

**Экспертиза**

**качества**

**мяса**

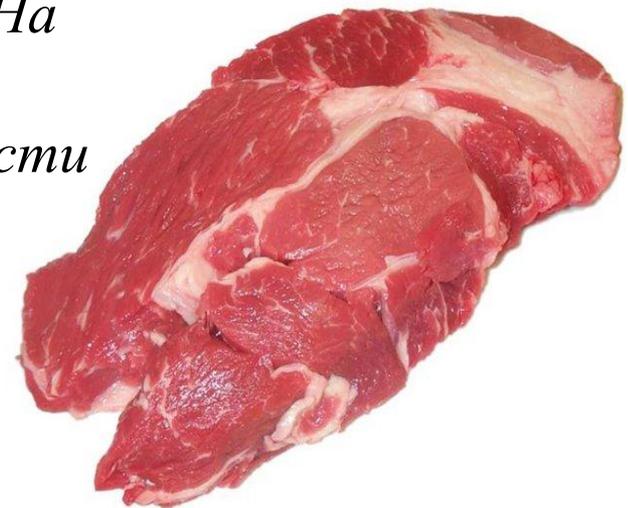


*Отличительные особенности мяса говядины, баранины, свинины по упитанности, выходу мяса по товарным сортам, потребительским свойствам:*

- *В розничную торговлю поступает говядина 1 и 2 категории от взрослого и молодого (мясо молодняка) скота. Категорию упитанности определяют по развитию мышечной ткани, степени выступания костей (остистых отростков позвонков, седалищных бугров и маклаков) и по отложениям жира - подкожного и межмышечного.*

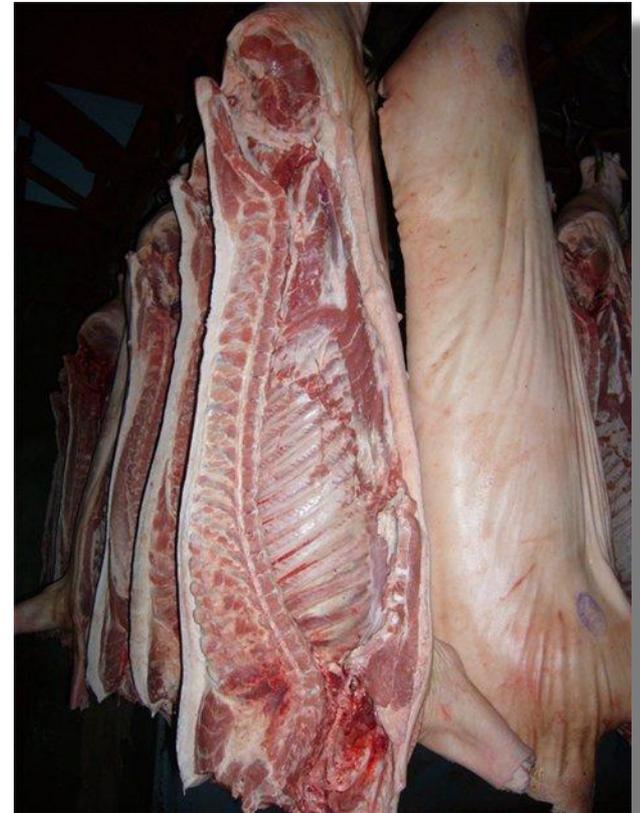
# Говядина I категории

- *от взрослого скота должна соответствовать следующим показателям. Мышцы развиты удовлетворительно. Кости (остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки) выступают не резко. Подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы, т. е. места без отложений жира. На шее, лопатках, передних ребрах, бедрах, в тазовой полости и в области паха имеются отложения жира в виде небольших участков.*



# Говядина 2 категории от взрослого скота

- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, на бедрах впадины, кости отчетливо выступают. Подкожные жировые отложения располагаются в виде отдельных небольших участков только на задней части туши (в области последних ребер, поясницы и седалищных бугров).



# Говядина 1 категории молодняка

- имеет удовлетворительно развитые мышцы, слегка выступающие кости, лопатки без впадин, бедра неподтянутые. Подкожные жировые отложения отчетливо видны у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедер, прослойки жира на разрубе свнутренней стороны грудной части (чепышка) и между остистыми отростками первых 4-5 спинных позвонков.



## Говядина 2 категории молодняка

● характеризуется такими же показателями упитанности, что и мясо 2 категории от взрослого скота, но может быть без жировых отложений. Мясо с показателями упитанности ниже 2 категории относят к тощему, которое используют только для промышленной переработки на пищевые цепи.



