

## Зміст

<b>Передмова.....</b>	5
<b>Глава 1. Виробництво м'ясопродуктів.....</b>	7
Особливості, склад, властивості м'ясної сировини.....	8
Забій тварин і розробка туш.....	27
Зберігання м'яса і м'ясопродуктів.....	39
Технологія переробки м'ясної сировини..	50
Виробництво м'ясних напівфабрикатів....	51
Виробництво м'ясокопченостей .....	55
Виробництво ковбасних виробів.....	59
Особливості виробництва окремих ков- басних виробів.....	72
Обробка субпродуктів.....	85
Обробка шкір.....	89
<b>Глава 2. Технологія молока і молочних про- дуктів.....</b>	95
Хімічний склад, фізико-хімічні та техно- логічні властивості молока .....	95
Очищення молока.....	104
Теплова обробка молока.....	107
Охолодження молока.....	110
Зберігання молока на фермах і комплек- сах.....	111
Транспортування молока.....	112
Технологія виробництва питного молока та вершків.....	113
Технологія виробництва кисло-молочних продуктів.....	121
Технологія виробництва масла.....	142
Технологія виробництва сиру.....	163
Технологія виробництва морозива.....	182

<b>Глава 3. Переробка яєць.....</b>	<b>194</b>
Яйце як харчовий продукт і як сировина для виробництва яйцепродуктів.....	196
Асортимент яєць та яйцепродуктів.....	203
Виробництво яєчних продуктів.....	214
Основні показники якості яєць та яйце- продуктів і методи їх визначення.....	231
Основні зміни, що відбуваються при зберіганні яєць і яйцепродуктів.....	236
<b>Список літератури.....</b>	<b>241</b>