

# Тема 3

**Условия хранения  
и подготовка  
скоропортящихся грузов к  
перевозкам**

**Продолжение**

## 3.2 Требования к качеству и подготовка к доставке мясных грузов

### 3.2.1 Мясо домашних животных

#### *Классификация мяса домашних животных*

Мясо домашних животных (крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, оленей, буйволов, кроликов и др.) классифицируют по виду, полу и возрасту животных, а также по упитанности и термическому состоянию.

**Мясо крупного рогатого скота** (говядину) подразделяют по полу и возрасту животных. По возрасту животных различают говядину, полученную от взрослого скота (3 года и старше), от молодых животных (от 3 месяцев до 3 лет), телятину (от двух недель до 3 месяцев). Телятину делят на молочную и обыкновенную. Мясо взрослых животных ярко-красного цвета, с отложениями подкожного жира, мышечная ткань плотная, тонковолокнистая, с выраженной «мраморностью», жир от белого до жёлтого цвета. Мясо молодых животных светлее – бледно-красное, мышечная ткань нежная, тонковолокнистая, со слабо выраженной «мраморностью», жир белый.

**Мясо мелкого рогатого скота** (баранину и козлятину) по полу не подразделяют. Оно имеет цвет от светло-коричневого до кирпично-красного. Запах мяса специфический, особенно резко выраженный в мясе старых животных. Жир белый; мышечная ткань плотная, без «мраморности».

**Мясо свиней** по полу подразделяют на мясо хряков (некастрированных самцов), боровов (кастрированных самцов) и свиноматок. Мясо хряков очень жёсткое, тёмной окраски, с твёрдым подкожным жиром и неприятным специфическим запахом. Используют его только для промышленной переработки. Мясо свиней в зависимости от возраста делят на свинину, мяса подсвинков и мясо поросят-молочников. Свинину получают от животных с убойной массой более 34 кг, подсвинков – от 12 до 38 кг, поросят-молочников – от 3 до 6 кг.

В отличие от мяса говядины и телятины, мясо свинины имеет более светлую окраску (от светло-розовой до красной), нежную мышечную ткань с хорошо выраженной «мраморностью». Оно характеризуется белым цветом внутреннего жира и розоватым оттенком подкожного жира, который откладывается толстым слоем.

По температуре в толще мышц у костей мясо делят на **парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное** и **размороженное**.

**Парное мясо**, полученное сразу после убоя с температурой не ниже 35 °С, и **остывшее мясо** с температурой 12°С, при хранении не стойко. Поэтому его сразу направляют на реализацию, охлаждают или замораживают.

**Охлаждённое мясо** имеет температуру от 0 до 4°С, плотную корочку подсыхания, упругую консистенцию. Ямочка, образовавшаяся после надавливания, быстро исчезает. Охлаждённое мясо, полностью созревшее, обладает самыми высокими пищевыми достоинствами.

**Подмороженное мясо** имеет температуру на глубине 1 см от минус 3 до минус 5°С, на глубине 6 см – от 0 до минус 2°С, а при хранении по всему объёму полутуши от минус 2 до минус 3°С. В нём большая часть влаги превращается в лёд, поэтому по качеству оно несколько хуже охлаждённого, но лучше замороженного.



**Замороженное мясо** имеет температуру не выше минус 8°C. Замораживают мясо однофазным и двухфазным способами. Сущность двухфазного способа замораживания состоит в том, что его сначала охлаждают, а потом замораживают в морозильных камерах при температуре от минус 30 до минус 35°C (быстрое замораживание) или от минус 18 до минус 23°C (медленное замораживание). При однофазном способе замораживания мясные туши в парном состоянии замораживают в морозильных камерах при температуре от минус 30 до минус 35°C. Мясо, замороженное однофазным способом, имеет более высокие вкусовые и пищевые достоинства, чем мясо двухфазного способа замораживания. Однофазный способ замораживания – перспективный, экономически выгодный, так как время замораживания сокращается вдвое и составляет 24...30 ч.

**Размороженное мясо** должно иметь температуру не ниже 1°C. Процесс размораживания должен осуществляться в специальных камерах медленно при температуре 1...8°C с регулированием влажностного режима. При этом восстанавливается консистенция мяса и сохраняется его пищевая ценность. Мясо, размороженное в естественных условиях, называется оттаявшим. Подмороженное, оттаявшее и повторно замороженное мясо используют только на промышленную переработку.

## **Маркировка мяса домашних животных**

На территории РФ маркировка (клеймение) мяса производится в соответствии с «Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса», овальным клеймом после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.



**Это клеймо подтверждает, что ветсанэкспертиза мяса проведена в полном объеме, и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничения.**

Клеймо имеет в центре три пары цифр: первая – порядковый номер области; вторая – номер района (города); третья – порядковый номер организации.

Мясо, направляемое на переработку или для продажи на рынках под контролем Госветслужбы, клеймят прямоугольным клеймом «Предварительный осмотр».



Это клеймо не даёт права на реализацию мяса без проведения ветсанэкспертизы в полном объёме.

Предприятиям торговли и общественного питания разрешается приём, переработка и реализация только мяса, имеющего ветеринарное клеймо овальной формы и сопровождаемого ветеринарным свидетельством.

## ***Требования к качеству мяса домашних животных***

В результате послеубойной обработки туши, полутуши и четвертины должны поступать на хранение, транспортировку или в реализацию без загрязнений, бахромок, побитостей, кровоподтёков, 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 туши или четвертины; на тушах телятины, баранины и козлятины – 10 % всей поверхности туши. Для свинины количество зачинок не должно превышать 10 %, а срывов подкожного жира – 15 % площади поверхности туши или полутуши.

Признаки качества свежего мяса домашних животных следующие.

**Свежее охлаждённое мясо** (говядина, баранина, свинина) должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания от бледно-розового до бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, определённого цвета для каждого вида мяса. Мясной сок прозрачный, консистенция мяса упругая, а запах – свойственный виду мяса, без признаков порчи.