# Клеймение туш

- *Говядина поступает в розничную торговлю в виде продольных полутуш или четвертин без внутренних органов, мясо молодняка - только в виде продольных полутуш. На каждой полутуше или четверти не должно быть клеймо определенной формы, подтверждающее доброкачественность и категорию упитанности мяса.*

# Говядину I категории

- *клеят круглым клеймом фиолетового цвета. На наружную сторону каждой полутуши наносят пять клейм - на лопаточную, спинную, поясничную, бедренную и грудную части.*



# Говядину 2 категории

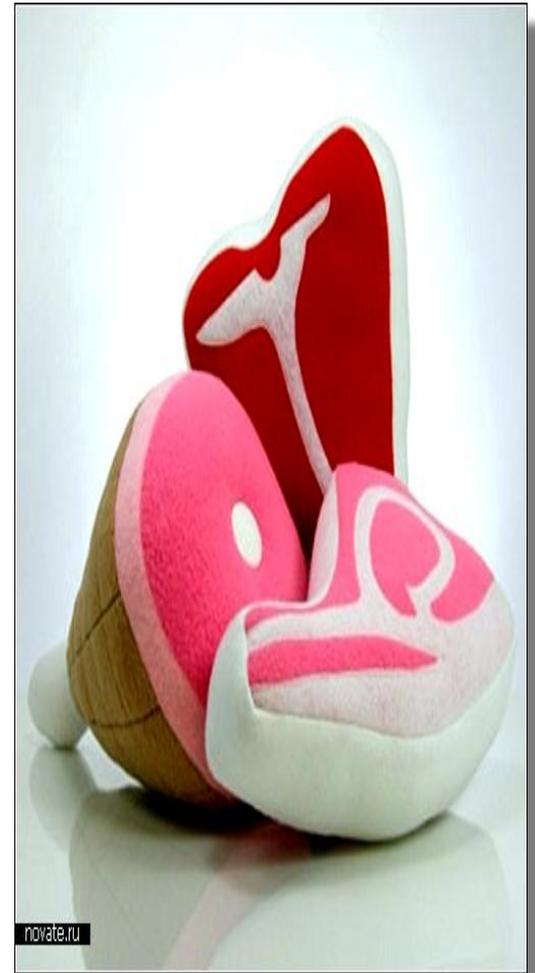
клеят квадратным клеймом фиолетового цвета. На каждую полутушу ставят два клейма - по одному на лопаточную и бедренную части. На полутушах говядины молодняка с правой стороны от основных клейм дополнительно ставят букву «М». Тощую говядину маркируют красным клеймом треугольной формы. На каждую полутушу наносят два клейма: одно - на лопаточную часть, другое - на бедренную. На тощих полутушах молодняка букву «М» не ставят. На полутушах бугаев I и 2 категорий должно быть два клейма - на лопаточной и бедренной частях, а справа от клейма - буква «Б».



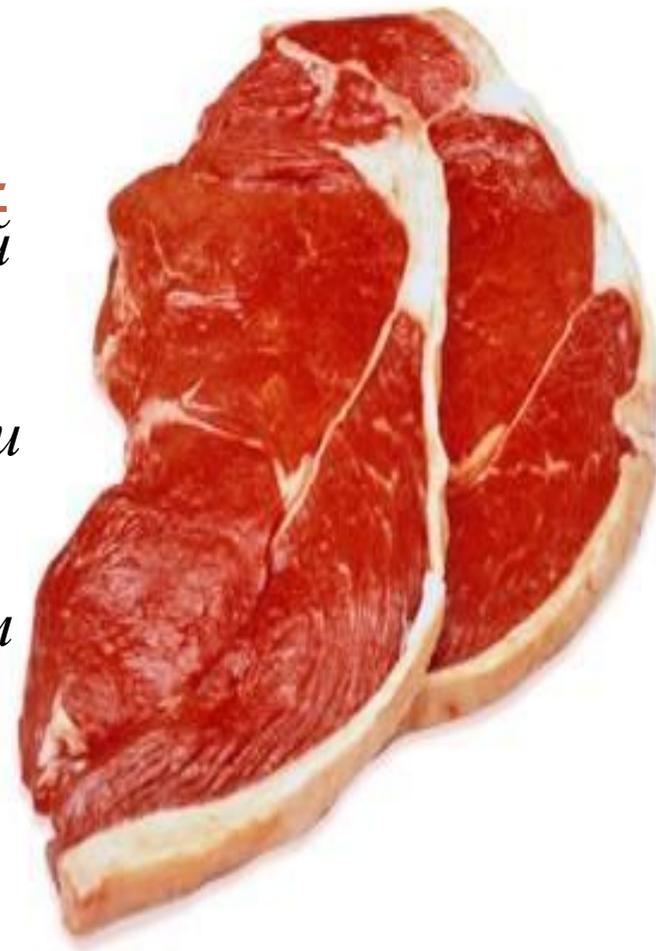
# Розничная разделка туши

Полутуши говядины в розничной торговле перед продажей разделяют на одиннадцать отрубов, которые подразделяют на 3 сорта - 1, 2 и 3. К 1-му сорту относят отрубы тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный (лопатку, подплечный край), плечевой (плечевую часть и часть предплечья) и грудинку. Средний выход этих отрубов составляет 88% массы полутуши.

