## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат ветеринарных наук Огара, Уильям Окело

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1. Сведения о сайгаке.

1.2. Краткие исторические сведения о сайгаке

1.3. Биология сайгака . II

1.4. Способы добычи сайгака

1.5. Продукция, получаемая от сайгана

1.6. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов.

2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Материал и методика работы

2.2. Влияние методов добычи сайгака на качество мяса.

2.3. Устойчивость мяса при хранении в зависимости от способа добычи

2Л, Бактериологическая характеристика мяса и субпродуктов сайгаков

2.5. Убойный выход мяса сайгака.

2.6. О гистологической структуре мышечной ткани сайгака

2.7. Химический состав мяса сайгака

2.8. Состав аминокислот мяса сайгака.

2.9. Характеристика жира сайгака.

2.10. О содержании витаминов в печени и мясе сайгаков

2.11. Исследование мяса сайгака на свежесть . 97 ^

2.12. Определение степени свежеети субпродуктов

2.13. Экономическая эффективность промысловой добычи сайгака с помощью переносных сетей