватности состава пищи возрастным изменениям обмена веществ и функций организма пожилых людей. Перспективные направления в создании геродиетических молочных продуктов. Геропротекторы и их использование в продуктах для пожилых людей.

Медико-биологические обоснования качества продуктов для спортсменов и лиц, занятых тяжелым физическим трудом.

### **3.12. Технологии продуктов профилактического и лечебного назначения для различных категорий населения.**

Теоретические основы создания продуктов профилактического и лечебного назначения.

Основное сырье, в том числе немолочного происхождения, макро и микронутриенты используемые в создании продуктов.

Ассортимент продуктов (безлактозные, противоанемические, антисклеротические, антиканцерогенные и др.).

### **3.13. Белково-углеводное молочное сырье и его переработка.**

Ресурсы обезжиренного молока, пахты и сыворотки, эффективность их переработки. Общая технология молочно-белковых концентратов (МБК). Способы коагуляции белковых веществ молока. Технология продуктов из пахты. Состав, свойства и пищевая ценность молочной сыворотки. Современные способы получения различных видов молочного сахара, сгущенной и сухой сыворотки. Пути рационального использования молочной сыворотки и продуктов ее переработки. Технологические и аппаратурно-процессовые схемы производства молочного сахара из сыворотки. Научно-технические основы получения лактулозы. Физико-химические и физиологические свойства лактулозы. Технология производства лактулозы. Области применения лактулозы.

### **3.14. Технология мороженого.**

Теоретические предпосылки для производства мороженого. Физико-химическая сущность процессов взбивания и замораживания смесей для мороженого. Сырье для производства мороженого. Экономическая эффективность использования различных видов сырья. Использование сухих смесей для производства мягкого мороженого. Производство мягкого мороженого. Улучшение качества мороженого путем применения новых видов стабилизаторов и повышение его питательной ценности. Особенности производства различных видов мороженого. Методы расчета рецептур для мороженого. Современные методы оценки качества мороженого.

## **4. Технология рыбных продуктов**

### **4.1. Строение, размерно-массовый и химический состав тела рыбы.**

Анатомическое строение тела рыбы. Строение тканей рыбы.

Структурные элементы клетки. Распределение липидов в теле рыбы. Массовый состав рыбы в зависимости от вида, возраста, пола, района обитания, физиологического состояния рыбы. Физические свойства рыбы – теплоёмкость, теплопроводность,

температуропроводность, объёмная масса и др. Реологические и гидрофильные свойства мяса рыбы и их изменения в зависимости от её посмертного состояния. Явление бесструктурности мышечной ткани рыбы.

Химический состав рыбы и его изменения в зависимости от вида, возраста, пола, района обитания и её физиологического состояния. Химический состав основных частей рыбы. Характеристика основных веществ мяса рыбы – белков, небелковых веществ, липидов, углеводов, ферментов, витаминов, минеральных веществ.

#### **4.2. Посмертные изменения рыбы.**

Стадии посмертных изменений рыбы. Внешние признаки рыбы, характеризующие отдельные стадии посмертных изменений. Сущность биохимических процессов, определяющих стадии посмертных изменений. Роль и значение механических процессов. Гликолиз, фосфоролиз, протеолиз и липолиз. Роль ферментов рыбы и микрофлоры в посмертных изменениях рыбы. Микрофлора рыбного сырья. Химизм процессов порчи рыбы. Влияние различных факторов на характер и скорость протекания посмертных изменений (физиологического и посмертного состояния рыбы, механического воздействия, температуры, окружающей среды и др.). Способы оценки качественного состояния рыбы. Показатели качества и безопасности гидробионтов и продуктов из них. Пищевая и энергетическая ценность гидробионтов и продуктов из них.

#### **4.3. Размерно-массовый и химический состав морских млекопитающих.**

Виды китов, соотношения частей тела, их химический состав, пищевая ценность и практическое использование.

Ластоногие, их виды, размеры, основные части тела, их химический состав, пути использования.

#### **4.4. Размерно-массовый и химический состав промысловых видов морских беспозвоночных**

Общая характеристика ракообразных, моллюсков. Соотношение съедобных и несъедобных частей тела беспозвоночных и их химический состав.

#### **4.5. Водоросли, морские травы и их химический состав.**

Классификация морских растений. Промысловые виды бурых, красных водорослей и морских трав. Внешний вид, размеры и строение их талломов. Химический состав водорослей и морских трав в зависимости от вида, возраста, сезона сбора. Вещества, определяющие пищевую, техническую, фармакологическую ценность водорослей и морских трав. Физико-химические свойства и строение гидроколлоидов (альгинат, агар, каррагинан, зостерин).

#### **4.6. Теоретические основы консервирования сырья.**

Принципы консервирования. Физические, химические, биологические и комбинированные методы консервирования.

#### **4.7. Основные технологические процессы обработки гидробионтов.**

##### ***Холодильная обработка.***

Основные виды холодильной обработки рыбы – охлаждение, подмораживание, замораживание, холодильное хранение. Дефростация. Физические, физико-химические и биохимические изменения мяса рыбы при охлаждении и замораживании. Условия и режимы замораживания. Изменение теплофизических свойств рыбы при замораживании и длительном холодильном хранении. Характер изменения белков, липидов, активности ферментов и их зависимость от температуры.

Влияние продуктов гидролитического расщепления и окисления липидов на белки мяса рыбы. Способы торможения окисления липидов. Способы оценки качественного состояния рыбы во время её хранения. Способы оценки качественного состояния рыбы во время её хранения в охлаждённом, подмороженном и мороженом виде. Режимы и сроки хранения охлаждённой и мороженой рыбы. Характер и особенности изменения свойств мяса морских млекопитающих и беспозвоночных при холодильной обработке. Условия и режимы холодильной обработки и хранения морских млекопитающих и беспозвоночных.

#### ***Посол и маринование рыбы.***

Теоретические основы посола рыбы. Консервирующее действие соли и уксусно-солевых растворов. Изменения белковых и липидных компонентов мяса рыбы при различных способах посола рыбы и во время её последующего хранения. Способы торможения окисления липидов. Влияние внешних факторов на процессы посола и маринования рыбы. Биохимическая сущность процессов созревания солёной рыбы, роль белков и липидов в этом процессе. Влияние внешних факторов (температуры и др.) на созревание солёной рыбы. Способы оценки качественного состояния солёной рыбы. Режимы и сроки хранения солёной рыбы.

#### ***Сушка и вяление рыбы.***

Теоретические основы процесса обезвоживания рыбы. Формы связи воды с мышечной тканью рыбы. Изменения основных компонентов мяса при производстве солёно-сушёной и вяленой продукции.

Биохимическая сущность процесса созревания вяленой рыбы. Теоретические основы вяления рыбы в искусственных условиях. Роль липидов при созревании вяленой рыбы.

Способы оценки качественного состояния вяленой рыбы. Режимы и сроки хранения вяленой и сушёной рыбы. Основы сублимационной сушки. Сублимационная сушка рыбы и рыбных продуктов.

#### ***Копчение рыбы.***

Теоретические основы процесса копчения рыбы. Свойства и состав дыма. Способы копчения: горячее, холодное, полугорячее, электрокопчение, копчение с применением коптильной жидкости.

Сроки и режимы хранения копченой рыбы. Биохимические изменения основных компонентов мяса рыбы в процессе копчения различными способами. Бактерицидное действие компонентов дыма.

#### **4.8. Производство стерилизованных консервов.**

Теоретические основы производства стерилизованных консервов. Разработка формул стерилизации консервов. Технология производства различных видов консервов. Изменения состава и свойств сырья или полуфабрикатов при стерилизации. Пищевая ценность стерилизованных консервов. Оценка качественного состояния консервов и виды брака. Консервная тара. Микробиологический контроль консервного производства.

#### **4.9. Приготовление икры.**

Свойство и хранение икры - сырца. Способы консервирования икры в зависимости от ее вида и качества. Обработка икры осетровых, тихоокеанских лососей и других видов рыб. Состав и свойства икорных продуктов; режимы и сроки их хранения.

#### **4.10. Производство белковых пищевых продуктов из рыб пониженной товарной ценности**

Характеристика рыб пониженной товарной ценности и возможные пути их использования.

Технология производства фаршей и фаршевых изделий, белковых концентратов, пищевой рыбной муки, сухих рыбных супов, гидролизатов.

#### **4.11. Новые физические методы обработки рыбы.**

Теоретические основы применения ионизирующей радиации и СВЧ- энергии для обработки рыбных продуктов. Перспективы использования СВЧ- энергии для обработки рыбы.

#### **4.12. Производство кормовых и технических продуктов**

Характеристика сырья. Технологические схемы производства кормовой муки. Кормовая ценность муки. Применение антиокислителей. Оценка качественного состояния кормовой муки. Использование подпрессовых бульонов. Корма химического консервирования.

Характеристика жира, получаемого при производстве кормовой муки. Производство медицинского и ветеринарного жира, препаратов витамина А.

Требования к сырью. Технология производства жиров и препаратов витамина А.

Характеристика сырья, пригодного для получения препарата «витамин А в жире» и концентрата витамина А, основные технологические схемы их производства.

#### **4.13. Производство рыбного клея.**

Технологические схемы, характеристика клея и его назначение. Технология производства жемчужного пата.

#### **4.14. Технология обработки морских млекопитающих.**

Основные технологические схемы обработки усатых и зубатых китов, условия обработки покровного сала, мяса и костей в целях получения жира и кормовой муки. Обработка китов для получения пищевого и кормового мяса. Направление использования жиров усатых и зубатых китов. Эндокринное сырье и его использование.

Основные технологические схемы обработки ластоногих, характеристика получаемых продуктов.

