

Мясо.



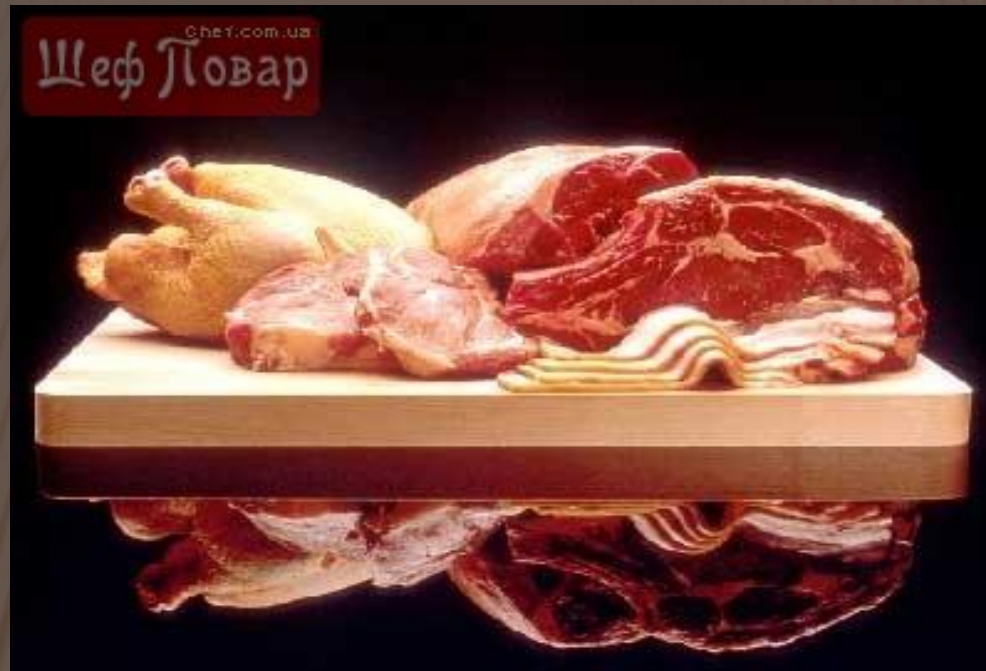
Семетеева
Бурулай

ФТД ТООЗ

Мясо-все части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, конечностей и внутренних органов. Мясной тканевый комплекс составляют мышечная, хрящевая и лимфатическая ткани.



Мясо подразделяют по виду, полу, возрасту, упитанности и качеству, термическому состоянию.



По виду убойных животных: мясо крупного рогатого скота, овец, свиней и второстепенных видов животных (коз, лошадей, оленей, кроликов).

По термическому состоянию: парное, остывшее, охлажденное, замороженное, подмороженное мясо.



delirium.2x4.ru

Мясо говядины поступает в реализацию в виде продольных полутуш или четвертины.

Мясо свинины бывает тушах и полутушах.

Особенности:

- Свиные туши и полутуши первой, второй, третьей и четвертой категорий выпускают без головы, ног, внутренних органов.
- Свинина пятой категории- целыми тушками, с головой, без внутренних органов



Баранина и козлятина поступают в реализацию целыми тушами ,с хвостами (за исключением курдючных овец), отдельными ножками, с наличием внутри туш почек и околопочечного жира.

По упитанности баранину и козлятину подразделяют на первую и вторую категории.



Клеймо-знак, подтверждающий, что ветсанэкспертиза мяса сделана в полном объеме и продукт выпускаются для продовольственных целей без ограничения.



Мясо, направляемое на переработку или для продажи на рынках под контролем Госветслужбы, клеймят прямоугольным клеймом «предварительный осмотр». Предприятиям торговли и общественного питания разрешается прием, переработка и реализация мяса только имеющего ветеринарное клеймо овальной формы и сопровождающего ветеринарным свидетельством (сертификатом).



Ветеринарное клеймо овальной формы- знак, имеющий в центре три пары цифр; первая порядковый номер области; вторая- номер района или города; третья- порядковый номер



Место нанесения клейма и штампов:

- мясные полутуши и туши клеймятся в области лопатки и бедра;
- мясо птицы- на шейке или наружной стороне бедра;
- субпродукты -произвольно.

Колбасные изделия.





Колбасные изделия- продукты, произведенные из колбасного фарша в оболочке или без нее и прошедшие тепловую обработку до готовности к употреблению.

Классификация колбасных изделий:

- по виду мяса: говяжьи, свиные, бараньи, конские, верблюжьи и других животных; из мяса птиц; говяжьи, бараньи, конские в смеси со свиной и шпиком.
- в зависимости от тепловой обработки: вареные, полукопченые, копченые



- по составу сырья:
- мясные – вареные, фаршированные колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы, полукопченые и копченые колбасы;



- субпродуктовые- ливерные колбасы, паштеты, зельцы и студни;
- кровяные колбасы.

Сырье для колбасных изделий:



- основное- говядина, свинина, шпик.
- дополнительное- молоко, яйцо, масло, сливки, лук, чеснок, вино, коптильные жидкости, крахмал, фосфаты, аскорбиновая кислота, белковые добавки.

Разновидности колбасных оболочек:

- естественные- кишки, пузыри, пищеводы.
- искусственные- белковые, полимерные, целлофановые, вискозные, пергаментные и др.





Применение добавок:

Нитрит натрия- для цвета.

Фенолы (E230-E232)- консерванты с целью подавления плесневой микрофлоры.

Вареные колбасы изготавливают из смеси говяжьего и свиного мяса молодых животных. Обжарку совершают при $60-120^{\circ}\text{C}$ в течение 1-3ч., варку- при $75-87^{\circ}\text{C}$ в течение 0,5-3ч.

Фаршированные колбасы имеют рисунок на разрезе-слои шпика, вареной крови, языков и других продуктов, уложенных в определенном порядке.

Мясные хлебы- запеченный в формах колбасный фарш, завернутый в бумагу или целлофан, массой от 0,5 до 3кг.

Сосиски и сардельки- продукты, изготавливаемые из тонко измельченного мясного фарша.





Полукопченые колбасы-
колбасные изделия,
подвергнутые обжарке при
60-90*С в течение 20-60 мин,
варке при 70-80*С в течение 25-60
мин, копчению при 35-50*С в
течение 12-24ч. Охлаждению и
сушке.

Сырокопченые колбасы-
колбасные изделия,
подвергнутые длительному
созреванию (8-10сут.), холодному
копчению при 12-15*С до 1,5 мес.
Варено-копченые колбасы
подвергают копчению (обжарке),
варке, вторичному копчению и
сушке.



Ливерные колбасы и паштеты- продукты, изготовленные из вареных субпродуктов, превращенных в тонко измельченный фарш, что создает пастообразную консистенцию.

Зельцы и студни- изделия, содержащие большое количество желирующих веществ, которые придают продукцию плотную консистенцию.

*Спасибо за
внимание!*

