**Козырев Илья Владимирович Разработка объективных экспресс-методов оценки качества говядины для её рационального использования при реализации и переработке**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Козырев Илья Владимирович

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. Анализ литературных источников

1.1 Состояние скотоводства в России

1.2 Роль говядины в рационе человека. Предпочтения потребителей и оценка качества говядины

1.3 Цвет как объективный показатель качества мяса. Механизмы цветообразования

1.4 Влияние цвета жировой ткани на качество говядины

1.5 Влияние мраморности на показатели качества говядины

1.6 Заключение к анализу литературных источников

ГЛАВА 2. Объекты и методы исследований

ГЛАВА 3. Результаты исследований

3.1 Изучение цвета мышечной ткани длиннейшей мышцы спины от туш молодняка крупного рогатого скота и установление взаимосвязи с показателями качества

3.2 Изучение цвета жировой ткани длиннейшей мышцы спины от туш молодняка крупного рогатого скота и установление взаимосвязи с показателями качества

3.3 Изучение уровня мраморности длиннейшей мышцы спины от туш молодняка крупного рогатого скота и установление взаимосвязи с показателями качества

3.4 Оценка качества говядины разных степеней мраморности в процессе созревания в упакованном и неупакованном виде

3.5 Оценка потребительских предпочтений при выборе говядины по цвету мышечной ткани, цвету жировой ткани, мраморности

3.6 Выбор материала для изготовления эталонов

3.7 Принципы рациональной сортировки говядины с применением экспресс-методов

3.8 Экономическая эффективность применения разработанных методических рекомендаций сортировки говядины на группы в зависимости от качества

ВЫВОДЫ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