Технология обработки промысловых беспозвоночных. Способы обработки крабов, креветок, моллюсков, характеристика и пищевая ценность получаемых продуктов.

Перспективные объекты морских беспозвоночных и возможные пути их использования. Технология производства крилевой пасты “Океан”. Направления использования панцирьсодержащих отходов переработки промысловых беспозвоночных.

#### **4.15. Технология обработки водорослей и морских трав.**

Заготовка, первичная обработка водорослей и морских трав. Способы консервирования (сушка, замораживание, консервирование химическими реагентами). Направления использования. Основные технологические схемы производства гидроколлоидов (альгинат, агар, каррагинан, зостерин), биологически активных веществ, лечебно-профилактических, технических и кормовых продуктов.

#### **4.16. Пищевые добавки.**

Пищевые добавки, применяемые в технологии рыбных продуктов для улучшения качества, увеличения сроков годности готовой продукции и интенсификации технологических процессов.

### **5. Технология холодильного производства**

Предмет и задачи курса «Холодильное производство». Значение холода для развития отдельных отраслей пищевой промышленности. Краткий исторический обзор развития холодильной техники и технологии, и применения холода в различных отраслях пищевой промышленности.

Перспективы развития холодильного производства и задачи, стоящие перед ней.

### **5.1. Общие принципы консервирования пищевых продуктов и особенности сохранения их с помощью холода.**

Основы классификации методов консервирования пищевых продуктов. Особенности действия низких температур на микроорганизмы. Действие низких температур на живую и мертвую ткань. Анабиоз и его значение для холодильной технологии. Понятие об обратимости явлений, возникающих при действии низких температур. Технические преимущества сохранения продуктов с помощью холода. Новейшие методы и средства сохранения пищевых продуктов.

Свойства теплопередающих сред при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов. Употребляемые в холодильной технике теплопередающие среды, их важнейшие характеристики и понятие о методах контроля параметров.

Понятие о непрерывной холодильной цепи и ее организационно - технической структуре.

Обеспечение поточности процессов. Санитарно - гигиенические условия.

Понятие о планировке и основных типах оборудования холодильников.

Общие технологические требования, предъявляемые к холодильникам, и их связь с техническими и экономическими требованиями.

Требования, предъявляемые к продуктам, предназначенным для холодильной обработки и хранения. Порядок приема и выпуска продуктов с холодильника. Контроль качества продуктов. Подготовка холодильника к приему продуктов. Дезинфекция, дератизация, дезодарация на холодильниках.

### **5.2. Теоретические основы процесса охлаждения пищевых продуктов.**

Особенности охлаждения продуктов с сухой и влажной поверхностью. Зависимость продолжительности охлаждения от геометрической и тепловой характеристики продукта и от внешних условий. Усушка при охлаждении и понятие о темпе охлаждения. Тепловая нагрузка теплоотводящих приборов при охлаждении. Общая характеристика основных методов охлаждения.

Общее направление микробиологических и биохимических изменений, протекающих в продуктах животного происхождения и рыбы при охлаждении.

Интенсификация процессов охлаждения.

### **5.3. Теоретические основы процесса замораживания пищевых продуктов.**

Отличие замораживания от охлаждения. Фазовые превращения воды при замораживании.

Расход холода при замораживании и продолжительность замораживания. Понятие о температурном поле и о средней конечной температуре замораживания продуктов. Классификация способов замораживания и сравнительная оценка различных способов замораживания. Пути интенсификации замораживания. Основные типы замораживающих устройств и скороморозильных аппаратов. Изменение тепловой нагрузки при замораживании. Усушка при замораживании. Пути к сокращению усушки.

Общее направление микробиологических и биохимических изменений, протекающих во время замораживания в продуктах животного происхождения и рыбы.

#### **5.4. Холодильное хранение пищевых продуктов.**

Хранение продуктов как условно статический процесс. Различие в условиях и сроках хранения охлажденных и замороженных продуктов.

Основные направления физических, микробиологических, биохимических и физико-коллоидных изменений во время хранения продуктов в охлажденном и замороженном состоянии. Направления изменений в продуктах животного происхождения и рыбы. Усушка при хранении и факторы, влияющие на ее величину и темп. Пути борьбы с усушкой. Перекристаллизация при хранении мороженых продуктов. Влияние условий хранения на обратимость коллоидных систем пищевых продуктов. Биохимические явления в зависимости от условий хранения. Сроки хранения мороженых продуктов в зависимости от качественного состояния продуктов и режима хранения. Пути удлинения сроков хранения продуктов. Принципиальные схемы оборудования камер хранения охлажденных и мороженых продуктов. Режимы в камерах и методы их контроля. Методы укладки пищевых продуктов, хранящихся в охлажденном и замороженном состоянии. Геометрическая форма продукта или его тары и влияние последних на полноту использования грузового объема камер хранения и расход холода при хранении.

#### **5.5. Теоретические основы процесса отепления и размораживания пищевых продуктов.**

Назначение отепления и размораживания и различие между ними. Явления тепло-влагообмена при отеплении и размораживании. Продолжительность отепления и размораживания. Тепловая нагрузка на теплопередающие устройства при отеплении и размораживании. Понятие о температурном поле и о средней конечной температуре отепления и размораживания. Понятие о частичном размораживании и степени оттаивания и характеристика температурного поля при этом.

Классификация способов отепления и размораживания и сравнительная оценка их. Обратимость процесса и максимальное обеспечение ее. Влияние биохимического состояния продукта до его размораживания на обратимость процесса. Принципы и технические приемы отепления и размораживания продуктов в зависимости от их использования. Ускорение размораживания.

#### **5.6. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.**

Морфологическая, химическая, биохимическая и физико-коллоидная характеристика мяса и мясных продуктов и изменений, происходящих в них при охлаждении. Послеубойное изменение мяса. Характер и величина тепловыделений за счет биохимических процессов, протекающих в мясе. О расходе холода на охлаждение мяса. Понятие о процессе созревания мяса.

Характеристика существующих способов охлаждения мяса. Технические средства охлаждения мяса и требования, предъявляемые к ним. Особенности охлаждения мясопродуктов. Охлаждение субпродуктов. Графики процесса охлаждения мяса.

Созревание мяса в зависимости от способа охлаждения и условий хранения. Анализ тепло- и влагообмена при охлаждении мяса. Продолжительность охлаждения и усушка мяса в зависимости от внешних условий охлаждающей среды. Хранение охлажденного мяса и изменения, происходящие в нем. Применение лучистой энергии для улучшения условий хранения. Пути к нахождению рационального способа охлаждения и хранения мяса.

Замораживание мяса полутушами и блоками, условия и продолжительность замораживания. Графики процесса замораживания мяса. Технологические требования к

оборудованию. Способы быстрого замораживания и их преимущества. Типы скороморозильников и их технологическая характеристика. Замораживание субпродуктов. Условия хранения мороженого мяса и мясопродуктов. Изменения при замораживании и хранении мяса при отрицательных температурах. Оптимальные условия хранения.

Существующие способы размораживания мяса для целей промышленной переработки. Влияние глубины созревания мяса на обратимость процесса. Технические средства по размораживанию мяса. Холодильная обработка и хранение колбасных и кулинарных изделий, ферментно-эндокринного сырья, домашней птицы и др.

### **5.7. Холодильная обработка молока, молочных и яичных продуктов.**

Применение холода при первичной обработке молока. Роль холода в продлении бактерицидной фазы молока.

Технические средства охлаждения молока. Замораживание молока. Изменения при замораживании молока. Применение холода при производстве масла, сыров. Значение быстрого охлаждения масла. Расход холода. Особенности хранения масла и сыров при отрицательных температурах. О весовых потерях масла и сыров при холодильной обработке и хранении. Влияние холода на биохимические и химические изменения при холодильной обработке и хранении масла и сыров. Условия долгосрочного хранения масла и сыров. Применение холода при производстве мороженого. Расход холода и продолжительность процесса фризирования. Технологические требования к аппаратам по быстрому замораживанию смеси. Процесс «закалки» мороженого и изменения его при этом. Условия хранения мороженого и его выпуск. Хранение мороженого в торговой сети.

Охлаждение яиц. Режим и продолжительность охлаждения. Изменения при холодильной обработке и хранении.

Хранение яиц в переохлажденном состоянии. Оборудование камер. Хранение в газовой среде. Принцип хранения и оборудования камер. Транспортировка яиц. Прием и выпуск яиц с холодильника. Отопление яиц.

### **5.8. Холодильная обработка рыбы и рыбных продуктов.**

Промысловые породы рыб и их характеристика. Доставка рыбы с места лова на рыбные комбинаты. Микробиологические и биохимические изменения в рыбе во время охлаждения. Способы охлаждения рыбы и режим охлаждения. Технические средства, применяемые при охлаждении. Мероприятия по удлинению сроков хранения рыбы на рыболовных судах. Хранение и транспортировка охлажденной рыбы и изменения ее при этом. Мероприятия по удлинению сроков хранения рыбы в охлажденном состоянии.

Замораживание рыбы. Существующие способы замораживания рыбы, их преимущества и недостатки. Преимущества способа быстрого замораживания. Типы оборудования и скороморозильных аппаратов, применяемых при замораживании. Продолжительность замораживания. Производство мороженого рыбного филе. Изменения при хранении рыбы. Размораживание рыбы, идущей в переработку на различные виды рыбных продуктов и изменения, происходящие в ней. Продолжительность размораживания. Технические средства по размораживанию рыбы.