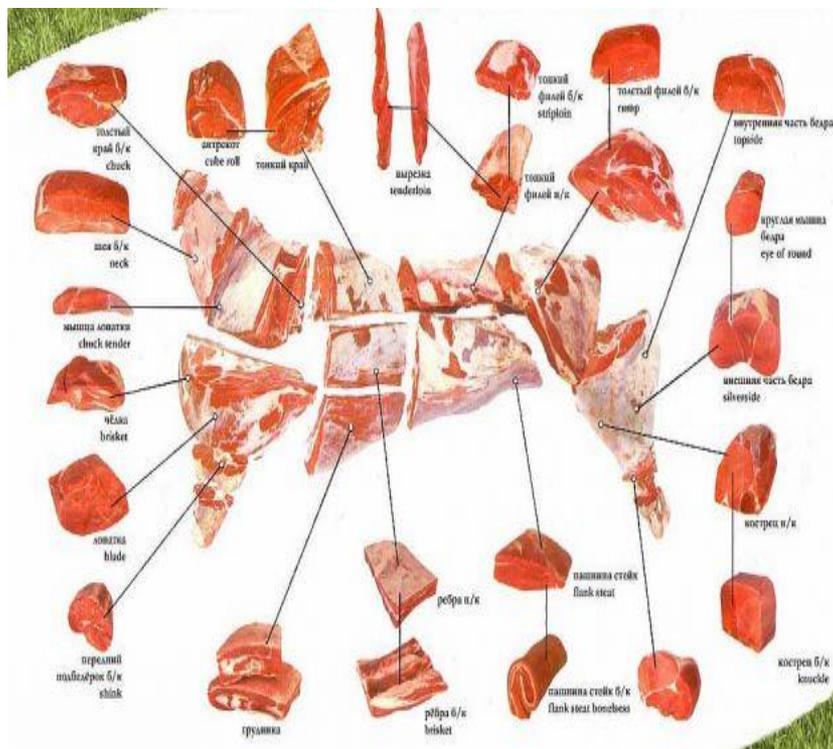
Лопаточный и плечевой отрубы переведены в 1-й сорт из 2-го согласно ГОСТ 7595-79. 2-й сорт - шейный отруб и пашина, их средний выход 7% массы на туши. Отрубы 2 сорта - зарез, голяшки передняя и задняя - составляют 5% массы полутуши. В основу деления говядины на отрубы по сортам положена их пищевая ценность. На пищевую ценность мяса влияет ряд факторов, основным из которых является биологическая ценность белков, определяемая их химическим составом и степенью усвояемости организмом человека.



- В отрубях 1 и 2-го сортов содержится больше мышечной и жировой ткани и меньше соединительной и костной. Мышечная ткань в отрубях 1-го сорта нежная, тонковолокнистая. В отрубях 3-го сорта больше соединительной и костной ткани, мало мышечной, причем она грубоволнистая, жесткая, почти без жира. Полутуши говядины разделяют на переднюю и заднюю четвертины между 11-м и 12-М ребрами и соответствующими им позвонками. Передняя четвертина включает семь отрубей: зарез, шейный, лопаточный, плечевой, спинной, грудной и голяшку переднюю.



- **Зарез** - отделяют по прямой линии, проходящей между 2-м и 3-м шейными позвонками. В зарез входят 1-й и 2-й шейные позвонки. Мышечная ткань зареза темно-красного цвета, с большим количеством соединительной ткани и костей. Из него готовят бульоны, студни, фарш.
- **Шейный отруб** - передняя граница проходит по линии зареза т. е. между 2-м и 3-м шейными позвонками; задняя - между 5-м и 6-м шейными позвонками. Этот отруб имеет три шейных позвонка (с 3-го по 5-й), грубую мышечную ткань с плотными оболочками, упругую желтоватого цвета затылочную-шейную (выйную) связку, проходящую вдоль шейных позвонков.



**Лопаточный отруб** - передняя граница отделения проходит ~ между 5-м и 6-м шейными позвонками, т. е. по линии отделения шейного отруба; задняя - между 5-м и 6-м ребрами через 5-й спинной позвонок; нижняя - по линии, проходящей от верхней трети 1-го ребра через середину 5-го к нижней трети последнего ребра. В отруб входят лопаточная кость, два шейных (6-й и 7-й позвонки), четы е первых спинных позвонка и частично 5-й с соответствующими им частями ребер.

