

**ВОПРОСЫ**  
**к коллоквиуму №3 по дисциплине**  
**«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**  
**для студентов 3 курса БТФ (ВСиЭ)**

1. Морфологический и химический состав мяса.
2. Послеубойные изменения в мясе, их сущность.
3. Характеристика мяса с отклонениями в течении автолиза (DFD и PSE).
4. Характеристика основных видов порчи мяса.
5. Классификация мяса скота по виду и возрасту, полу.
6. Классификация мяса скота по термическому состоянию.
7. Классификация говядины по упитанности.
8. Классификация телятины по упитанности.
9. Классификация свинины по упитанности.
10. Классификация конины и жеребятины по упитанности.
11. Классификация мяса птицы по виду и возрасту.
12. Классификация мяса птицы по термическому состоянию.
13. Классификация мяса птицы по упитанности.
14. Товароведческая маркировка говядины и телятины.
15. Товароведческая маркировка свинины.
16. Товароведческая маркировка конины и жеребятины.
17. Товароведческая маркировка мяса птицы.
18. Особенности перемаркировки мяса.
19. Сортная разделка туш говядины.
20. Сортная разделка туш свинины.
21. Продукты разделки потрошенных тушек птицы.
22. Правила приемки и требования к говядине и телятине при выпуске в реализацию.
23. Правила приемки и требования к свинине при выпуске в реализацию.
24. Правила приемки и требования к мясу птицы при выпуске в реализацию.
25. Классификация и ассортимент мясных консервов.
26. Показатели качества мясных консервов.
27. Правила приемки и методы отбора проб мясных консервов.
28. Методы оценки качества мясных консервов.
29. Упаковка мясных консервов.
30. Маркировка мясных консервов.
31. Хранение мясных консервов.
32. Основные дефекты мясных консервов.
33. Классификация и ассортимент колбасных изделий.
34. Показатели качества колбасных изделий.
35. Правила приемки и методы отбора проб колбасных изделий.
36. Методы оценки качества колбасных изделий.
37. Упаковка колбасных изделий.
38. Маркировка колбасных изделий.
39. Хранение колбасных изделий.
40. Основные дефекты колбасных изделий.
41. Классификация и ассортимент мясных копченостей.
42. Показатели качества мясных копченостей.
43. Правила приемки и методы отбора проб мясных копченостей.
44. Методы оценки качества мясных копченостей.
45. Упаковка мясных копченостей.
46. Маркировка мясных копченостей.
47. Хранение мясных копченостей.

48. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов.
49. Показатели качества мясных полуфабрикатов.
50. Правила приемки и методы отбора проб мясных натуральных полуфабрикатов.
51. Правила приемки и методы отбора проб полуфабрикатов в тесте (пельменей).
52. Методы оценки качества мясных полуфабрикатов.
53. Упаковка мясных полуфабрикатов.
54. Маркировка мясных полуфабрикатов.
55. Хранение мясных полуфабрикатов.

**Зав.кафедрой ветсанэкспертизы**

**Д.Г. Готовский**