

Spis treści

Przedmowa	5
1. Wybrane zagadnienia produkcji i przetwórstwa mięsa	7
Wprowadzenie	7
1.1. Baza surowcowa przemysłu mięsnego i spożycie mięsa	8
1.2. Przemysł mięsny i jego zadania	13
1.3. Specyfika branży mięsnej	18
1.4. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR) w zakresie działań promocyjnych i informacyjnych na rynku mięsa	20
Literatura	23
2. Specyfika trawienia i wchłaniania u zwierząt przeżuwających i monogastrycznych	25
Wprowadzenie	25
2.1. Budowa przewodu pokarmowego zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem specyfiki trawienia u zwierząt przeżuwających i monogastrycznych	25
2.2. Pobieranie paszy, jej trawienie i wchłanianie	30
2.3. Składniki pokarmowe pasz i ich znaczenie dla zwierząt	38
Literatura	53
3. Miogeneza i profil histologiczny włókien mięśniowych u kręgowców	55
Wprowadzenie	55
3.1. Zarys rozwoju mięśni u kręgowców	55
3.2. Rozwój mięśni szkieletowych ryb	58
3.3. Wpływ żywienia na rozwój tkanki mięśniowej ryb	63
3.4. Elementy miogenezy i profilu histologicznego włókien mięśniowych u bydła	63
Literatura	69
4. Ekspresja genów jako determinant jakości technologicznej i prozdrowotnej produktów pochodzenia zwierzęcego	73
Wprowadzenie	73
4.1. Charakterystyka genów	74
4.2. Defekty genetyczne bydła	81
Literatura	83

5. Charakterystyka i jakość mięsa różnych gatunków zwierząt	85
Wprowadzenie	85
5.1. Mięso wieprzowe	86
5.2. Mięso wołowe	101
5.3. Mięso drobiowe	146
5.4. Mięso małych przeżuwaczy (baranina, jagnięcina, kozina, koźłęcina).....	163
5.5. Mięso końskie	182
5.6. Mięso małych ssaków roślinożernych (króliki, nutrie)	193
5.7. Mięso ryb	205
5.8. Mięso zwierząt łownych – ssaki	227
5.9. Mięso zwierząt łownych – ptaki	253
Literatura	271
6. Organizacja kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności pochodzenia zwierzęcego	295
Wprowadzenie	295
6.1. Bezpieczeństwo zdrowotne w obrocie towarowym dziczyzną w Polsce	296
6.2. Podstawowe zasady pozyskiwania zwierząt łownych celem wprowadzenia na rynek	303
Literatura	313
7. Standardowe i niestandardowe metody oceny jakości mięsa z elementami biochemii	315
Wprowadzenie	315
7.1. Oznaczenie zawartości białka	315
7.2. Oznaczenie zawartości tłuszczu	316
7.3. Oznaczanie witamin rozpuszczalnych w wodzie	321
7.4. Oznaczanie składników mineralnych	321
7.5. Badanie kwasowości czynnej	321
7.6. Oznaczenie zdolności utrzymania wody własnej przez mięso (metoda bibułowa Grau i Hamma)	321
7.7. Oznaczenie barwy	323
Literatura	324