### **5.9. Холодильная обработка продуктов растительного происхождения.**

Процессы и изменения, связанные с дыханием растительной продукции. Созревание и старение плодов. Хранение плодов в регулируемой газовой среде. Охлаждение и хранение плодов и овощей в охлажденном состоянии. Способы охлаждения и режи-

мы охлаждения. Технические средства, применяемые при охлаждении. Замораживание и хранение продуктов растительного происхождения в замороженном состоянии. Способы и режимы замораживания и хранения. Технические средства для замораживания растительной продукции.

### **Перечень вопросов кандидатского экзамена**

#### *Технология мяса и мясных продуктов*

1. Состав, свойства мяса и других продуктов убоя
2. Состав и пищевая ценность мяса. Мышечная ткань. Соединительная ткань. Жировая ткань. Костная ткань. Пищевая ценность мяса. Состав и пищевая ценность субпродуктов.
3. Состав и свойства крови. Состав и свойства эндокринно-ферментного и специального сырья. Эндокринно-ферментное сырьё. Специальное сырьё.
4. Физические свойства мяса и мясопродуктов. Формы связи воды. Активность воды. Структурно-механические свойства. Теплофизические и массовлагообменные свойства. Электро-физические свойства. Оптические свойства. Акустические свойства.
5. Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани.  
Морфологическая характеристика мышечной ткани. Биохимические функции и химический состав мышечной ткани.
6. Биологические и физико-химические свойства белков. Белки саркоплазмы. Белки миофибрилл. Белки ядер. Белки сарколеммы. Ферменты мышечной ткани.
7. Небелковые компоненты мышечной ткани. Липиды. Углеводы. Азотистые экстрактивные вещества. Органические фосфаты. Минеральные вещества.
8. Автолитические превращения мышечной ткани. Превращения гликогена, мононуклидов, липидов. Мышечное окоченение и его разрешение. Физико-химические изменения мышечной ткани при автолизе. Изменение растворимости белков, активности ферментов. Изменение водосвязывающей способности мышечной ткани. Протеолитические превращения. Изменения ультраструктур в процессе автолиза.
9. Биохимические функции, строение и состав соединительной, костной и покровной ткани. Соединительная ткань. Белковые вещества соединительной ткани, мукополисахариды. Жировая ткань: химический состав, физико-химические свойства жиров. Химический состав и свойства триглицеридов.
10. Биохимические и физико-химические изменения жиров. Автолитические изменения тканевых жиров. Окислительные изменения жиров. Окислительная порча жиров. Химические принципы предохранения жиров от порчи.
11. Химический состав костной ткани. Биохимические процессы. Костный мозг.
12. Хрящевая ткань. Покровная ткань и её дериваты. Белковые вещества. Меланины. Потовые и сальные железы. Изменение биохимических свойств мяса под влиянием биологических и физико-химических факторов. Биохимические основы созревания мяса. Процесс созревания. Изменение консистенции. Накопление веществ, обуславливающих аромат и вкус. Интенсификация созревания.
13. Биохимические изменения компонентов мяса при воздействии микробов. Превращения белков и азотистых экстрактивных веществ. Изменения пигментов.

Превращения липидов. Превращения углеводов. Биохимические основы использования микрофлоры в производстве мясопродуктов.

14. Биохимические изменения мяса при холодильной обработке. Основные изменения при замораживании. Автолитические превращения компонентов. Особенности окоченения мышц. Изменения свойств белков мышечной ткани. Особенности изменений свойств мяса при холодильной обработке. Особенности созревания размороженного мяса.

15. Убой скота и разделка туш. Оглушение. Обескровливание и сбор пищевой крови. Съёмка шкур. Обработка свинных туш в шкуре. Обработка свинных туш методом крупонирования. Извлечение внутренних органов. Распиловка, сухая и мокрая зачистка, оценка качества туш. Ветеринарно-санитарный контроль. Механизация процесса убоя скота и разделки туш. Гибкая автоматизированная система переработки скота.

16. Обработка птицы.

17. Обработка кроликов.

18. Обработка пищевых субпродуктов и эндокринно- ферментного сырья.

19. Обработка субпродуктов.

20. Сбор и консервирование эндокринно-ферментного и специального сырья.

21. Биохимия нервной ткани и внутренних органов. Нервная ткань. Головной мозг. Спинной мозг. Биохимические процессы нервной ткани. Использование нервной ткани. Пищевая ценность мозга. Биологические препараты из мозговой ткани.

22. Внутренние органы. Химический состав печени. Биохимические процессы в печени. Почки. Лёгкие. Автолитические изменения внутренних органов. Использование внутренних органов. Пищевая ценность внутренних органов. Биологические препараты из внутренних органов. Особенности мяса домашней птицы. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов.

22. Охлаждение и хранение охлаждённого мяса и мясопродуктов.

Цель и виды холодильной обработки мяса. Факторы, влияющие на стабильность мяса к микробиальной порче при охлаждении. Автолитические изменения при охлаждении и хранении. Механизм развития «холодной контракции». Физико-химические изменения, протекающие в мясе в процессе хранения в охлаждённом состоянии. Факторы, способствующие удлинению сроков хранения.

23. Замораживание и хранение замороженного мяса и мясопродуктов.

Теоретические основы замораживания. Производственные режимы замораживания, их обоснование, влияние на свойства мяса. Влияние замораживания на протоплазму клеток. Причины гибели организмов при замораживании. Характеристика температурных кривых при различных скоростях замораживания. Влияние замораживания на сольватные оболочки белковых частиц. Механизм перераспределения влаги вымерзшей по толщине замораживаемого продукта. Влияние различных факторов. Влияние замораживания на коллоидные системы; изменение свойств белковых веществ на яичный желток.

24. Влияние замораживания (быстрого, медленного) на автолитические процессы. Характеристика автолитических процессов, происходящих при хранении замороженного мяса.

25. Технологический процесс размораживания мяса. Влияние режимов размораживания на свойства и качество мяса. Оптимальные режимы размораживания мяса.

26. Переработка крови. Требования к сырью. Сбор крови. Стабилизация крови. Дефибринирование крови. Сепарирование крови. Коагуляционное осаждение белков крови. Консервирование крови и её компонентов. Обесцвечивание крови. Сушка крови. Концентрирование плазмы крови.

27. Биохимические функции свойства и состав крови. Биохимические функции крови. Морфологическая характеристика крови. Химический состав и физико-химические свойства крови. Плазма крови. Белки плазмы. Биохимические и физико-химические свойства белков плазмы. Ферменты плазмы. Ферментные элементы. Биохимические превращения изъятной крови. Свёртывание. Процесс свёртывания. Основные свойства компонентов свертывания. Стабилизация изъятной крови. Дефибринирование. Гемолиз. Автолитические превращения. Биохимические превращения под воздействием микробов. Использование крови. Пищевая ценность крови. Биологические препараты из крови.

28. Обработка шкур, кишок и кератинсодержащего сырья. Обработка шкур. Производственная номенклатура и классификация шкур. Характеристика шкур. Технология. Пороки.

29. Обработка кишок. Характеристика кишок. Технология кишок. Обработка кишок на поточно-механизированных линиях. Дефекты кишечного сырья и фабрикаата.

30. Обработка кератинсодержащего сырья. Обработка рогов и копыт. Обработка волоса и щетины.

31. Производство колбасных и солёных изделий, полуфабрикатов.

Технология колбасных и солёных изделий. Особенности разделки туш для производства колбасных и солёных изделий. Обоснование использования частей туши.

32. Посол сырья. Виды посола. Фильтрационно-диффузионный процесс накопления и распределения посолочных веществ. Фильтрационный процесс распределения посолочных веществ. Интенсификация посола путём механического воздействия (тублирование, массажирование, вибрация, электромассажирование).

33. Потери растворимых веществ мяса при посоле. Изменение влажности и влагосвязывающей способности при посоле. Изменение мяса, белков, липидов и других веществ. Образование аромата и вкуса. Изменение микроструктуры. Стабилизация окраски мяса. Роль микробных и ферментных препаратов в посоле. Образование нитрозаминов. Особенности посола солёных мясопродуктов. Особенности посола колбасного мяса.

34. Изготовление колбасного фарша. Цель измельчения солёного мяса. Изменение структуры при измельчении мяса. Степень измельчения в зависимости от вида колбасных изделий и аппаратурное её обеспечение. Приготовление фарша. Понятие о рецептуре. Влияние качественного состава фарша и степени его измельчения на технологические свойства фарша и качество готовой продукции. Эмульсии в производстве колбасного фарша. Влияние процесса вымешивания на структурно-механические свойства фарша. Вакуумирование фарша. Влияние процесса перемешивания на структурно-механические свойства фарша. Физическая природа процесса шприцевания. Давление и скорость шприцевания в зависимости от свойств фарша. Изменение структурно-механических свойств фарша в ходе шприцевания.

35. Осадка колбасных изделий. Цель, продолжительность осадки различных видов колбас. Структурные изменения колбас при осадке. Роль микрофлоры. Направленное использование микрофлоры.

36. Обработка мясопродуктов дымом. Сущность процесса. Состав коптильного дыма. Важнейшие свойства коптильных веществ, их антисептическое и антиоксидантное действие, влияние на цвет, аромат и вкус продукта. Взаимодействие коптильных веществ с продуктом. Коптильные препараты и их оценка.

37. Кратковременное копчение при высоких температурах (обжарка). Цель, сущность, режимы обжарки. Физико-химические изменения в процессе обжарки. Копчение. Цель, сущность, режимы копчения. Физико-химические, структурно-механические и биохимические изменения в процессе копчения. Особенности копчения различных мясопродуктов. Санитарно-гигиенические проблемы совершенствования коптильного производства.

