

Тематический план
лекций по дисциплине «Биохимия мяса и молока»
для студентов 2-го курса БТФ («Ветеринарная санитария и экспертиза»)
на 2025 – 2026 учебный год (III семестр)

№ п/п	Тема лекции	К-во часов
1.	Общие сведения о мясе убойных животных. Пищевая и биологическая ценность мяса. Классификация мяса. Морфологический состав туши	2
2.	Химический состав мышечной ткани	2
3.	Химический состав соединительной, костной и хрящевой тканей. Факторы, влияющие на качество мяса. Особенности химического состава мяса птицы	4
4.	Изменения в мышечной ткани после убоя животных. Биохимические основы созревания мяса	2
5.	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Химический состав молока сельскохозяйственных животных	4
6.	Физико-химические свойства молока. Изменение состава и свойств молока в течение лактации, в процессе механической и термической обработки	2
7.	Биохимические и физико-химические процессы при производстве некоторых кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров.	2
Итого:		18 часов

Зав. кафедрой химии, доцент

В.П. Баран