## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат ветеринарных наук Машков, Алексей Сергеевич

-11. ВВЕДЕНИЕ.

2. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.

2.1. Консервирование.

2.2. Способы консервирования.

2.3. Пищевые добавки.

2.4. Посол мяса.

2.5. Методы консервирования мяса, полученного от животных при радиационных поражениях.

2.6. Дезактивация мяса

СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.

3. Материалы и методы исследований.

3.1. Получение мяса структурно и поверхностно загрязненного радионуклидами цезия и стронция.

3.2. Методика дезактивации.

3.3. Измерение активности радионуклидов.

3.4. Методы органолептических исследований свежести мяса.

3.5. Методы физико-химического исследования мяса.

3.5.1. Реакция с сернокислой медью.

3.5.2. Реакция на пероксидазу.

3.5.3. Метод определения рН.

3.5.4. Метод определения водо-связывающей способности мяса.

3.5.5. Метод определения содержания влаги путём высушивания.

3.5.6.0пределение содержания общего азота методом Кьельдаля.

3.5.7.Определение содержания жира по методу Сокслета.

3.5.8. Определение содержания минеральных веществ методом озоления.

3.6. Анализ аминокислотного состава.

3.7. Методы определения биологической ценности дезактивированного мяса.

-23.7.1. Метод определения биологической ценности продуктов на растущих крысятах.

3.7.2. Метод определения биологической ценности (ОБЦ) с использованием культуры инфузории Тетрахимена пириформис.

3.8. Статистический анализ результатов экспериментов.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.

4.1. Разработка метода планирования и проведения затравочных опытов для получения в мясе заданных значений удельной активности цезия-137 и стронция-90.

4.2. Исследования по повышению точности определения концентрации стронция-90 в продуктах животноводства.

4.3. Органолептическая оценка мяса (говядина, свинина, баранина).

4.4. Исследование эффективности проведенной дезактивации мяса (говядина, свинина, баранина) по рецептурам № 1 и № 2.

4.5. Физико-химические показатели дезактивированного мяса.

4.5.1. Определение доброкачественности дезактивированного мяса

4.5.2. Исследование общего химического состава дезактивированного мяса.

4.5.3. Исследование аминокислотного состава дезактивированного мяса.

4.6. Изучение биологической ценности дезактивированного мяса.

4.6.1. Исследования биологической ценности на растущих крысятах.

4.6.2. Определение биологической ценности дезактивированного мяса с использованием в качестве тест-объекта культуры инфузории Тетрахимена пириформис.

5. ОБСУЖДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЙ.

6. ВЫВОДЫ.

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ.