



Мардар, М. Р. Товарознавство. Товари тваринного походження [Текст] : навч. посіб. / М. Р. Мардар, А. Я. Камінський, Ф. Є. Дубровін. - Львів : "Магнолія 2006", 2016. - 295 с. : табл., рис. - (Вища освіта в Україні). - Бібліогр.: с. 293-294. - ISBN 978-617-574-035-4.

У навчальному посібнику надана товарознавча класифікація та приведена характеристика основних груп товарів тваринного походження. Відмінною особливістю цього посібника є приведена характеристика якості різних груп товарів

тваринного походження відповідно до діючих в Україні нормативних документів.

Навчальний посібник призначений для підготовки студентів вищих навчальних закладів різної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», «спеціаліст» та «магістр» за напрямом підготовки «Товарознавство і торговельне підприємництво»

ВСТУП

Становлення ринкової економіки в нашій країні нерозривно пов'язано з розвитком її генерального напрямку - вітчизняного товарного виробництва, у якому вирішальна роль належить товарам народного споживання. Серед них пріоритетне місце займають продукти харчування, що забезпечують життєдіяльність самого людського суспільства.

Сучасний розвиток держави ставить перед фахівцями проблему забезпечення населення товарами високої якості. Саме якість продукції має вирішальне значення на конкурентному ринку продовольчих товарів. На всіх стадіях виробництва, а також на всіх ланках просування продуктів тваринного походження до споживача, боротьба за якість є центральною проблемою і потребує старанного та надійного контролю.

Метою цього навчального посібника є надання фундаментальних знань, вмінь в галузі товарів тваринного походження, які необхідні майбутнім фахівцям для професійної діяльності у сфері сучасної промисловості, торгівлі та комерційної структури ринкової економіки.

Навчальний посібник складений із урахуванням програми дисципліни

“Товарознавство. Товари тваринного походження” і надає можливість вивчення харчової цінності та хімічного складу товарів тваринного походження, окремо, чинників, які впливають на формування їх асортименту та показників якості.

У навчальному посібнику розглядаються теоретичні та практичні аспекти формування споживних властивостей товарів тваринного походження та здатність їх до зберігання, окреслюються заходи із запобігання зниження якості, появи дефектів та їх попередження. Приділено увагу кінцевому стану товаропросування товарів тваринного походження - пакуванню, маркуванню, зберігання та реалізації споживачеві.

Навчальний посібник “Товарознавство. Товари тваринного походження” має стати складовою теоретичних та практичних знань студентів і фахівців товарознавчого профілю.

Автори з великою увагою поставляться до зауважень, порад і з вдячністю приймуть все, що допоможе покращити цей навчальний посібник. Відгуки та рекомендації щодо вдосконалення змісту та структури посібника можна надсилати на адресу видавництва.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ	8
1.1. Загальна характеристика молока	8
1.1.1. Хімічний склад та властивості молока.....	9
1.1.2. Формування споживних властивостей молока	13
1.1.3. Класифікація і асортимент питного молока	15
1.1.4. Вершки.....	16
1.1.5. Вимоги до безпечності та якості молока й вершків. Дефекти. Умови зберігання	17
1.2. Кисломолочні продукти	23
1.2.1. Формування споживних властивостей кисломолочних продуктів	23
1.2.2. Характеристика асортименту кисломолочних продуктів	25
1.2.3. Вимоги до безпечності та якості кисломолочних продуктів. Дефекти. Умови зберігання.....	33
1.3. Сири.....	39
1.3.1. Загальна характеристика сирів.....	39

1.3.2. Формування споживних властивостей твердих сирів. Асортимент і якість.....	40
1.3.3. Напівтверді сири. Асортимент і якість	47
1.3.4. М'які сичужні сири. Асортимент і якість	49
1.3.5. Розсільні сири. Асортимент і якість.....	51
1.3.6. Плавлені сири. Асортимент і якість	52
1.3.7. Дефекти сирів	54
1.3.8. Пакування, маркування сирів.....	55
1.4. Вершкове масло	57
1.4.1. Формування споживних властивостей вершкового масла	57
1.4.2. Вимоги до безпечності та якості вершкового масла. Дефекти. Умови зберігання	61
1.5. Морозиво.....	66
1.5.1. Формування споживних властивостей морозива.....	66
1.5.2. Вимоги до безпечності та якості морозива. Дефекти. Умови зберігання	70
1.6. Молочні консерви і сухі молочні продукти	72
1.6.1. Формування споживних властивостей молочних консервів і сухих молочних продуктів	72
1.6.2. Асортимент молочних консервів і сухих молочних продуктів..	75
1.6.3. Показники якості молочних консервів і сухих молочних продуктів. Дефекти. Умови зберігання.....	76
<i>Стандарти на молоко і молочні товари.....</i>	<i>82</i>
<i>Контрольні запитання</i>	<i>84</i>
РОЗДІЛ 2. ЯЙЦЯ І ЯЄЧНІ ТОВАРИ.....	86
2.1. Характеристика яєць	86
2.2. Класифікація та асортимент яєць.....	90
2.3. Вимоги до якості курячих яєць	93
2.4. Маркування, пакування та приймання яєць	94
2.5. Транспортування та умови зберігання яєць.....	94
2.6. Яєчні продукти.....	96
Стандарти на яйця і яєчні товари	101
Контрольні запитання.....	101
РОЗДІЛ 3. М'ЯСО ТА М'ЯСНІ ТОВАРИ	102
3.1. Загальна характеристика м'яса	102
3.1.1. Хімічний склад і властивості м'яса.....	106
3.1.2. Післязабійні процеси у м'ясі тварин.....	113
3.1.3. Класифікація і товарознавча характеристика м'яса	115
3.1.4. Вимоги до безпечності та якості м'яса.....	118
3.1.4. Клеймування та розбирання туш	126
3.2. Субпродукти	134
3.3. М'ясо птиці	137
3.3.1. Особливості морфологічного і хімічного складу м'яса птиці.	137

