

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы

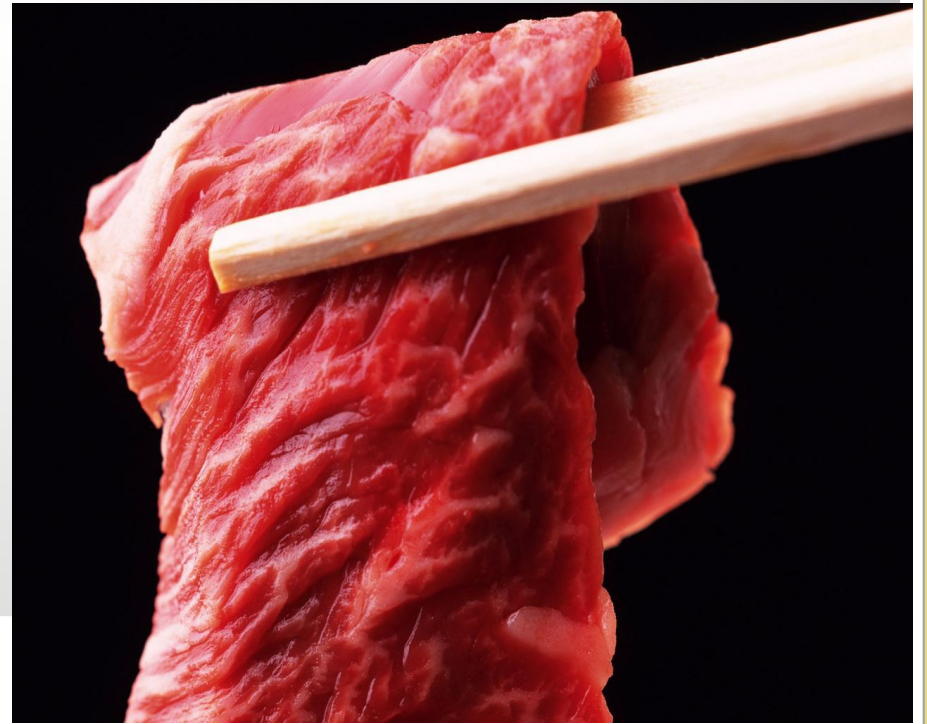


- Мясо птицы по своим составам отличается от мяса животных. Мышечная ткань характеризуется большей плотностью и мелкозернистостью, при этом наиболее развитыми являются грудные мышцы; их масса равна или больше, чем масса других мышц

СВОЙСТВА И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА ПТИЦЫ

- Химический состав мяса сложен, он не одинаков у входящих в него тканей и зависит от возраста, пола, упитанности, характера и способа откорма птицы. В состав мяса птицы входят те же химические вещества, что и в состав мяса убойных животных – вода, белки, жиры, минеральные, экстрактивные вещества, ферменты. Главная и наиболее ценная в пищевом отношении часть мяса – мышечная ткань

- Липиды мяса птиц представлены триглицеридами, фосфолипидами, холестерином. Их соотношение зависит от вида и почти не зависит от возраста и упитанности птицы.



Химический состав мяса птицы

- Вода
- Белки
- Липиды
- Экстрактивных веществ
- Минеральных веществ
- витамины А, В1, В2, РР
- ферменты



КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА ПТИЦЫ

- а) тушки молодых птиц: к ним относят цыплят, утят, индюшат, цесарок с твёрдым, окостеневшим отростком грудной кости, с эластичной и нежной кожей. Тушки цыплят и индюшат должны иметь плотно прилегающую гладкую чешую и неразвитые шпоры на ногах в виде бугорков. Тушки утят и гусят должны быть с нежной кожей на ногах и не огрубевшим клювом.
- б) тушки взрослых птиц – к ним относят кур, гусей, индеек, и цесарок с твёрдым окостеневшим отростком грудной кости, ороговевшим клювом и грубой чешуёй на ногах.

1. По возрасту и виду тушки птиц классифицируют на:

- а) полу потрошенные – это тушки птиц с удалённым кишечником.
- б) потрошенные – это тушки птиц, у которых удалены внутренние органы (кроме почек, легких и сальника), голова – по второй шейный позвонок, ноги – по заплюсневый сустав, шея (без кожи) – у основания. В полость потрошенных тушек вкладывают комплект обработанных потрохов: печень, сердце, мышечный желудок и шею. Допускается выпуск потрошенных тушек без комплекта пищевых потрохов.