38. Тепловая обработка. Цель, варианты тепловой обработки. Денатурация и агрегация мышечных белков при нагреве. Сваривание и гидротермический распад коллагена. Влияние различных факторов на изменение белков. Изменение экстрактивных веществ и витаминов. Пастеризующий эффект нагрева. Варка колбасных изделий. Изменения, происходящие при варке. Обоснование режима варки. Дефекты при варке и их причины. Варка штучных изделий. Изменения, происходящие при варке. Режим варки отдельных видов изделий. Варка в формах. Запекание. Сущность процесса. Изменения, происходящие при запекании. Копчение – запекание. Охлаждение. Цель. Способы, режимы охлаждения.

39. Сушка мясопродуктов. Цель сушки. Формирование структуры колбас. Роль показателя активной кислотности фарша. Роль микрофлоры в процессе созревания – сушки колбас. Формирование окраски колбас. Мясной фарш – объект сушки. Внутренний и внешний влагоперенос. Перенос влагорастворимых веществ.

40. Влияние сырья, добавок и технологических факторов на качество колбасных изделий. Сырьё и материалы. Колбасные оболочки. Добавки, применяемые в колбасном производстве. Влагосвязывающая способность исходного сырья и её влияние на качество вареных колбасных изделий. Влияние различных технологических факторов на качество колбасных изделий (вареных колбас, полукопченых колбас, копченых колбас). Требования к качеству колбасных изделий и изменение качества при хранении.

41. Полуфабрикаты и быстрозамороженные вторые блюда. Фасованное мясо и субпродукты. Полуфабрикаты. Быстрозамороженные вторые блюда.

42. Производство консервов. Ассортимент баночных консервов. Требования к готовой продукции. Требования к сырью и вспомогательным материалам. Требования к таре.

43. Технология баночных консервов. Технологические схемы. Подготовка сырья. Подготовка вспомогательных материалов. Подготовка тары. Порционирование и закатка банок. Проверка герметичности закатынных банок. Термообработка. Сортировка, охлаждение и упаковывание. Хранение и отгрузка. Влияние исходного сырья и материалов на качество мясных консервов.

44. Технологические процессы производства консервов. Предварительная тепловая обработка сырья. Бланширование, изменения, вызываемые бланшированием, и их значение. Обжаривание, режимы, изменения, вызываемые обжариванием.

45. Термообработка при производстве консервов. Теоретические основы термообработки. Влияние нагрева на микрофлору. Влияние физико-химических и теплофизических свойств продукта на выбор режима стерилизации. Изменение в мясе при высокотемпературном нагреве.

46. Понятие о формуле стерилизации. Принципы расчёта режимов стерилизации консервов. Определение формулы стерилизации по величине стерилизующего эффекта. Способы расчёта изменения пищевой ценности продукта при стерилизации. Влияние процесса на качество консервов. Пастеризация. Виды брака и дефектов баночных консервов.

47. Особенности производства консервов для детского и диетического питания.

48. Сублимационная сушка мяса и мясопродуктов. Основы метода. Технические средства. Технология. Теоретические основы сублимационной сушки. Закономерности тепло- и массопереноса в различные периоды сушки.

49. Производство пищевых животных жиров. Ассортимент. Характеристика жирсырья. Технология. Подготовка жирсырья. Извлечение жира. Обработка шквары. Очистка жира от примесей и влаги. Охлаждение жира. Упаковывание и хранение жира.

50. Производство кормовых и технических продуктов. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика сырья. Технология. Подготовка сырья. Производство кормовых и технических продуктов в горизонтальных вакуумных котлах. Производство кормовых и технических продуктов на непрерывно действующих линиях.

51. Производство яйцепродуктов. Характеристика яиц. Требования к качеству яиц. Хранение яиц. Производство яичных мороженых и сухих продуктов.

52. Производство клея и желатина. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика сырья. Технология. Сортировка сырья. Измельчение сырья. Обезжиривание кости. Полировка кости, калибровка и повторное дробление кости. Мацерация кости. Золка оссеина и мягкого сырья. Обеззоливание желатина и клея. Обработка бульонов. Желатинизация бульонов и резка студня. Дробление и упаковывание.

53. Моделирование и оптимизация технологических процессов производства мясопродуктов. Задачи моделирования процессов переработки сырья животного происхождения. Графовые и матричные модели технологической системы. Математические модели структурной оптимизации технологической системы.

#### *Технология молока и молочных продуктов*

54. Этапы развития научных основ технологии молока и молочных продуктов. Направления научных исследований в современной молочной промышленности. Пути и методы расширения ассортимента молочных продуктов.

55. Общие технологические процессы обработки молока. Молоко как сырьё молочной промышленности. Пищевая и биологическая ценность, состав и свойства молока. Характеристика составных частей молока. Физико-химические свойства молока. Молоко как полидисперсная система. Факторы, обуславливающие качество молока и влияющие на технологические свойства молока.

56. Особенности требований к молоку как к сырью для отдельных отраслей молочной промышленности. Принципы, положенные в основу оценки качества молока в СНГ и за рубежом. Современные методы оценки состава и качества молока. Вопросы квалиметрии молочных продуктов.

57. Механическая обработка молока. Неизбежное и преднамеренное механическое воздействие на молоко. Виды механического воздействия, силы, действующие при этом. Первичные и вторичные последствия механического воздействия на молоко.

58. Сепарирование. Основные закономерности процесса сепарирования. Разделение, очистка и нормализация. Бактериофугирование молока. Влияние физико-химических факторов на эффективность сепарирования. Влияние эксплуатационных факторов на эффективность сепарирования и очистки молока. Технологические основы сепарирования при производстве различных молочных продуктов.

59. Гомогенизация. Теоретические предпосылки процесса гомогенизации. Оптимальные режимы гомогенизации, их обоснование для смесей различной жирности. Способы гомогенизации. Изменение свойств молока при гомогенизации. Методы контроля эффективности гомогенизации.

60. Термическая обработка молока. Виды термической обработки молока, цель. Охлаждение и замораживание молока: режимы и способы, изменение составных частей и свойств. Термизация молока: цель, способы, режимы.

61. Пастеризация как способ подавления жизнедеятельности микроорганизмов. Теоретические основы пастеризации и ее закономерности. Факторы определяющие эффективность пастеризации, критерий Пастера.

62. Физические и химические способы инактивации микрофлоры молока и перспективы их использования. Производственные режимы пастеризации, их обоснование. Ультравысокотемпературная (УВТ) пастеризация. Влияние режимов пастеризации на изменение составных частей и свойств молока.

63. Стерилизация как способ тепловой обработки молока с целью уничтожения всех вегетативных форм бактерий и их спор. Теория стерилизации. Оптимальные режимы стерилизации. Стерилизация при сверхвысокотемпературном (СТВ) режиме. Изменение свойств и составных частей молока при стерилизации. Современные способы повышения термостабильности молока.

64. Мембранные методы обработки молока. Ионный обмен, ультрафильтрация (УФ), обратный осмос, электродиализ. Теоретические основы процессов. Мембранная технология как способ концентрирования, разделения и безтермической пастеризации и стерилизации молока и молочных продуктов. Основные направления использования концентратов и ультрафильтратов, полученных при УФ-обработке молочного сырья.

65. Селекция молочнокислых бактерий: мезофильных молочнокислых лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, молочнокислых палочек, бифидобактерий.

66. Гомогенные и гетерогенные культуры. Коэффициент вариации. Принципы подбора культур в состав заквасок для различных молочных продуктов. Способы сохранения производственно ценных штаммов и комбинаций (заквасок) молочнокислых микроорганизмов.

67. Производство заквасок, бакконцентратов, бакпрепаратов в специальных лабораториях и цехах. Способы подготовки заквасок, бакконцентратов (сухих, жидких) на предприятиях молочной промышленности. Виды и состав микрофлоры бактериальных заквасок, бакконцентратов для кисломолочных продуктов, их роль в качестве продуктов. Бифидобактерии и их применение в молочной промышленности.

68. Микрофлора бактериальных заквасок и препаратов для сыров. Использование гидролизатов (биопрепаратов) гидролизованной закваски в сыроделии. Новые направления в технологии заквасок. Пороки заквасок. Меры борьбы с бактериофагией. Контроль качества заквасок.

69. Технология цельномолочных продуктов. Питьевое молоко и сливки. Принципы нормализации сырья при производстве пастеризованного, восстановленного, топленого, витаминизированного молока, сливок, молочных напитков. Основные предпосылки режимов термической обработки и гомогенизации молока.

70. Техничко-экономические показатели способов производства питьевого стерилизованного молока. Факторы, влияющие на термоустойчивость молока. Методы определения и способы повышения термоустойчивости молока. Источники вторичного обсеменения стерилизованного молока и способы их устранения.

71. Кисломолочные продукты. Классификация кисломолочных продуктов. Биохимические основы производства кисломолочных продуктов. Технология кисломолочных продуктов на современном этапе. Тенденция совершенствования технологии и повышения качества кисломолочных продуктов. Способы непрерывного сквашивания, их теоретическое обоснование. Особенности производства отдельных видов кисломолочных продуктов.

72. Творог. Классификация и химический состав различных видов творога. Способы коагуляции и их физико-химические основы. Факторы, обуславливающие эффективность коагуляции белков молока и процессов обработки сгустка.

73. Факторы, обуславливающие несквашивание молока. Теоретические предпосылки процессов самопрессования и прессования при обезвоживании сгустка. Способы и технологические процессы производства творога. Основные линии для производства творога периодическим и комбинированным способами. Непрерывные способы производства творога.

74. Теоретические основы процесса коагуляции белков молока в потоке. Новые технические средства для производства творога. Техничко-экономическая оценка способов производства творога и пути повышения эффективности его производства.

