

Товароведная характеристика и условия хранение МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ.

Выполнила работу студентка
Группы ПКД 1Б
Оржельская Татьяна.

Проверил работу преподаватель
Камаева Елена Петровна.

Мясные консервы — это продукты из мяса и мясопродуктов или в сочетании их с другими пищевыми продуктами, уложенные в жестяные или стеклянные банки, герметично закупоренные и подвергнутые термической обработке.



Пищевая и вкусовая ценность консервов выше, чем исходного сырья, так как при их производстве удаляют несъедобные или малопитательные части мяса и вносят различные вкусовые добавки. Они обладают высокой питательной ценностью (240—350 ккал на 100 г). Срок их хранения значительно превышает сроки хранения исходного сырья.

Сырьем для производства мясных консервов является мясо различных видов убойных животных и птицы, субпродукты, растительное сырье (крупы, макаронные изделия, овощи), сахар, пряности, соль и др.



Производство мясных консервов состоит из следующих операций: подготовки сырья и тары, порционирования, закатки, проверки банок на герметичность, стерилизации, термостатной выдержки, этикетирования и упаковки.



Мясные консервы в зависимости от термической обработки бывают стерилизованные и пастеризованные. К пастеризованным консервам относят Бекон копченый ломтиками, Шпик солено-копченый ломтиками, Ветчину особую, Ветчину диетическую и др.



В зависимости от основного сырья мясные консервы подразделяют на консервы из мяса, мясопродуктов, субпродуктов, мяса птицы, а также мясо-растительные и сало- бобовые.



В зависимости от назначения мясные консервы делят на закусочные, обеденные, диетические и для детского питания.



Консервы из мяса. Это большая группа консервов, вырабатываемых из сырого, жареного и отварного мяса. Используют их для приготовления первых и вторых блюд. Вырабатывают в широком ассортименте: Говядину тушеную; Говядину или Свинину отварную в собственном соку; Говядину, Свинину или Баранину в белом соусе; Мясо жареное; Гуляш говяжий (свиной, бараний) и др.



Консервы из мяса и птицы. Различают эти консервы по виду мяса, особенностям разделки тушек и характеру заливки. Ассортимент: Курица, Утка, Гусь или Индейка в собственном соку; Цыпленок в сметанном соусе, Филе куриное в желе, Рагу гусиное в желе, и др. Из мяса птицы готовят и паштеты



Консервы из мясopодуктов изготавливают из различных колбасных изделий: ветчины, бекона, шпика и др. Используют их как закуску, а также для приготовления вторых блюд. Ассортимент: Колбасный фарш (Любительский, Отдельный, Ветчинно-рубленый) и Фарш сосисочный свиной; Завтрак туриста; Пастеризованный бекон копченый ломтиками; Ветчина и др.



Консервы из субпродуктов. Готовят их из различных субпродуктов, уложенных в банки целиком, кусочками или в виде измельченной до пастообразного состояния массы. Ассортимент: Языки сырые и Языки отварные; Почки в томатном соусе; Мозги жареные и Мозги в сухарях; Паштеты (относят к диетическим консервам; они имеют пастообразную консистенцию, так как сырьё тонко измельчают). Паштеты могут иметь разный состав, однако все они обязательно содержат печень или мозги.



Консервы мясо- растительные. Изготавливают их из мяса и различного растительного сырья. Это каши с мясом, Свинина жареная с рисом, макаронные изделия с мясом, Фасоль, Горох, Чечевица с мясом, Мясо с картофелем, Мясо гусиное с гречневой кашей и др.



Требования к качеству мясных консервов. При определении качества консервов прежде всего обращают внимание на состояние тары, этикетку и маркировку. Жестяные банки должны быть чистыми, не деформированными, не ржавыми, без нарушения целостности швов, дно и крышка должны быть ровными или слегка вогнутыми, не вздувшимися. Устанавливают и видимое простым глазом нарушение герметичности банок. Стеклобанки должны быть без трещин и пузырей. Этикетка на банке целая, чистая, правильно и аккуратно наклеенная. Маркировка тары полная, четкая, правильная



Консервы сало- бобовые вырабатывают из бобовых культур с до бавлением различных животных жиров. Ассортимент: Фасоль с говядиной; Каша гречневая с говядиной; Макароны с говядиной; Горох со свиным жиром



