

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 мясоперерабаты-вающих предприятий. Наглядное, доступное для понимания, отлично иллюстрирован-ное издание дает представление как о теоретических основах, нормативной базе, санитар-но-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 изготовле-ние различных видов колбас, деликатесов, полуфабрикатов, указаны причины возмож-ных 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 мясоперабатывающей отрасли.