75. Сметана. Биохимические и физико-химические основы производства сметаны. Обоснование режимов тепловой обработки, созревания и сквашивания сливок. Роль и режимы гомогенизации сливок в производстве сметаны.

76. Созревание сметаны, сущность и режимы процесса. Влияние фазового превращения жира, состояние белков, кислотности продукта на формирование структурно-механических свойств сметаны. Пути ускорения процесса производства и повышения качества сметаны. Перспективы развития производства сметаны и расширения ассортимента.

77. Технология мороженого. Подбор сырья. Экономическая эффективность использования различных видов сырья и его влияния на свойства мороженого. Методы расчета рецептур. Стабилизаторы, их виды и роль в производстве мороженого. Технологическая схема производства мороженого.

78. Физико-химическая сущность процессов созревания, фризирования и закаливания смесей при производстве мороженого. Влияние состава смеси и технологических факторов на взбитость мороженого и количество вымороженной влаги. Использование сухих смесей для производства мягкого мороженого. Повышение качества мороженого путем применения новых видов сырья и стабилизаторов.

79. Технология продуктов детского питания. Характеристика детских молочных продуктов в зависимости от их назначения. Направления в развитии производства продуктов детского питания. Особенности состава и свойства женского молока. Способы обработки коровьего молока с целью приближения его по составу и свой-

ствам к женскому молоку. Виды сырья и компоненты для выработки детских молочных продуктов и требования к ним.

80. Особенности технологических процессов производства жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста.

81. Лечебные молочные продукты различной биологической ценности.

83. Сухие молочные продукты для детского диетического и лечебного питания. Состав и рецептура молочных смесей, назначение и особенности производства.

84. Технология сублимационных продуктов детского питания. Особенности подготовки сырья, режимы замораживания и сушки.

85. Технология молочных консервов. Теоретические основы и принципы консервирования. Классификация молочных консервов. Основные процессы производства молочных консервов, их теоретическое обоснование, закономерности и режимы.

86. Изменение компонентов и свойств молока в зависимости от режимов и способов тепловой обработки, выпаривания и сушки. Совершенствование технологии молочных консервов. Непрерывные способы и автоматизация производства.

87. Повышение качества и расширение ассортимента молочных консервов. Производство сгущенных молочных продуктов с сахаром и другими наполнителями. Производство сгущенных стерилизованных молочных консервов.

88. Сухое молоко. Теоретические предпосылки и способы производства, особенности структуры. Производство сухих кисломолочных продуктов. Сушка молочных продуктов методом сублимации. Сравнительная оценка качества сухих молочных продуктов различных способов сушки.

89. Технология сыров. Общая технология сыров. Общая технологическая схема производства натуральных сыров. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. Показатели, определяющие сыропригодность молока.

90. Подготовка молока к свертыванию: резервирование и созревание молока, их роль в производстве сыра; нормализация молока; тепловая и механическая обработка молока, внесение солей и заквасочной микрофлоры. Современные способы обработки молока перед свертыванием. Сычужный фермент и его роль в сыроделии. Заменители сычужного фермента.

91. Свертывание молока и обработка сгустка. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки при обработке сгустка. Роль второго нагревания в формировании видовых особенностей сыра. Регулирование молочнокислого брожения. Способы формирования и прессования сыров. Структура сырной массы при различных способах формования. Влияние способа прессования на состояние поверхности сыра.

92. Посолка сыра, назначение и способы. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра. Влияние различных факторов на продолжительность посолки и потери веса сыра. Совершенствование посолки сыра с целью сокращения продолжительности и механизации процесса.

93. Созревание сыров и способы ухода за сыром при созревании. Изменение составных частей сырной массы при созревании. Факторы, влияющие на выход сыра. Пути совершенствования процесса созревания сыров: сокращение сроков созревания, улучшения его качества, снижение потерь веса. Оценка качества сыров.

94. Технология отдельных видов сыров. Принципы классификации сыров. Виды классификации сыров. Условия, определяющие видовые особенности сыров.

Особенности технологии твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания (прессуемые с гладкой коркой и самопрессующиеся, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи).

95. Особенности технологии твердых прессуемых и самопрессующихся сыров с низкой температурой второго нагревания, с пониженным содержанием жира. Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и с высоким уровнем молочнокислого процесса (сыры с повышенным уровнем молочнокислого брожения; сыры с чеддеризацией сырной массы в пласте; сыры с чеддеризацией и плавлением сырной массы). Сущность чеддеризации.

96. Технология твердых прессуемых сыров с высокой температурой второго нагревания. Особенности технологии терочных сыров. Технология мягких сычужных сыров без второго нагревания, подразделение их на подгруппы в зависимости от используемой микрофлоры. Технология рассольных сыров. Особенности технологии кисломолочных сыров. Пороки сыров.

97. Технология плавленых сыров. Классификация. Общая схема технологических процессов производства. Подбор сырья для производства плавленых сыров. Соли-плавители. Химизм действия солей-плавителей. Составление смеси. Созревание сырной массы. Режим плавления. Расфасовка сыра. Охлаждение. Совершенствование технологии, расширение ассортимента и повышение качества плавленых сыров. Упаковка, транспортировка и хранение сыров. Требования к качеству различных видов сыров. Пороки плавленых сыров.

98. Технология масла. Физико-химические основы производства масла методами периодического и непрерывного сбивания. Сущность и режимы высокотемпературной и низкотемпературной обработки сливок. Роль термомеханических факторов в интенсификации процессов подготовки сливок к сбиванию.

99. Закономерности процесса кристаллизации молочного жира. Концентрирование жировой фазы и дестабилизация эмульсии. Роль поверхностных явлений при сбивании сливок. Современные представления о маслообразовании. Факторы, влияющие на скорость сбивания, консистенцию масла и степень использования жира. Промывка и обработка масляного зерна, влияние на структуру и свойства масла. Регулирование массовой доли влаги. Особенности периодического и непрерывного сбивания.

100. Физико-химические основы производства масла из высокожирных сливок. Состав и свойства высокожирных сливок как концентрированной системы. Фазовые превращения в молочном жире. Полиморфизм глицеридов.

101. Плавление и отвердевание молочного жира в дисперсном состоянии при термомеханической обработке. Преобразование высокожирных сливок в масло. Структурообразование и консистенция масла в зависимости от режимов работы маслообразователя.

102. Технологические параметры процесса маслообразования. Поточное производство сливочного масла с применением термостатирования и вакуум-образования. Техничко-экономическая оценка различных способов производства масла.

103. Особенности производства различных видов масла. Биологический и химический способы придания маслу специфического вкуса и аромата. Способы внесения наполнителей. Повышение биологической ценности масла.

104. Регулирование жирнокислотного состава масла введением растительного масла. Особенности технологии масла с наполнителями, обогащенного белком, масла с измененным жирнокислотным составом.

105. Технология топленого масла и молочного жира. Фракционирование молочного жира.

106. Направления развития техники маслоделия. Техничко-экономическая оценка различных способов производства масла.

107. Влияние способов производства и компонентного состава на структуру и качество сливочного масла. Повышение качества и способы прогнозирования стойкости масла при хранении.

108. Восстановленные молочные продукты. Классификация, состав, пищевая ценность восстановленных молочных продуктов. Характеристика сырья для производства восстановленных молочных продуктов. Физико-химические основы процесса растворения сухих молочных продуктов. Технология восстановленных молочных продуктов.

109. Технология переработки вторичного сырья. Принципы полного и рационального использования основных компонентов молока. Резервы обезжиренного молока, пахты и сыворотки и экономическая эффективность их переработки. Состав и свойства вторичного сырья.

110. Выделение белков молока из вторичного молочного сырья с применением различных способов коагуляции. Технология молочно-белковых концентратов и заменителей цельного молока.

111. Состав, свойства и биологическая ценность молочной сыворотки и пути ее использования.

112. Методы выделения различных компонентов из молочной сыворотки и их переработка. Биологическое обогащение молочной сыворотки. Технология сгущенной, сухой молочной сыворотки и молочного сахара.

113. Перспективные направления производства молочных продуктов.

Новые виды молочных продуктов. Использование различных наполнителей растительного и животного происхождения в производстве молочных продуктов. Способы удлинения сроков хранения молочных продуктов.

114. Производство молочных продуктов с использованием отдельных фракционированных составных частей молока.

*Технология рыбы и нерыбных продуктов моря*

115. Развитие научных основ технологии рыбы и нерыбных продуктов моря. Направление научных исследований в современной рыбной промышленности. Прогрессивные способы переработки рыбы и беспозвоночных. Пути расширения ассортимента рыбных продуктов.

116. Химический состав морского и пресноводного животного сырья. Вода, распределение в ткани. Белковые соединения: содержание и распределение в организме. Белки саркоплазмы, миофибрилл, соединительной ткани. Влияние различных факторов на состав, свойства и содержание их. Нуклеиновые кислоты. Небелковые азотистые вещества. Нуклеотиды и продукты их превращений. Липиды, состав, содержание. Свободные жирные кислоты. Углеводы, содержание, состав. Витамины. Минеральные вещества.

117. Физико-химические изменения, протекающие в рыбном сырье. Биохимические процессы, протекающие в рыбном и нерыбном сырье в период посмертного

окооченения. Превращения углеводов, белков, сдвиг активной кислотности, разложение нуклеотидов, изменение липидов. Водоудерживающая способность мяса и влияние на нее технологических факторов. Влияние посмертного окооченения на водоудерживающую способность мяса.

118. Влияние физических и химических факторов, протекающих в сырье на его качество: механизм окисления липидов, гематиновый катализ, влияние солей.

