

Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія технології переробки м'яса

Відповідальна особа – Тищенко Василь Іванович, доцент

Компоненти освітніх програм	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби
	ОП «Харчові технології»	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби
		Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока
		Сучасні таропакувальні матеріали



Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали

Матеріально-технічне забезпечення

Телевізор
Муляжі забійних тварин
Муляжі ковбасних виробів
Види пакувальних матеріалів (оболонок)
Зразки бляшаної та скляної тари для консервів

Виробниче обладнання

Кутер (подрібнювач) для рубання м'яса та харчових продуктів Vektor DE 300 5 літрів
Холодильник - 1
Кутер промисловий - 1
Електроплита– 1шт
Шафа термічної обробки ws-100 – 1шт.
Шприц ковбасний горизонтальний– 1 шт

Міні копильня «SMOKI HOUST» – 1 шт

Баня водяна- 1 шт

Ваги лабораторні ВЛТ-500-М- 1 шт

Ваги промислові

Полярний планіметр – 6 шт

Прилади та посуд

Фотокалориметр – 1 шт

Спектрофотометр Spekol -11- 1шт

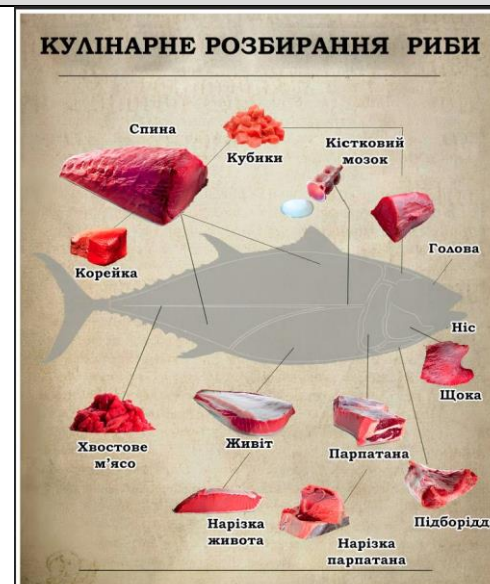
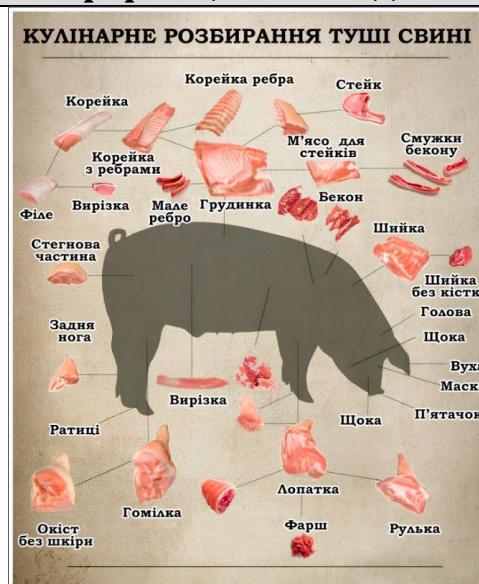
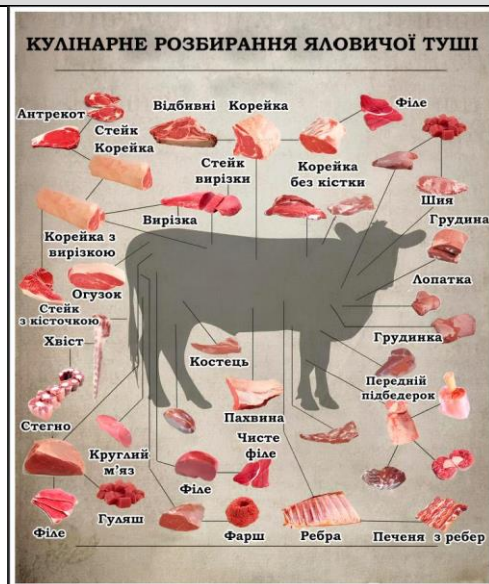
Гомогенізатор лабораторний – 1 шт

Стіл титрувальний– 1 шт

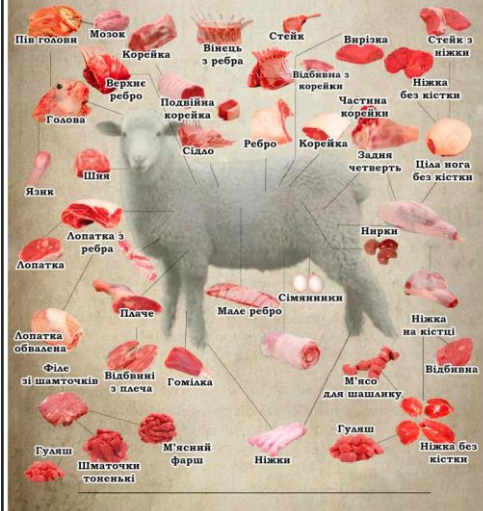
Форми для запікання – 4 шт

Посуд (ємності для приготування фаршу)

Інформаційні стенди



КУЛІНАРНЕ РОЗБИРАННЯ БАРАНЯЧОЇ ТУШКИ



КУЛІНАРНЕ РОЗБИРАННЯ КУРЯЧОЇ ТУШКИ