Консервы для детского питания готовят из высококачественного сырья только в измельченном виде: гомогенизированные — отличаются высокой степенью измельчения сырья и предназначены для детей 5—7-месячного возраста. К ним относят Геркулес (основой их является говяжья печень), Беззубку (печень говяжья, мозги, творог диетический), Винни- Пух (говядина и творог диетический) и др.; пюре-образные — сырье измельчают до частиц размером не более 1,5 мм; рекомендуются детям 7—9-месячного возраста: Малышок и Птенчик; мясо- овощные супы-пюре: Суп-пюре мясо- овощной с томатом и мясо- овощные обеденные блюда: Суп овощной с мясом, Мясо с овощами и др



Мясные консервы, как правило, на сорта не делят

Исключением являются, например, Говядина тушеная и Баранина тушеная, которые бывают высшего и 1-го сорта. Сорт этих консервов зависит от категории упитанности мяса (консервы высшего сорта готовят из мяса I категории, а консервы 1-го сорта — II категории) и качества самих консервов



По внешнему виду — мясо должно быть без костей, хрящей, сухожилий, куски, равномерно нарезанные, целые, массой не менее 30 г. Консистенция — мясо сочное, не переваренное; для высшего сорта — куски при осторожном извлечении не распадаются, для 1-го — допускается частичное их распадание. Вкус и запах — свойственные тушеному мясу, без посторонних привкусов и запахов. Качество бульона в консервах и высшего и 1-го сорта определяют в нагретом состоянии — бульон должен быть от желтого до светло-коричневого цвета, может быть слегка мутноватым.



Паштеты должны представлять собой однородную, без крупинок, мажущуюся пастообразную массу серого цвета с выраженным вкусом и ароматом печени (для печеночных) или мяса (для мясных паштетов) и специй. При разрезании паштеты не должны крошиться

В мясо-растительных консервах обращают внимание на качество растительного сырья. Так, макаронные изделия должны быть хорошо проваренными, но не разваренными, не сбившимися в комки; бобовые — целыми, однородными по размеру, не пораженными сельскохозяйственными вредителями, мягкими, не разваренными, с характерным вкусом и ароматом. Томатная заливка должна быть однородной, оранжево-красного цвета



Физико-химическими показателями являются содержание мяса и жира в процентах массы нетто (для высшего сорта — не менее 56,5%, для 1-го — не менее 54%), поваренной соли (1—1,5%), солей олова (не более 200 мг на 1 кг продукта); соли свинца не допускаются





Не допускаются в продажу консервы с нарушенной герметичностью, сильно деформированные, бомбажные, с хлопающими концами (хлопуши), ржавчиной, черными пятнами, а также с грязной, рваной этикеткой

Расфасовывают мясные консервы в металлические и стеклянные банки, на корпус которых наклеивают этикетку. На этикетку наносят маркировку со следующими данными: наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак; наименование консервов и сорт (при делении на сорта); масса нетто; обозначение нормативной документации на данную продукцию; основной состав консервов (например, говядина, жир, пряности); способ подготовки к употреблению в соответствии с нормативной документацией на продукцию; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности; срок хранения со дня выработки; условия хранения (для консервов, требующих особых условий хранения); дата выработки (для стеклянных банок). На этикетке консервов для детского и диетического питания должна быть надпись «Одобрено Минздравом России». На крышки банок наносят методом рельефного маркирования или несмываемой краской следующие условные обозначения: дату (число, месяц, год) выработки консервов, номер смены, номер предприятия-изготовителя, индекс системы. Для говядины и баранины тушеной высшего сорта к ассортиментному номеру добавляют букву «В».

Упаковывают мясные консервы в деревянные и картонные ящики. Металлические банки переключают по рядам бумагой, а стеклянные — отделяют друг от друга перегородками, образующими гнезда.

Хранят консервы в сухих помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75% при температуре не выше

15°C. Консервы мясные и мясорастительные в металлических сборных и стеклянных банках хранят до трех лет, а в штампованных — до двух; колбасные — до 1 года. Срок хранения пастеризованных консервов при температуре 0—5°C — 6 мес. В торговой сети консервы должны храниться при температуре не выше 20°C до 30 сут.



Спасибо за внимание!