

## РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник *“Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції”* для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181–Харчові технології, підготовлений викладачами Інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Сачко А.В., Семою О.В., Воробець М.М., Боруком С.Д.

Вагомою частиною науково-технічного прогресу на сьогодні є підвищення якості, безпечності та біологічної цінності харчових продуктів. Значну роль у цьому відіграють технології виробництва харчових продуктів і процеси переробки сільськогосподарської сировини, зокрема виготовлення м'ясо-молочної продукції. Важливо, щоб якість продуктів, які реалізуються, була ідентична вимогам нормативних документів – державних стандартів, технічних умов тощо.

Представлений посібник присвячений особливостям технології виготовлення та оцінці якості м'ясо-молочної продукції.

Молоко – один з найосновніших продуктів харчування. Тому дуже важливо для майбутніх спеціалістів харчових технологій володіти практичними навиками визначення складу, дослідження якості молока та продуктів, виготовлених з нього.

У першому розділі висвітлені основні технологічні операції, стадії та процеси молочного виробництва. Наведено методики низки лабораторних робіт органолептичного, хімічного й фізико-хімічного аналізів молока, рідких кисломолочних продуктів, кисломолочного сиру, твердих сирів, масла вершкового, а також їхніх технологій виготовлення.

Другий розділ присвячений технології м'яса та м'ясної продукції. Автори детально описують склад і властивості м'яса, основні технологічні операції виробництва м'ясного виробництва (підготовка сировини, засолювання м'яса, приготування фаршу, формування виробів, термічна обробка, пакування і зберігання виробів).

Головним засобом контролю якості продуктів харчування та керування технологічними процесами харчових виробництв є аналіз. У другому розділі також подано методики лабораторних робіт органолептичного, хімічного, фізико-хімічного аналізів м'яса і м'ясних продуктів, кількісного визначення летких жирних кислот і рН м'яса, хімічних способів його пом'якшення, технології виготовлення деяких м'ясних продуктів.

Завершується посібник переліком рекомендованої літератури та адресами електронних ресурсів, що стимулюватиме студентів до самоосвіти.

Матеріал навчального посібника логічно побудований, акуратно оформлений. Проте, необхідно звернути увагу на деякі некоректні висловлювання, граматичні помилки. Для глибшого засвоєння матеріалу після теоретичних розділів і лабораторних робіт варто б навести контрольні запитання та завдання.

Вважаю, що рецензований посібник відповідає програмі навчального курсу "Харчові технології" освітньо-професійної програми "Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів", вимогам до навчальних посібників у цілому і може бути рекомендований до друку.

Рецензент

в.о.завідувача кафедри харчових технологій  
виробництва й стандартизації харчової продукції  
Подільського державного аграрно-технічного університету  
д. с-г. н., проф.

Приліпко Т.М.

**ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Підпис Приліпко Т.М.

Учений секретар проф. О.Т.Клименко

від «25» 11 2020р.

засвідчую