## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат ветеринарных наук Кузнецов, Александр Михайлович

ВВЕДЕНИЕ.

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 .Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и технологическая обработка субпродуктов.

1.2.Анатомические и гистологические особенности субпродуктов первой и второй категории

1.3. Изменение микроструктуры мышечной ткани и субпродуктов после убоя и в процессе хранения.

1 АМикрофлора мяса и субпродуктов при холодильном хранении.

1.5. Виды порчи мяса и субпродуктов.

1.6.Методы определения свежести мяса и субпродуктов

2. МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1. Материалы исследований и организация эксперимента.

2.2. Методы исследований.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

3.1. Органолептические показатели и инструментальная оценка запаха субпродуктов в процессе хранения.

3.2.Физико-химические и микробиологические показатели субпродуктов в процессе хранения.

3.3. Изменения микроструктурных показателей субпродуктов в процессе хранения

3.4.Микроструктура субпродуктов при холодильной обработке и хранении.

ОБСУЖДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ.

Выводы.

Предложения для практики