



Предметна програма

ТТФ-ПБ 307, Технологија на месо, живина и јајца

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3 година
Семестар	зимски семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Вонр. проф. д-р Татјана Калевска
Јазик	Македонски
Цел	Цел на предметот е студентите да добијат основни знаења за составот и својствата на месото, како и основите технолошки операции за конзервирање и преработка на месото.
Содржина	Месо поим и дефиниција. Ткивен состав на месото. Хемиски состав и сензорни особини на месото. Ладење на месото. Класификација и категоризација на месото. Смрзнување на месото. Конзервирање на месото. Технолошки процеси за преработка на месото. Додатоци кои се користат во месната индустрија. Поделба на месните производи и конзерви. Конзервирање на рибите. Конзервирање на јајцата.
Материјал за учење	Поставено на moodle.

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Месо, поим и дефиниција. Ткивен состав (мускулно, сврзно, масно, коскено и 'рсквично ткиво).	Земање проби од месо. Утврдување на ткивен состав кај месо
2	Хемиски состав на месото	Одредување рН на месото
3	Сензорни својства на месото (изглед, боја, мирис, вкус, арома, конзистенција, мекост и сочност).	Органолептичко испитување на месото
4	Ладење на месото. Начини на ладење на месото. Промени на месото во текот на ладењето.	Утврдување промени кај оладено месо
5	Зреење на месото. Гликогенолиза. Различни видови на зреење на месото. Промени кај месото при процесот на зреење.	Докажување на расипливост на месото докажување на H ₂ S (гнилежни процеси).
6	Класификација и категоризација на различни видови месо (говедско, јунешко, телешко, свинско, овчо, јагнешко месо)	Теренска активност (посета на кланица)
7	Смрзнување на месото. Начини на смрзнување. Промени на месото во текот на смрзнувањето. Одмрзнување на месото Термичка обработка на месото. Начини на термичка обработка и промени на месото.	Утврдување промени кај смрзнато месо.
8	Конзервирање на месото. (солење и саламурење, сушење, чадење. Промени на месото.	Теренски активности (посета на месна индустрија)
9	Услови за преработка на месото. Суровини за производство на месни производи. Додатоци во месните производи (адитиви, зачини и starter култури). Поделба на месните производи.	Декларација на месни производи (утврдување присуство на адитиви - Е-број)
10	Колбаси. Поделба на колбасите. Суровини за производство на колбаси. Технологии за производство на барени, полутрајни, трајни, варени колбаси...	Земање проби од различни видови месни производи. Одредување на скроб во месните производи
11	Сувомеснати производи: Трајни и полутрајни сувомеснати производи (технологија за производство и поделба). Конзерви од месо. Други производи од месо.	Органолептичко испитување на месните производи и конзерви од месо.
12	Конзервирање на рибите: Смрзнување, солење, сушење и чадење на рибите. Промени кај рибите. Конзерви од риби. Полукозерви од морски риби.	Органолептичко испитување на конзерви од риби.
13	Конзервирање на јајцата. Смрзнување и сушење на јајцата. Начини на смрзнување и сушење на јајцата. Промени кај смрзнатите и сушените јајцеви производи.	Теренска активност