2. По способу обработки:

- а) парное – это мясо только что убитой птицы, сохранившее теплоту тела. Парное мясо с предприятий не выпускают, так как оно может быстро приобрести нежелательные товарные признаки и низкое санитарное качество.
- б) остывшее – это мясо, которое в тушках после их разделки подвергнуто остыванию при температуре окружающей среды не менее 6 часов.
- в) охлаждённое – это мясо, подвергнутое двух – трёхсуточной выдержке в остывочных камерах и приобретающее в толще мускулатуры (у костей) температуру от 0° до 4°С.
- г) подмороженное – это мясо, которое в толще мускулатуры имеет температуру выше -6°С.
- д) мороженное – это мясо, которое после замораживания должно иметь температуру в толще мускулатуры -6°С и ниже.
- е) дефростированное – это мясо, медленно размороженное в специальных камерах (дефростерах) до температуры в толще мускулатуры от 1° до 4°С.
- ж) оттаянное – это мясо, которое, в отличие от дефростированного, разморожено в обычных условиях.

3. По термическому состоянию:

- а) столовое мясо – к нему относят мясо, отвечающее техническим условиям, в ГОСТе. Его выпускают в торговую сеть для реализации или для использования на предприятиях общественного питания.
- б) мясо, подлежащее промышленной переработке – к такому относят мясо, пригодное для пищевых целей, но не соответствующее нормативам, предусмотренных ГОСТом для выпуска в торговую сеть. Мясо, подлежащее промышленной переработке, используют для выработки консервов, колбасных изделий, копченостей или полуфабрикатов

4. По пищевому назначению:

- а) мясо птиц 1 категории. Оно должно иметь хорошо развитые мышцы, у уток, индеек и цесарок должны быть значительные отложения подкожного жира, в области живота, груди и в виде сплошной полосы на спине; киль грудной кости не выделяется.
- б) мясо птиц 2 категории. Оно должно иметь удовлетворительно развитые мышцы; у кур, индеек и цесарок имеются незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины, но они могут и отсутствовать при удовлетворительно развитых мышцах; у уток и гусей должны быть незначительные отложения подкожного жира на груди и животе; киль грудной кости может не выделяться.

5. Тушки птиц всех видов по упитанности и качеству обработки классифицируются на:

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ



● **1.** Убой.

● **2.** Обескровливание. Проводят вручную наружным или внутренним способом. При наружном способе ножом перерезают ярёмную вену, сонную, лицевую артерии. При внутреннем – ножницами перерезают кровеносные сосуды в задней части нёба над языком

● **3.** Тепловая обработка (шпарка) – проводится в водяных ваннах.

● **4.** Снятие оперения. Тушки водоплавающих птиц дополнительно обрабатывают воскованием для удаления пеньков, остатков пера и пуха.

● **5.** Газовая опалка.

● **6.** Туалет тушек.

● **7.** Потрошение.

● **8.** Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов.

● **9.** Обмывание тушек проточной водопроводной водой – 8–12° С, 15–18 минут. (Снижает микробную обсеменённость).

● **10.** Охлаждение.

● **11.** Сортировка, формовка, маркировка и упаковка **12.**

Замораживание и хранение. Охлаждённое мясо (0 – 2°С) при влажности 80 – 85% хранят не более 4 суток со дня выработки. Замороженное мясо до – 12°С хранят 3 – 5 месяцев, до – 25°С – 12 – 14 месяцев (10).

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА



Для оценки качества мяса важно знать его биологическую ценность, которая характеризует результат взаимодействия продукта и организма. Биологическая ценность зависит от качества белковых компонентов, их переваримости, а также сбалансированности аминокислотного состава.

Безвредность характеризует отсутствие специфической и неспецифической токсичности (повышение эндогенного распада белка и других веществ) организма.

- Биологическая оценка позволяет по совокупности состава и свойств продукта быстро выявить наличие нежелательных, вредных факторов. Безвредность продукта и его питательная ценность являются взаимосвязанными параметрами качества. Мясо больной птицы на 15 – 20% по питательности ниже, чем мясо здоровой птицы.
- Химический состав мяса птицы полностью не определяет его биологических свойств, но имеет значение для оценки качества, а также определяет пищевую (энергетическую) ценность.
- Очень важное значение для оценки качества продуктов имеют их органолептические свойства. Для потребителя интерес представляет цвет, вкус, запах, сочность и нежность мяса

● Вкус и запах – основные показатели качества мяса. Формируются они за счёт содержания и определённого соотношения экстрактивных веществ, которые легко окисляются, не устойчивы к высокой температуре и при этом резко меняют свои свойства. Вкус и запах зависят от возраста птицы, пола, соотношения тканей в мясе. В мясе молодой птицы эти качества менее выражены чем в мясе взрослой птицы.

