

Spis treści

Wstęp	5
Produkty zwierzęce w żywieniu człowieka	5
Produkcja i spożycie mięsa w Polsce	6
Surowiec rzeźny	10
Mięso wieprzowe (trzoda chlewna)	10
Mięso drobiowe	16
Mięso wołowe i cielęce	17
Mięso baranie i jagnięce	33
Mięso końskie	35
Mięso kozie	37
Mięso królicze	38
Mięso nutrii	39
Mięso strusia	39
Mięso zwierząt łownych	40
Mięso zwierząt egzotycznych	41
Budowa histologiczna mięsa	42
Wprowadzenie	42
Tkanka mięśniowa	42
Tkanka łączna	46
Skład chemiczny mięsa	48
Wprowadzenie	48
Woda	48
Białka	51
Tłuszcz	61
Azotowe związki wyciągowe	67
Węglowodany	68
Składniki mineralne	69
Witaminy	69
Właściwości technologiczne mięsa zwierząt rzeźnych	70
Aspekty fizjologiczne skupu zwierząt rzeźnych	70
Ubój zwierząt rzeźnych	79

Rozbiór poubojowy tusz zwierząt rzeźnych	82
Ocena wartości rzeźnej	92
Fizykochemiczna ocena wartości tuszy	99
Zmiany poubojowe w mięsie	99
Wady mięsa	107
Ocena jakości mięsa surowego	113
Wprowadzenie	113
Badanie poubojowe	113
Chemiczne metody kontroli jakości mięsa	119
Wyróżniki oceny wartości tuszy	123
Klasyfikacja tusz i mięsa bez kości	134
Pakowanie mięsa	150
Technologia surimi	151
Utrwalanie żywności	152
Rozpoznawanie i różnicowanie mięsa różnych gatunków zwierząt	155
Piśmiennictwo uzupełniające	160