# Маркировка мяса

- Мясо, предназначенное для реализации или переработки, должно иметь клеймо определенного цвета и формы в зависимости от упитанности и санитарно-ветеринарной экспертизы. На клейме указываются сокращенное название республики, номер предприятия и слово «Ветосмотр». На каждую тушу, полутушу или четвертинку мяса всех видов животных ставят клеймо безвредной несмываемой краской фиолетового цвета. Круглое клеймо ставят на говядину, молочную телятину, баранину, козлятину, конину и свинину 1 категории, мяса поросят V категории. Его ставят также на лопаточную часть полутуши беконной свинины. Овальное клеймо ставят на свинину 3 категории (жирную).

- *Квадратное клеймо ставят на говядину (на мясной и обрезной части туши), свинину, баранину, козлятину, конину 2 категории; свинину 4 категории. треугольное клеймо ставят на тощее мясо всех видов, а таяке на полутуши свинины 4 категории. Ромбовидное клеймо - на полутушах и тушах хряков, а таяке на свинине, не соответствующей требованиям по показателям категорий качества и используемой для промышленной переработки на пищевые цели.*



- *Количество клейм ставят разное. На каждую полутушу говядины I категории накладывают пять клейм: на лопаточную, спинную, поясничную, бедренную и грудную части. На полутушу говядины 2 категории и тощую наносят два клейма: одно на лопаточную, другое на бедренную часть. На тушу телятины клеймо ставят на каждую лопатку; кроме того, на каждую переднюю голяшку ставят клеймо с буквой «Т». На тушу баранины I категории ставят по пять клейм: по одному на лопатках, на бедренных частях и одно на грудной части справа. На тушу баранины 2 категории наносят четыре клейма: на лопаточные и бедренные части с обеих сторон туши. Свиные полутуши всех категорий упитанности клеймят одним клеймом на лопаточной части. На мясо молодняка справа от клейма ставят штамп с буквой «М»; на говядину от быков - букву «Б»; на козлятину - букву «К». На тушах, полутушах и четвертинках, используемых для промышленной переработки, справа от клейма ставят штамп «ПП».*

# Требования к качеству мяса

- *После послеубойной обработки туши, полутуши и четвертины должны поступать в реализацию без загрязнений, бахромок, побитостей, кровоподтеков, сгустков крови и остатков внутренних органов. Исключение составляют туши телятины, баранины и козлятины, у которых оставляют почки и околопочечный жир. Мороженое мясо должно быть, кроме того, без снега и льда. На тушах говядины допускаются зачистки и срывы подкожного жира, не превышающие 15% площади поверхности полутуши или четвертины; телятины, баранины и козлятины - 10% всей поверхности туши. Для свинины количество зачисток не должно превышать 10%, а срывов подкожного жира - 15% площади поверхности туши или полутуши. Мясо в зависимости от доброкачественности может быть свежим, сомнительной свежести и несвежим. В реализацию должно поступать только свежее мясо. Мясо свежее характеризуется следующими признаками.*

# Свежее охлажденное мясо -

- *говядина, баранина, свинина должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания от бледно-розового до бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная. Мясной сок прозрачный. Консистенция упругая, т. е. ямочка, образовавшаяся после надавливания пальцем на мясо, быстро исчезает. Запах - свойственный виду мяса, без признаков порчи. Сухожилия гладкие, плотные, упругие. Поверхность суставов гладкая, блестящая. Межсуставная синовиальная жидкость прозрачная. Бульон, полученный при варке охлажденного мяса, прозрачный, ароматный, с большим количеством жира на поверхности.*



# Свежее мороженое мясо

• имеет поверхность нормального цвета, но с более ярким оттенком, чем у охлажденного мяса. Поверхность разруба розовато-серая из-за наличия кристалликов льда, в месте прикосновения пальцами или теплым ножом появляется пятно ярко-красного цвета. Консистенция твердая, звук при постукивании твердым предметом ясный. Цвет жира говядины ~ от белого до светло - желтого, а свинины и баранины - белый. Мороженое мясо запаха не имеет. При оттаивании появляется запах, свойственный данному виду мяса. Сухожилия плотные. Бульон из мороженого мяса мутноватый, с большим количеством серо-красной пены и без характерного аромата, свойственного бульону из охлажденного мяса.



# Мясо сомнительной свежести

- имеет поверхность заветренную или липкую, местами увлажненную, темного цвета. На разрезе мышечная ткань темно-красная, влажная и слегка липкая. Консистенция недостаточно плотная и упругая, ямка после надавливания восстанавливается медленно и не всегда полностью. Мясной сок мутноватый. Запах слегка кисловатый или с оттенком затхлости. Жир сероватоматового оттенка. Сухожилия незначительно размягчены, белого или серого цвета и без блеска.