119. Микробиологические процессы. Санитарно-гигиеническая оценка сырья, определение его пригодности для обработки.

120. Технологическая пригодность сырья: упитанность, свежесть, физические и физико-химические показатели. Методы предохранения рыбного сырья от порчи.

121. Охлаждение и замораживание сырья, хранение. Основы консервирующего действия льда. Методы охлаждения рыбы. Химические средства, увеличивающие срок хранения сырья. Влияние отрицательных температур на микроорганизмы.

122. Изменения, происходящие в мясе рыбы под влиянием замораживания. Замораживание и холодильное хранение морских беспозвоночных животных. Транспортировка мороженых продуктов. Дефростация мороженых продуктов.

123. Технология рыбной продукции. Посол рыбы. Физико-химические процессы, протекающие при посоле рыбы. Созревание соленой рыбы. Производство и хранение соленых продуктов.

124. Маринование рыбы. Созревание маринованной рыбы. Производство и хранение маринованных продуктов.

125. Копчение рыбы. Коптильный дым. Роль дыма в образовании органолептических показателей. Производство копченой рыбы.

126. Производство сушеной рыбы. Химические, биохимические и микробиологические изменения сушеной рыбы. Способы сушки рыбы и их характеристика.

127. Технология рыбных консервов. Основы тепловой стерилизации. Изменения, происходящие в рыбных консервах во время стерилизации. Процесс производства рыбных консервов.

128. Технология рыбных колбас и пастообразных продуктов. Влияние физико-химических свойств сырья на качество рыбных колбас.

129. Технология кормовых и технических продуктов из рыбного сырья и беспозвоночных. Рыбные и белковые гидролизаты. Жиры. Кормовая мука из рыбы и отходов разделки беспозвоночных животных. Концентраты витамина А. Не пищевые побочные продукты.

### **Холодильная технология пищевых продуктов**

130. Состояние и развитие холодильной технологии. Роль холодильной технологии на современном этапе развития пищевой индустрии. Направления научных исследований в области холодильной технологии.

131. Общие основы холодильной технологии. Химический состав и основные свойства пищевых продуктов. Коллоидно-химические свойства пищевых продуктов. Физические свойства и теплофизические характеристики пищевых продуктов. Геометрические характеристики. Гигротермические характеристики.

132. Влияние температурного воздействия на клетки, ткани и организмы. Применение холода для консервирования. Характеристика анабиоза. Повреждающее действие низких температур. Устойчивость биологических объектов к действию низких температур. Влияние скорости понижения температуры на биологические объекты.

133. Состояние и роль воды в биологических объектах. Свойства влаги, как основного компонента пищевых продуктов. Формы связи влаги, содержащейся в биологических материалах. Вымороженная вода в пищевых продуктах.

134. Микроорганизмы и холод. Микрофлора воздуха. Микрофлора продуктов. Действие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов. Устойчивость микроорганизмов к отрицательным температурам. Адаптация микроорганизмов к низким температурам. Микростатические средства, применяемые при холодильном хранении продуктов.

135. Основы холодильной обработки и оценка условий холодильного хранения. Принципы сохранения пищевых продуктов с использованием холода. Оценка качества пищевых продуктов. Охлаждение и хранение продуктов в охлажденном состоянии. Охлаждение и хранение продуктов при близкриоскопических температурах.

136. Замораживание и хранение продуктов в замороженном состоянии. Размораживание и хранение продуктов в размороженном состоянии. Характеристика режимов хранения при различных системах охлаждения. Вспомогательные средства, применяемые при холодильном хранении пищевых продуктов.

137. Характеристика охлаждающих сред. Газообразные среды. Жидкие среды. Твердые среды.

138. Теоретические основы холодильной технологии. Техника холодильной обработки пищевых продуктов.

139. Подготовка камер и прием продуктов. Типы холодильников и их планировка. Санитарно-гигиенический режим в холодильных камерах. Прием продуктов.

140. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность и состав мяса. Охлаждение мяса. Замораживание мяса. Хранение замороженного мяса. Размораживание мяса. Изменения в мясе при охлаждении, замораживании и хранении.

141. Холодильная обработка и хранение птицы и яиц. Пищевая ценность и состав мяса птицы. Холодильная обработка и хранение битой птицы. Хранение дичи. Строение и состав яйца. Хранение яйца. Холодильная обработка и хранение яичного меланжа.

142. Холодильная обработка молока и молочных продуктов. Состав и свойства молока. Холодильная обработка и хранение молока. Хранение масла. Холодильная обработка сыра и его хранение. Хранение кисломолочных продуктов.

143. Холодильная обработка рыбы и рыбных продуктов. Пищевая ценность и состав мяса рыбы. Породы рыб. Оценка качества рыбы. Охлаждение рыбы. Замораживание рыбы. Хранение рыбы и рыбных продуктов.

144. Холодильная обработка плодов и овощей. Состав и свойства плодов и овощей. Охлаждение и хранение. Замораживание плодов и овощей.

145. Математическое описание теплового состояния тел при холодильной обработке. Общие уравнения теплопроводности. Уравнения теплового состояния тел. Приближенное интегрирование уравнения теплопроводности методом сеток. Приближенные решения уравнения теплопроводности при изменении агрегатного состояния.

146. Охлаждение пищевых продуктов. Элементы теории охлаждения. Методы охлаждения. Расход холода на охлаждение. Порядок теплового расчета камеры охлаждения.

147. Замораживание пищевых продуктов. Процесс образования льда при замораживании. Изменение тепловых показателей при замораживании. Основные тепловые расчеты при замораживании. Температурные графики при замораживании. Распределение кристаллов льда и коллоидные явления при замораживании.

148. Способы замораживания пищевых продуктов. Типы морозильных аппаратов. Тепловая нагрузка морозильного аппарата. Порядок теплового расчета морозильных аппаратов.

149. Хранение пищевых продуктов. Основные процессы и изменения, происходящие в продуктах животного происхождения. Автолитические процессы.

150. Изменения при охлаждении и хранении в охлажденном состоянии. Изменения при подмораживании и хранении в подмороженном состоянии. Изменения при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Изменения при хранении.

### **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

#### *Раздел «Технология мяса и мясных продуктов»*

1. Лисицын А.Б., Чернуха И.М. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности. М.: Мясная индустрия, 2000, № 2, 3.
2. Кайм Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика / пер. с нем. Г.В. Соловьевой, А.А. Куреленкова. СПб.: Профессия, 2006. 488 с.
3. Теория и практика переработки мяса / А.Б. Лисицын, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов [и др.]: под общ. ред. ак. РАСХН А.Б. Лисицына. 2-е изд. М.: Эдиториал сервис. 2008. 308 с.
4. Теория и практика переработки мяса / А.Б. Лисицын [и др.]. М.: ВНИИМП, 2004. 378 с.
5. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / А.Б. Лисицын [и др.]. М.: ВНИИМП, 2005. 369 с.
6. Мясожировое производство: убой животных, обработка и побочного сырья/ А.Б. Лисицын [и др.]. М.: ВНИИМП. 2007. – 385 с.
7. Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по разделке мяса. М.: ООО «Фронтэра», 2002. – 320 с.
8. Переработка эндокринно-ферментного и специального сырья. Технология производства желатина и клея. Контроль качества продукции/ сост. Гиро Т.М., Данилова Л.В. Учеб. Пособие / ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2007. – 96 с. ISBN 5-7011-0481-8. УДК 664:6375:668.317:668.31:658.562. ББК 35.75. Г11.
9. Словарь – справочник терминов по мясу. М.В. Забелина, Л.В. Данилова. – М.: «ЮРКНИГА», 2004. – 96 с. ISBN 5-9589-0013-7. ББК 36.92. 3-12.
10. Технология обработки кишечного сырья. Гиро Т.М., Данилова Л.В. Учеб. пособие / ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2007. – 84 с. ISBN 5-7011-0791-5. УДК 637.5:637.66. ББК 36.92ю Г11.
11. Убой. Первичная переработка скота: Учебное пособие по изучению курса «Технология мяса и мясных продуктов» и указания к лабораторно-практическим занятиям / Сост.: А.Н. Деркин, Т.М. Гиро, И.С. Киселева, Н.В. Яковлева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2005. – 56 с.
12. Продукты из мяса убойных животных. Учебное пособие и методические указания для студентов дневной и заочной форм обучения специальности 260301 «Тех-

нология мяса и мясных продуктов» / Сост.: Галатдинова И.А., Лючева Т.Ю. // СГАУ. Саратов, 2006. 90 с.

