

Т.А. Мотылева

зачеты /

Вопросы к экзамену по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения» для студентов обучающихся по специальности Товароведение

Вопросы к зачету

1. Характеристика убойных животных
2. Классификация животных по виду, возрасту, полу, упитанности
3. Классификация животных по тепловому состоянию мяса
4. Товароведная маркировка мяса
5. Ткани мяса убойных животных и их химический состав
6. Разделка мяса для розничной торговли
7. Автолитические изменения в мясе
8. Экспертиза качества мяса по показателям свежести
9. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности
10. Экспертиза качества мяса при приемке. Наружный осмотр и отбор образцов
11. Методы и показатели качества мяса
12. Особенности анатомии и химического состава мяса птицы
13. Первичная переработка птицы
14. Классификация мяса птицы
15. Маркирование и упаковка мяса птицы
16. Экспертиза качества мяса птицы
17. Ассортимент колбасных изделий
18. Экспертиза качества колбасных изделий
19. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование колбасных изделий
20. Классификация мясных консервов
21. Ассортимент мясных консервов
22. Экспертиза качества мясных консервов
23. Виды брака и дефекты мясных консервов
24. Упаковывание, маркирование и режимы хранения мясных консервов
25. Морфологические признаки и потребительские свойства яиц
26. Классификация куриных яиц
27. Экспертиза качества куриных яиц
28. Изменения качества яиц при хранении
29. Дефекты яиц
30. Жидкие и сухие яичные продукты