



Цехмістренко С. І. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів: Навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с.

ISBN 978-617-657-016-5

Навчальний посібник складається із розділів, передбачених програмою дисципліни для студентів аграрних вишів.

У посібнику викладені фундаментальні питання з біохімії м'яса і м'ясопродуктів. Представлені будова та властивості головних компонентів м'яса, хімічний склад і метаболізм у м'язовій та жирових тканинах, проаналізовано фактори, що впливають на якість м'яса. Розглянуто біохімічні процеси у м'ясі, що проходять після забою тварин, а також за зберігання та технологічної обробки. У навчальний посібник включено розділ із впливу екологічного стану навколишнього середовища на якість м'ясопродуктів і біохімії субпродуктів та одержання біологічно-активних препаратів.

Рекомендовано для вищих аграрних навчальних закладів III-IV рівнів акредитації зі спеціальностей: «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», «Ветеринарна медицина».