



□□ Кайм Г.

□□ Технология переработки мяса. Немецкая практика / Кайм Г.; пер. с нем. Г. В. Соловьевой, А. А. Куреленкова.

—
СПб.: Профессия,
2006. - 488
с, ил.

Книга является классическим немецким учебником для работников мясоперерабатывающих предприятий. Наглядное, доступное для понимания, отлично иллюстрированное издание дает представление как о теоретических основах, нормативной базе, санитарно-гигиенических требованиях, так и об основных технологических процессах мясопереработки — от забоя скота до изготовления продукции и ее продажи. Подробно рассмотрены основные технологические операции: разделка, холодильное хранение, по-сол, измельчение мясного сырья, термическая обработка, копчение. Описано изготовление различных видов колбас, деликатесов, полуфабрикатов, указаны причины возможных дефектов и способы их устранения.

Большое внимание уделено вопросам качества вырабатываемой продукции. Даны рекомендации по организации торговли мясными продуктами.

Книга предназначена для широкого круга специалистов мясоперерабатывающей отрасли.