

Презентация

по теме: «Мясные консервы»

Первые консервы появились не в Римской Империи, а в Древнем Египте. Уровень знаний древних египтян позволил приготовить мясные консервы, сохранившие в течение трех тысяч лет относительную пригодность. Первые консервы представляли собой глиняные чаши из двух половинок, скрепленных смолой. Внутри находились жареные утки в оливковом масле. По мнению ученых, эти консервы, несмотря на почтенный возраст, до сих пор съедобны для животных. **Наполеон Бонапарт** великий император вел много войн, для победы армию надо было хорошо кормить, и, по возможности, мясом. В **1795** году французское правительство объявило конкурс на лучший способ **консервирования** — длительного сохранения

Мясные консервы – это изделия из мяса и
мясопродуктов с добавлением овощей, круп,
макаронных
изделий, специй, герметично укупоренные в
стеклянные

и металлические
пастеризации,

пастеризации,



Классификация мясных консервов:

1. По назначению консервы бывают:

- закусочными;
- обеденными;
- для диетического питания;
- для детского питания.

2. По способу приготовления:

- в собственном соку;
- фаршевые;
- паштетные.



3. по режиму тепловой обработки:

- стерилизованные;
- пастеризованные.

4. По виду тары:

- в металлической;
- стеклянной таре.



5. По виду сырья консервы подразделяют следующие виды:

- Консервы из мяса:





«Говядина

»



«Свинина»

«Паштет»



«Баранина»

«Гуляш»



- консервы ветчинные
«Мясо ветчинно-рубленое Экстра»



- консервы из субпродуктов:



«Языки в собственном соку
или в желе»

«Паштет печеночный»



«Печень в собственном соку»



- консервы из колбасных изделий:

**Фарш
колбасный
«Любительский
»**



**«Фарш свиной
сосисочный»**

**«Завтрак
туриста»**



- консервы из мяса птицы:



«Куры в собственном соку»

«Гусь с капустой»



«Паштет печеночный»



- консервы мясорастительные:

Их вырабатывают с добавлением овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.



«Голубцы»

«Каша перловая с
мясом»





«Каша гречневая с мясом»

«Говядина с фасолью»



«Говядина с капустой»



- консервы салобобовые:

Изготавливают из бобовых с добавлением жира, бульона, томатного соуса.



«Фасоль со свиным жиром»

-консервы для детского и диетического питания:

Изготавливают из экологически чистого сырья, молодых сельскохозяйственных животных и птиц. Эти консервы обладают хорошими органолептическими свойствами и высокой усвояемостью. Приготавливаются без консервантов и красителей.

В зависимости от возраста детей консервы готовят:

- гомогенизированными (для детей до 5 месяцев)
- пюреобразными (старше 7 месяцев)
- крупноизмельченными (старше 9 месяцев)



Сырье для выработки консервов:

Мясо, субпродукты, жиры, крахмал, желатин, молоко, поваренная соль, сахар, лавровый лист, пряности, питьевая вода.

Пищевая ценность:

Мясные консервы хорошо сохраняются, усваиваются, имеют

высокую энергетическую
ценность. Энергетическая
ценность

100 г. Продукта, 176 – 584 ккал.



Определение качества

Определяют органолептическим методом по внешнему виду банки, состояние этикетке, качеству содержимого.

Поверхность банки должна быть чистой, без ржавчины, целой, без бомбажа, герметически укупоренной, с чистой этикеткой. Этикетка должна плотно прилегать к банке. На ней указываются:

- название предприятия*
- изготовителя, название продукта, сорт, масса нетто, номер стандарта или ТУ, условия и срок хранения, состав, способ подготовки к употреблению.*

Качество содержимого банки определяют в соответствии с требованиями ГОСТа.

Маркировка мясных консервов



Первый ряд – 130110 – дата изготовления,

Второй ряд – 202D, где
2 – смена,
02D – ассортиментный

Третий ряд - А 95, где

А - индекс мясной промышленности

130110

95 – код предприятия

2 02D

А 95

Хранение консервов

Мясные консервы в условиях магазина хранят в чистых и сухих помещениях при температуре от 0 до 10с и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Не допускается в продажу:

Для производства консервов не используют мясо некастрированных животных и старых. Бомбажные банки, ржавые банки, без подтеков, помятостей, деформации корпуса и крышек.