13. Мясо и здоровое питание / А.Б. Лисицын [и др.]. М.: ВНИИМП. 2007. 289 с.
14. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. М.: ДеЛи принт, 2008. 160 с.
15. Хвыля С.И., Гиро Т.М. Микроструктурный анализ мяса и мясных продуктов: учебное пособие / СГАУ. Саратов, 2008. 132 с.
16. Крूसь Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов. - М.: Колос, 2007.- 455 с.
17. Бредихин С.А. и др. Техника и технология производства сливочного масла и сыра.- М.: Колос, 2007.-319 С.
18. Шалапугина Э.П., Краюшкина И.В., Шалапугина Н.В. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра. Учебное пособие СПб.: ГИОРД, 2008.- 64 с. (с грифом УМО)
19. Шалапугина Э.П., Матвиевский В.Я. Лабораторный практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла. Учебное пособие.- СПб.: ГИОРД, 2008.- 96 с. (с грифом УМО)
20. Крूसь Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов. - М.: Колос, 2006.- 455 с.
21. Матвиевский В.Я. Техника и технология производства масла. Учебное пособие. ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2006.- 220 с.
22. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 3. Сыры. Шилер Г.Г.- СПб.: ГИОРД, 2005.- с.503
23. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 9 Консервирование и сушка / Голубева Л.В.- СПб.: ГИОРД, 2005.- 264 с.
24. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 1. Цельномолочные продукты. Степанова Л.И.- СПб.: ГИОРД, 2003.- с.384
25. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 2. Масло коровье и комбинированное. - СПб.: ГИОРД, 2003.- с.336.
26. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 3. Сыры. Кузнецов В.В., Шилер Г.Г.- СПб.: ГИОРД, 2003.- с.512
27. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 4. Мороженое. Арсеньева Т.П.- СПб.: ГИОРД, 2003.- с.184
28. Справочник по производству мороженого / Оленев Ю.А., Творогова А.А., Казакова Н.В.- М.: ДеЛи принт, 2004. - 798 с.
29. Бредихин С.А. и др. Технология и техника переработки молока/ Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. - М.: Колос, 2003.- 400 с.
30. Матвиевский В.Я., Шалапугина Э.П. Лабораторный практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла для студентов специальности 271100 «Технология молока и молочных продуктов» (с грифом УМО).- ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». Саратов, 2004. 84 с.
31. Шалапугина Э.П., Краюшкина И.В., Шалапугина Н.В. Технология молочных консервов и сыра: учебное пособие (с грифом УМО).- ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». Саратов, 2008. - 100 с.
32. Слапогузова З.В., Бредихина О.В. Технология рыбы и рыбных продуктов (с грифом УМО).- М.: Изд. ВНИРО, 2010. 185 с.

33. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е., Одинцов А.Б., Студенцова И.А., Шалак М.В. Технология переработки рыбы и морепродуктов. Ростов-на-Дону, 2001 г., 415 с.
34. Теория и практика переработки мяса / А.Б. Лисицын [и др.]. М.: ВНИИМП, 2004. 378 с.
35. Технология и оборудование по первичной переработке мясной продукции и ее хранение: Методические указания к лабораторно-практическим занятиям для студентов специальностей: 110303 – «Механизация переработки сельскохозяйственной продукции», 260301 – «Технология мяса и мясных продуктов», 080301 – «Коммерция (Бакалавр)», 080502 – «Экономика и управление на предприятии (пищевой промышленности)» дневной и заочной форм обучения / Сост.: Т.М. Гиро, А.Н. Деркин, И.С. Киселева, Н.В. Яковлева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». Саратов, 2005. - 56 с.
36. Скалинский Е.И., Белоусов А.А. Микроструктура мяса. М.: Пищевая промышленность, 1978 г., 175 с.
37. Технология мяса и мясопродуктов. Алехина Л.Г., Большаков А.С., Боресков В.Г. и др. под ред. акад. Рогова И.А. М.: Агропромиздат, 1988 г., 576 с.
38. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000 г., 367 с.
39. Никитин Б.И. Справочник технолога птицеперерабатывающей промышленности. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 320 с.
40. Электрофизические, оптические и акустические характеристики пищевых продуктов. Справочник под ред. Рогова И.А. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 288 с.
41. Горбатов А.В. Реология мясных и молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 383 с.
42. Антипова Л.В., Глотова Н.А., Жаринов А.И. Прикладная биотехнология. Воронеж, 2000 г., 325 с.
43. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов под ред. проф. Бутко М.П. и проф. Костенко Ю.Г. М.: РИФ и АНТИКВА, 1994 г., 607 с.
44. Функциональные продукты. Сб. докладов международной конференции. М.: ВНИИМП, 2001 г., 295 с.
45. Шиффер Э., Хаксдорн В., Оппель К. Бактериальные культуры в мясной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1980 г., 95 с.
46. Антипова А.В., Жеребцов Н.А. Биохимия мяса и мясных продуктов. Воронеж: Издательство ГУ, 1991 г., 184 с.
47. Технология производства вареной колбасы. Сборник докладов, представленных на семинаре по повышению квалификации технологов мясной промышленности. Федеральный центр исследования мяса (перевод ВНИИМП). Кульмбах. Германия, 1984 г., 260 с.
48. Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек и мясных хлебов. М., 2001 г., 702 с.
49. Гуйко Э.И., Журавская Н.К., Каухчешвили Э.И. Сублимационная сушка в пищевой промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1972 г., 443 с.
50. Устинова А.В., Тимошенко Н.В. Мясные продукты для детского питания. М., 1997, 252 с.

51. Тимошенко Н.В., Касьянов Г.И., Устинова А.В. Технология продуктов детского, геродиотического и лечебно-профилактического питания. Краснодар, 1999 г., 219 с.
52. Тимошенко Н.В. Теоретические и практические аспекты получения экологически безопасного животноводческого сырья и производства нутриентно- адекватных мясных продуктов детского питания. М., 2001 г., 245 с.
53. Тимошенко Н.В., Стефанова И.Л. Детские мясные продукты из птицеводческого сырья с использованием нутриентов целенаправленного действия. М., ВНИИМП, 2001 г., 209 с.
54. Продукты XXI века – технологии, качество, безопасность. Тезисы докладов Международной конференции. М.: Полиграф-сервис, 1998 г., 284 с.
55. Кузнецов В.В. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности. Справочник / В.В Кузнецов, Г.Г. Шиллер.– СПб: ГИОРД, 2006.– 480с.
56. Оноприйко В.А. Технология сыроделия на мини-заводах / В.А. Оноприйко, А.В. Оноприйко.– СПб, ГИОРД, 2004.– 212 с.
57. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник/ Шидловская В.П. – М.: Колос, 2004.– 359 с.
58. Гудков А.В. Сыроделие: технология, биологические и физико-химические аспекты. Монография / А.В. Гудков.– М.: ДеЛи принт, 2004.– 804 с.
59. Тамим А.И., Робинсон Р.К. Йогурт и аналогичные кисломолочные продукты: научные основы и технологии.–СПб: Профессия, 2003.– 664 с.
60. Чекулаева Л.В. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья: учебное пособие / Л.В. Чекулаева, К.К Полянский, Л.В. Голубева .– М.ДеЛи принт, 2002.– 248 с.
61. Производство вафель для мороженого Оленев Ю.А.- М.: ДеЛи принт, 2002.- 116 с.
62. Вышемирский Ф.А. Маслоделие в России. - Углич: ОАО “Рыбинский Дом печати”, 1998. – 589 с.
63. Вклад молодых ученых и специалистов пищевой промышленности в решение проблемы здорового питания в XXI веке. Тезисы докладов Международной конференции. М.: ВНИИМП, 1999 г., 243 с.
64. Переработка мяса – технология настоящего и взгляд в будущее. Тезисы докладов Международной конференции. М.: ВНИИМП, 2000 г., 277 с.
65. Татулов Ю.В., Ильина Т.М. Свинина: производство и переработка. М.: Антиква, 1994 г., 96 с.
66. Справочник технолога колбасного производства. Рыков И.А., Забашта А.Г., Гутник Б.Е. и др. М.: Колос, 1993 г., 431 с.
67. Производство мясных полуфабрикатов. Рогов И.А., Забашта А.Г., и др. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 335 с.
68. Переработка побочного сырья мясной промышленности и охрана окружающей среды. Справочник под ред. Лисицына А.Б. М.: ВНИИМП, 2000 г., 405 с.
69. Файвишевский М.Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий. СПб.: Гиорд, 2000 г., 249 с.
70. Методические указания по калькулированию себестоимости мяса и мясопродуктов. М.: ВНИИМП, 2000 г., 94 с.
71. Сборники трудов ВНИИ мясной промышленности.
72. Журналы: «Мясная индустрия», «Все о мясе» (ВНИИМП).

73. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г., 296 с
74. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 1999 г., 175 с.
75. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск, 2001 г., 524 с.
76. Митин В.В., Усков В.И., Смирнов Н.Н. Автоматика и автоматизация производственных процессов мясной и молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1987 г., 240 с.
77. Кудряшов Л.С. Созревание и посол мяса. Кемерово: Кузбассвуиздат, 1992 г.
78. Люк Э., Ягер М. Консерванты в пищевой промышленности. СПб.: ГИОРД, 1998 г.
79. Шендеров Б.А. Медицинская микробная экология и функциональное питание, т.3, 2001 г.
80. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. М.: Колос, 2001 г.
81. Жаринов А.И. Краткие курсы по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «Протеин Технолоджиз Интернэшнл». Курс 1: Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты. М., 1994 г.
82. Жаринов А.И., Кузнецова О.В. Черкашина Н.А. Краткие курсы по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «Протеин Технолоджиз Интернэшнл». Часть 2: Цельномышечные и реструктурированные мясопродукты. М., 1997 г.
83. Курко В.И. Основы бездымного копчения. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г.

*Раздел «Технология молока и молочных продуктов»*

84. Липатов Н.Н. Экология молока и молочных продуктов: Обзорная информация. М.: АгроНИИТЭИММП, 1991 г., 69 с.
85. Липатов Н.Н. Молочная промышленность XXI века: Обзорная информация. М.: АгроНИИТЭИММП, 1989 г., 56 с.
86. Экология человека: пищевые технологии и продукты на пороге XXI века. Тезисы докладов V Международного симпозиума. Москва-Пятигорск, 1997 г.
87. Безвредность пищевых продуктов. /Робертс Г.Р., Март Э.Х., и др. /пер. с англ. М.: Агропромиздат, 1986 г., 287 с.
88. ГОСТ Р. Молоко и молокосодержащие продукты (Термины и определения). 2002 г.
89. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности. Справочник (Н.Ю. Алексеева, В.П. Аристова, А.П. Патратий, А.С. Потапов, В.А. Серебрянникова, Ю.В., Е.А. Фетисов, В.П. Шидловская). М.: Агропромиздат, 1986 г., 239 с.
90. Инихов Г.С. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1970 г., 317 с
91. Рогов И.А., Горбатов А.В., Свинцов В.Я. Дисперсные системы мясных и молочных продуктов М.: Агропромиздат, 1990 г., 320 с.
92. Тепел А. Химия и физика молока. М.: Пищевая промышленность, 1979 г., 622 с.
93. Казанский М.М., Коваленко М.С., Воробьев А.И., Грищенко А.Д. Технология молока и молочных продуктов. М.: Пищепромиздат, 1960 г., 440 с.

