**Беляев Николай Михайлович Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Беляев Николай Михайлович

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. 1 Мясо птицы и продукты его переработки в контексте современных представлений о питании

1.2 Классификация мяса птицы и продуктов его переработки как основа формирования ассортимента

1.3 Качество и безопасность мяса птицы и продуктов его переработки как объекты технического регулирования

Заключение по главе

ГЛАВА 2. ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Основные этапы исследований

2.2 Объекты и методы исследования

ГЛАВА 3. АНАЛИЗ КОНЪЮНКТУРЫ РЫНКА И ИССЛЕДОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

3.1 Исследование рынка продуктов из мяса птицы

3.2 Изучение потребительских предпочтений при выборе продуктов

из мяса птицы

3.3 Анализ ассортиментного предложения и качества продуктов из мяса птицы на потребительском рынке города Екатеринбурга

Заключение по главе

ГЛАВА 4. ПРАКТИЧЕСКАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИ-ЧЕСКОГО ПОДХОДА В СОВЕРШЕНСТВОВАНИИ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ

4.1 Совершенствование ассортимента на основе технологической разделки

4.1.1 Технологическая схема приготовления натуральных полуфабрикатов и определение контролируемых параметров процесса

4.1.2 Товароведная оценка полученных натуральных полуфабрикатов

4.2 Разработка и товароведная характеристика паштетов из мяса птицы с растительными добавками

4.2.1 Научно-практическое обоснование выбора объекта и растительного компонента

4.2.2 Разработка рецептуры и технологии производства

4.2.3 Товароведная оценка паштетов из мяса птицы с растительными добавками

4.3 Установление нормируемых показателей качества, сроков и условий хранения для разработанных продуктов, расчет экономической эффективности

Заключение по главе

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение А - Анкеты оценки удовлетворенности потребителей в отношении продуктов из мяса птицы

Приложение Б - Патент на изобретение

Приложение В - Полуфабрикат из мяса птицы «Кантри»: технические условия 183 Приложение Г - Полуфабрикат из мяса птицы «Кантри»: технологическая инструкция

Приложение Д - Полуфабрикат из мяса птицы «Воздушная грудка»: технические условия

Приложение Е - Полуфабрикат из мяса птицы «Воздушная грудка»: техническая инструкция

Приложение Ж - Акт внедрения результатов научного исследования Беляева

Николая Михайловича в производство ООО «Лента»

Приложение И - Паштет из мяса птицы с растительным порошком: технические условия

Приложение К - Паштет из мяса птицы с растительным порошком: технологическая инструкция

Приложение Л - Технико-технологическая карта № 73/2

Приложение М - Протокол производственных испытаний рецептуры и технологии «Паштета из мяса птицы с добавлением растительного

порошка из свеклы»

Приложение Н - Акт внедрения научного исследования Беляева Николая Михайловича в производство ООО «Мясная классика»

Приложение П - Протокол производственных испытаний рецептуры и технологии «Паштета из мяса птицы с добавлением растительного порошка из свеклы»