

УДК 821.111 (076)
ББК 84(4)я7

Иванова Н. Д. Учебно-методическое пособие по чтению английской специальной литературы: для бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки 38.03.07 – Товароведение, 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения и 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. Д. Иванова. – Москва: ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, 2022. – 124 с. – Текст: непосредственный.

ISBN 978-5-86341-483-6

Учебно-методическое пособие предназначено для обучения студентов навыкам и умениям чтения английской специальной литературы по товароведению, производству и переработке продуктов питания животного происхождения, а так же по технологии производства и переработке сельскохозяйственных продуктов.

Рецензенты:

В. О. Федоровская – к.ф.н., доцент института лингвистики и межкультурной коммуникации ФГАОУ ВО Первый Московский государственный медицинский университет имени И. М. Сеченова министерства здравоохранения Российской Федерации.

И. М. Гордиенко – к.т.н., доцент кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С. А. Каспарьянца ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина.

Утвержден учебно-методическим советом ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, протокол №4 от 02.06.2022 г.

© ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, 2022
© Н. Д. Иванова, 2022

Содержание

PART I. MEAT COMPOSITION AND PROCESSING.....	4
Text 1. TYPES OF MEAT	4
Text 2. CHEMISTRY AND NUTRIENT COMPOSITION OF MEAT	6
Text 3. MEAT GRADING.....	8
Text 4. PRESERVATION AND STORAGE.....	9
Text 5. BEEF	12
Text 6. VEAL.....	13
Text 7. PORK.....	14
Text 8. LAMB.....	16
Text 9. OFFAL	17
PART II. MILK CHARACTERISTICS	21
Text 10. NUTRITIONAL VALUE OF MILK.....	21
Text 11. THE COMPOSITION OF MILK.....	22
Text 12. NUTRIENTS OF MILK.....	24
PART III. CONCENTRATED AND FROZEN MILK PRODUCTS.....	28
Text 13. THE IMPORTANCE AND CHARACTERISTICS OF CONCENTRATED AND DRIED MILK PRODUCTS.....	28
Text 14. THE ORIGIN OF FROZEN MILK DESSERTS	29
Text 15. TYPES AND COMPOSITION OF FROZEN DESSERTS.....	31
Text 16. ICE CREAM MANUFACTURE.....	32
PART IV. CULTURED DAIRY PRODUCTS.....	34
Text 17. CULTURED DAIRY FOODS.....	34
Text 18. CULTURED BUTTERMILK.....	35
Text 19. CULTURED SOUR CREAM AND DIPS.....	36
Text 20. YOGURT.....	37
PART V. BUTTER AND CHEESE.....	38
Text 21. BUTTER.....	38
Text 22. BUTTER PRODUCTION.....	39
Text 23. QUALITY ASPECTS OF BUTTER.....	40
Text 24. THE HISTORY OF CHEESE-MAKING.....	40
Text 25. PRINCIPLES OF CHEESE MANUFACTURE.....	42
Text 26. MAIN STEPS OF CHEESE-MAKING PROCESS.....	43
Text 27. PASTEURIZED PROCESS CHEESE.....	46
Text 28. COTTAGE CHEESE.....	47
PART VI. FOOD TECHNOLOGY.....	48
Text 29. OPTIMIZATION OF INDUSTRIAL FOOD PROCESSING.....	48
Text 30. FOOD PRESERVATION.....	50
Text 31. PRESERVATION BY USE OF HIGH TEMPERATURES.....	53
Text 32. PRESERVATION BY USE OF LOW TEMPERATURES.....	55
Text 33. THE COLD CHAIN.....	57
Text 34. THE CANNING PROCESS.....	59
Text 35. DEHYDRATION.....	61
Text 36. USING CHEMICAL PRESERVATIVES.....	63
Text 37. NONTHERMAL PRESERVATION METHODS.....	65
Text 38. HURDLE TECHNOLOGY.....	67
Text 39. PRESERVATION OF MILK AND DAIRY PRODUCTS.....	70
Text 40. PRESERVATION OF MEAT.....	72
Text 41. FISH PRESERVATION.....	74
Text 42. PRESERVATION OF VEGETABLES AND FRUIT.....	76
Text 43. BREADMAKING AND PRESERVATION OF BAKERY PRODUCTS.....	78
Text 44. BEER AND BREWING.....	80
VOCABULARY TO PART VI.....	83
PART VII. IT'S INTERESTING TO KNOW.....	89
Примерные тестовые задания.....	96
VOCABULARY.....	101
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	106