## ТЕМА 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

### Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Класифікація копченостей. Схема виробництва копченостей.
2. Класифікація ковбас. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів.
3. Асортимент ковбасних виробів. Термін зберігання ковбасних виробів.
4. Загальна схема виробництва варених ковбасних виробів.
5. Загальна схема виробництва сиров'ялених ковбасних виробів.
6. Виробництво крафтових ковбасних виробів.
7. М'ясні консерви. Класифікація асортименту м'ясних консервів. Хімічний склад м'ясних консервів. Виробництво м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів.
8. Класифікація м'ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних і січених напівфабрикатів. Оцінка якості, умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів.
9. Класифікація та асортимент м'ясних кулінарних виробів. Оцінка якості кулінарних виробів із м'яса.

### Питання для самоперевірки

1. Які субпродукти мають найвищу харчову цінність?
2. Які показники визначають якість м'ясних напівфабрикатів?
3. За якими покозниками визначають якість ковбас?

14 За яких умов слід зберігати ковбасні вироби?