3.3.2. Вимоги до безпечності та якості м'яса птиці. Клеймування м'яса птиці. Умови зберігання	140
3.4. Ковбасні вироби	143
3.4.1. Формування споживних властивостей ковбасних виробів	143
3.4.2. Асортимент варених ковбас	148
3.4.3. Асортимент копчених ковбас	149
3.4.4. Ліверні ковбаси	151
3.4.5. Вимоги до безпечності та якості ковбасних виробів	152
3.4.6. Дефекти ковбасних виробів. Умови зберігання	159
3.5. М'ясні копченості	163
3.6.1. Класифікація і асортимент м'ясних копченостей	164
3.6.2. Вимоги до безпечності та якості м'ясних копченостей.....	166
3.6. М'ясні напівфабрикати.....	168
3.6.1. Асортимент м'ясних напівфабрикатів.....	168
3.6.2. Вимоги до якості м'ясних напівфабрикатів.....	172
3.7. М'ясні консерви	173
3.7.1. Формування споживних властивостей м'ясних консервів.....	173
3.7.2. Асортимент і вимоги до якості	176
3.7.3. Пакування та зберігання консервів.....	180
Стандарти на м'ясо і м'ясні продукти	181
Контрольні запитання.....	186
РОЗДІЛ 4. ЖИРОВІ ПРОДУКТИ	188
4.1. Хімічний склад, властивості тваринних жирів	188
4.2. Формування споживних властивостей тваринних топлених жирів.....	190
4.3. Асортимент тваринних топлених жирів	192
4.4. Вимоги до якості. Дефекти тваринних топлених жирів	193
4.5. Пакування, маркування, умови зберігання тваринних топлених жирів	196
4.6. Маргарин.....	198
4.7. Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості	204
4.8. Майонез.....	209
Стандарти на жирові продукти	213
Контрольні запитання.....	213
РОЗДІЛ 5. РИБА І РИБНІ ТОВАРИ	215
5.1. Загальна характеристика риби і рибних товарів.....	215
5.2. Хімічний склад та будова тіла риби.....	216
5.3. Харчова та біологічна цінність риби.....	219
5.4. Класифікація і характеристика основних видів промислових риб..	221
5.5. Жива риба	228
5.5.1. Вимоги до безпечності та якості живої риби.....	228
5.5.2. Посмертні зміни у рибі. Транспортування і зберігання живої риби	231

5.5.3. Розбирання живої риби	233
5.6. Риба холодильної обробки.....	237
5.6.1. Асортимент риби холодильної обробки.....	238
5.6.2. Вимоги до безпечності та якості риби холодильної обробки..	239
5.7. Солоні рибні товари.....	243
5.7.1. Асортимент солоних рибних товарів	245
5.7.2. Вимоги до якості солоних рибних товарів.....	246
5.8. Копчені рибні товари.....	250
5.8.1. Асортимент копчених рибних товарів	253
5.8.2. Вимоги до якості копчених рибних товарів	254
5.9. В'ялені і сушені рибні товари.....	258
5.9.1. Сушені рибні товари.....	258
5.9.2. В'ялені рибні товари	259
5.9.3. Вимоги до якості в'ялених і сушених рибних товарів	260
5.10. Ікра. Товарознавча характеристика основних видів	261
5.10.1. Ікра осетрових риб. Асортимент і якість.....	262
5.10.2. Ікра лососевих риб. Асортимент і якість.....	264
5.10.3. Ікра інших риб. Асортимент і якість.....	264
5.11. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби	265
5.12. Нерибна водна сировина.....	267
5.13. Рибні консерви	272
5.13.1. Формування споживних властивостей рибних консервів.....	273
5.13.2. Асортимент рибних консервів	274
5.13.3. Вимоги до якості і дефекти рибних консервів	278
5.14. Рибні пресерви	281
5.14.1. Формування споживних властивостей рибних пресервів	282
5.14.2. Вимоги до безпечності та якості рибних пресервів	283
Стандарти на рибу і рибні товари	284
Контрольні запитання.....	289
ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ ПОКАЖЧИК.....	291
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	293