94. Дьяченко П.Ф., Коваленко М.С., Чеботарев А.И. Технология молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1974 г., 446 с.
95. Вайнберг А.Я. Приборы технологического контроля в молочной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1971 г., 343 с.
96. Фетисов Е.А., Чагаровский А.П. Мембранные и молекулярноситовые методы переработки молока. М.: Агропромиздат, 1991 г., 272 с.
97. Кузина Ж.И., Павлова Н.В. Современное состояние санитарной обработки ультрафильтрационных мембран. Обзорная информация. М.: АгроНИИТЭИММП, 1988 г., 24 с.
98. Технология сыра. Справочник под общей ред. Г.Г. Шилера. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г., 312 с.
99. Медузов В.С., Бирюкова З.А., Иванова Л.Н. Производство детских молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 208 с.
100. Технология детских и диетических молочных продуктов. Справочник. (П.В. Крашенинин, Л.Н. Иванова, В.С. Медузов, Г.П. Шаманова, З.А. Бирюкова). М.: Агропромиздат, 1988 г., 232 с.
101. Шаманова Г.П. Производство продуктов детского питания на молочной основе. М.: Агропромиздат, 1987 г., 272 с.
102. Петров А.Н., Григоров Ю.Г., Козловская С.Г., Ганина В.И. Геродиетические продукты функционального питания. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 96 с.
103. Научные и практические аспекты совершенствования качества продуктов детского и геродиетического питания. Тезисы докладов I Международной конференции. Истра, Россия, 1997 г.
104. Экология человека: проблемы и состояние лечебно-профилактического питания. Тезисы докладов III Международного симпозиума. М., 1994 г.
105. Храмцов А.Г. Молочный сахар. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Агропромиздат, 1987 г., 224 с.
106. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Безотходная технология в молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1989 г., 279 с.
107. Храмцов А.Г. Молочная сыворотка. 2-е изд., переработанное и дополненное. М.: Агропромиздат, 1990 г., 240 с.
108. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Рациональная переработка и использование белково-углеводного молочного сырья. М.: Молочная промышленность, 1998 г., 105 с.
109. Получение, свойства и применение молочнобелковых и растительных концентратов (Всесоюз. акад. с.-х. наук им В.И. Ленина). М.: Агропромиздат, 1991 г., 187 с.
110. Продукты из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. А.Г. Храмцов, Э.Ф. Кравченко, К.С. Петровский и др. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 296 с.
111. Российская лактулоза – XXI век. Научные основы, производство и использование. М.: МИИТ, 2000 г., 110 с.
112. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого. М.: ДеЛи, 1999 г., 272 с.
113. Новицкий Н.И., Олексюк В.Н. Управление качеством продукции. Учебное пособие. М.: Новое знание, 2001 г., 238 с.

114. Структурно-механические характеристики пищевых продуктов (А.В. Горбатов, А.М. Маслов, Ю.А. Мачихин и др.) под ред. А.В. Горбатова. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 296 с.
115. Справочник под ред. И.А. Рогова Электрофизические, оптические и акустические характеристики пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г.
116. Стандарты для пищевых продуктов. М.: Издательство ПРИОР, 2001 г., 48 с.
117. Горбатов А.В. Реология мясных и молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г.
118. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1980 г., 272 с.
119. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: Агропромиздат, 1986 г., 144 с.
120. Аверин Г.Д., Журавская Н.К. и др. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г., 253 с.
121. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов. Сергиев Посад: ООО «Все для Вас – Подмосковье», 1999 г., 415 с.
122. Крусъ Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Учебник для ВУЗов. Под ред. А.М. Шалыгиной. М.: Колос, 2000 г., 368 с.
123. Петров А.Н., Гртгоров Ю.Г., Козловская С.Г., Ганина В.И. Геродиетические продукты функционального питания. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 96 с.
124. Шидловская В.П. Органолиптические свойства молока и молочных продуктов. М., 2000 г., 280 с.

#### *Раздел «Технология рыбных продуктов»*

125. Быков В.П. Изменение свойств мяса рыбы при холодильной обработке. М.: Агропромиздат, 1987 г., 221 с.
126. Воскресенский Н.А. Посол, копчение и сушка рыбы. М.: Пищевая промышленность, 1966 г., 563 с.
127. Зайцев В.П., Кизеветтер И.В., Лагунов Л.Л., Макарова Т.И., Миндер Л.П., Подсевалов В.Н. Технология обработки водного сырья. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 696 с.
128. Кизеветтер И.В. Биохимия сырья водного происхождения. М.: Пищевая промышленность, 1973 г., 424 с.
129. Лагунов Л.Л., Рехина Н.И. Технология продуктов беспозвоночных. М.: Пищевая промышленность, 1967 г., 128 с.
130. Никитин Б.П. Предупреждение и устранение пороков рыбных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1969 г., 247 с.
131. Ржавская Ф.М. Жиры рыб и морских млекопитающих. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 470 с.
132. Сикорский В. Технология продуктов морского происхождения. М.: Пищевая промышленность, 1974 г., 270 с.
133. Справочник технолога рыбной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1972 г.

134. Кизеветтер И.В., Грюнер В.С., Евтушенко В.А. Переработка морских водорослей и других промысловых водных растений. М.: Пищевая промышленность, 1967 г., 425 с.
135. Кизеветтер И.В., Суховеева М.В., Шмелькова Л.П. Промысловые морские водоросли и травы дальневосточных морей. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 113 с.
136. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам морских и океанических рыб. М.: ВНИРО, 1988 г., 224 с.
137. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам рыб внутренних водоемов. Под ред. В.П. Быкова. М.: ВНИРО, 1999 г., 207 с.
138. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам водорослей, беспозвоночных и морских млекопитающих. Под ред. В.П. Быкова. М.: ВНИРО, 1999 г., 262 с.
139. Лоенко Ю.Н., Артюков А.А., Козловская Э.Г., Мирошниченко В.А., Еляков Г.Б. Зостерин. Владивосток.: Дальнаука, 1997 г., 212 с.
140. Известия Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра:
141. Комплексная переработка дальневосточных объектов промысла. Владивосток.: ТИНРО, 1992 г., 215 с.
142. Химические и биохимические основы обработки гидробионтов. Владивосток.: ТИНРО, 1995 г., 191 с.
143. Технология и биотехнология обработки гидробионтов.-Владивосток.: ТИНРО, 1997 г., 280 с.
144. Химия и технология обработки гидробионтов. Владивосток.: ТИНРО, 1999 г., 262 с.
145. Сафронова Т.М. Справочник дегустатора рыбной продукции. М.: ВНИРО, 1998 г., 244 с.
146. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 2000 г.
147. Закон РФ «О защите прав потребителей». 1996 г.
148. ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя.
149. ГОСТ Р 51705.1-2001. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
150. Лав Р.М. Химическая биология рыб. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 349 с.
151. ГОСТ Р Методы проведения органолептических испытаний. Общие требования.
152. ГОСТ Р Подготовка образцов для органолептического анализа. Общие требования.
153. Булдаков А. Пищевые добавки. СПб.: Ит., 1996 г., 240 с.
154. Колаковский Э. Технология рыбного фарша. М.: Агропромиздат, 1991 г., 220 с.

#### *Раздел «Технология холодильного производства»*

155. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г., 239 с.
156. Коренев А.М., Харитонов В.П. Практикум по холодильной технологии пищевых продуктов и холодильной технике. М.: Агропромиздат, 1986 г., 191с.
157. Лашутина Н.Г. Холодильная техника в мясной и молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1989 г., 176 с.

158. Лебедев В.Ф., Чумак И.Г. и др. Холодильная техника. М.: Агропромиздат, 1986 г., 335 с.
159. Рогов И.А., Куцакова В.Е. и др. Консервирование пищевых продуктов холодом. М.: Колос, 1998 г., 258 с.
160. Шавра В.М. История развития холодильной техники в России. М.: МГЗИПП, 1999 г., 32 с.
161. Шапак М.В., Шашков М.С. Технология переработки рыбной продукции. М.: Дизайн ПРО, 1998 г., 239 с.
162. Бражников А.М. Теория термической обработки мясопродуктов. М.: ВО «Агропромиздат», 1987 г., 271 с.
163. Каухчешвили Э.И. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г., 234 с.
164. Журналы: Холодильная техника, Холодильное дело, Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.

*Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:*

- Электронно-библиотечная система Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова - <http://library.sgau.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
- Электронно-библиотечная система «Айсбук» (iBooks) - <http://ibooks.ru>
- Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - <http://www.e.lanbook.com>
- Электронно-библиотечная система «Рукопт» - <http://rucont.ru>
- Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnsnb.ru/>
- Электронная библиотека «Отчеты по НИР» - <http://www.cnsnb.ru/>
- Academic Search Premier - <http://www.ebscohost.com/academic/academic-search-premier>
- Ulrich's Periodical Directory - <http://ulrichsweb.serialssolutions.com>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
- Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris - <http://agris.fao.org/>