

ВОПРОСЫ
к коллоквиуму №4 по дисциплине
«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»
для студентов 3 курса БТФ (ВСиЭ)

1. Методы охлаждения мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
2. Режимы и сроки хранения охлажденного мяса и субпродуктов.
3. Процессы, происходящие в охлажденном мясе при хранении.
4. Методы подмораживания мяса. Режимы и сроки хранения подмороженного мяса.
5. Методы замораживания мяса и субпродуктов.
6. Процессы, происходящие в замороженном мясе при хранении.
7. Режимы и сроки хранения замороженного мяса и субпродуктов.
8. Методы размораживания мяса и субпродуктов.
9. Признаки свежего охлажденного, замороженного, размороженного и повторно замороженного мяса.
10. Классификация субпродуктов.
11. Ассортимент и значение субпродуктов в питании.
12. Порядок приемки субпродуктов.
13. Требования к качеству субпродуктов.
14. Упаковка, маркировка и хранение субпродуктов.
15. Состав, свойства, классификация жиров.
16. Дефекты жиров и их характеристика.
17. Методы оценки качества топленых жиров.
18. Порядок приемки и требования к качеству жира-сырца.
19. Упаковка, маркировка и хранение жира-сырца.
20. Порядок приемки и требования к качеству топленых жиров.
21. Упаковка, маркировка и хранение топленых жиров.
22. Классификация козевенного сыра.
23. Порядок сдачи-приемки и сортировки козевенного сыра.
24. Упаковка, маркировка и хранение козевенного сыра.
25. Характеристика основных дефектов шкур (прижизненных, технологических и санитарных).
26. Товарная номенклатура различных частей кишечника убойных животных. Основные производственные категории кишок.
27. Характеристика основных дефектов кишечного сыра.
28. Порядок приемки, сортировка и калибровка кишок-сырца.
29. Порядок приемки, сортировка и калибровка обработанных кишок.
30. Упаковка, маркировка и хранение кишок-сырца.
31. Упаковка, маркировка и хранение обработанных кишок.
32. Товароведная характеристика эндокринного сыра.
33. Товароведная характеристика ферментного сыра.
34. Товароведная характеристика специального сыра.
35. Товароведная характеристика пищевой крови.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский