

**Тематический план лабораторных и практических занятий
по дисциплине «Биохимия мяса и молока» для студентов 2-го курса
биотехнологического факультета («Ветеринарная санитария и экспертиза»)
на 2025 – 2026 учебный год (III семестр)**

№ п/п	Тема занятия	Вид занятия	К-во часов
1.	Организация работы испытательной лаборатории при проведении физико-химических исследований мясных и молочных продуктов. Перечень нормативной документации по отбору проб мяса и мясопродуктов для физико-химического анализа	практическое	2
2.	Определение содержания влаги в мясе птицы и мясопродуктах.	лабораторное	2
3.	Оценка степени окислительной порчи топленых животных жиров.	лабораторное	2
4.	Определение свежести мяса по осаждению продуктов первичного распада белков в бульоне.	лабораторное	2
5.	Определение содержания крахмала и массовой доли поваренной соли в колбасных изделиях.	лабораторное	2
6.	Определение степени свежести (кислотности) изделий кулинарных и полуфабрикатов из рубленого мяса.	лабораторное	2
7.	Качественное определение наполнителя мясных полуфабрикатов.	лабораторное	2
8.	Химические основы качества и безопасности мясной продукции.	лабораторное	2
9.	Перечень нормативной документации по отбору проб молока и молочных продуктов для физико-химического анализа	практическое	2
10.	Определение содержания белка и казеина в молоке.	лабораторное	2
11.	Определение в молоке массовой доли кальция и аскорбиновой кислоты.	лабораторное	2
12.	Определение плотности и титруемой кислотности молока.	лабораторное	2
13.	Определение титруемой кислотности кисломолочных продуктов и сливочного масла в зависимости от условий хранения.	лабораторное	2
14.	Определение влаги в твороге и сливочном масле.	лабораторное	2
15.	Виды фальсификации молока. Определение разбавления молока водой. Обнаружение соды в молоке.	лабораторное	2
16.	Химические основы качества и безопасности молочной продукции. Пороки молочных продуктов.	лабораторное	2
Итого:			32 часа

Зав. кафедрой химии, доцент

В.П. Баран