

Мясные консервы



Преподаватель: Юрченко Е.А.

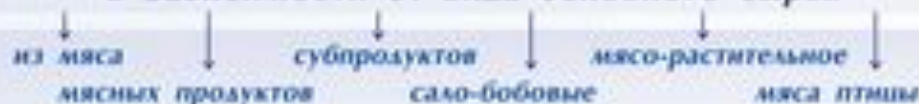
Мясные консервы — это изделия из мяса и мясопродуктов с добавлением овощей, круп, макаронных изделий, специй, герметично укупоренные в металлические или стеклянные банки, подвергнутые стерилизации, пастеризации.

Мясные консервы хорошо сохраняются, усваиваются, имеют высокую энергетическую ценность. Энергетическая ценность 100 г продукта 176... 584 ккал.

В общественном питании консервы используются редко. Их применяют в питании военнослужащих армии в полевых условиях и в походных условиях семьи.

Мясные консервы Классификация

• В зависимости от вида основного сырья



• По назначению



Сырье для производства

Продукты растительного происхождения

• Качество

Определяют по результатам:

- органолептических исследований
- физико-химических исследований
- бактериологических анализов

↑ воздуха 0-5 °C ← • Хранение → ОВВ 75 %

- Отрицательно влияет на качество и сохранность консервов температура ниже 0 °C
- При более высокой температуре в содержимое банки переходит олово, что ограничивает допустимый срок годности
- Срок хранения в зависимости от вида консервов и температуры воздуха может быть от года до 3-5 лет

Классификация консервов



Классификация мясных консервов. По назначению консервы бывают закусочными, обеденными, для диетического и детского питания.

По виду сырья консервы подразделяют на следующие виды.

Консервы из мяса — «Говядина», «Баранина» и «Свинина» тушеные, «Жареное мясо», «Мясо прессованное», «Гуляш» (говяжий, бараний, свиной), паштет мясной.

Консервы из субпродуктов — языки (говяжьи, бараньи, свиные) в собственном соку или в желе, «Печень в собственном соку», паштет печеночный.

Консервы из колбасных изделий — «Фарш колбасный "Любительский"», «Фарш свиной сосисочный», «Завтрак туриста», «Сосиски в бульоне» (томате, свином жире).

Консервы из мяса птицы — «Куры в собственном соку», «Утка с черносливом», «Цыплята в белом соусе», «Гусь с капустой», «Паштет печеночный».

Консервы мясорастительные вырабатывают из всех видов мяса с добавлением овощей, крупы, бобовых (горох, фасоль) и макаронных изделий, например: «Каша перловая с мясом», «Говядина с фасолью», «Говядина с капустой».

Консервы салобобовые изготавливают из бобовых с добавлением жира, бульона, томатного соуса, например: «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 по новой технологии, без консервантов и красителей, сбалансированы по содержанию и соотношению основных пищевых веществ.

В зависимости от возраста детей консервы готовят: гомогенизированными (для детей до 5 мес), пюреобразными (для детей старше 7 мес), крупноизмельченными (для детей старше 9 мес).

Для детей 1 года жизни выпускают консервы: «Пюре из свинины», «Чебурашка», «Буратино», «Винни-Пух», «Конек-горбунок» (из конины).

Требования к качеству мясных консервов. Качество консервов определяют органолептическим методом по внешнему виду банки, состоянию этикетки, качеству содержимого банки (см. подразд. 2.5.3).

Мясо в банке должно быть сочным, непереваренным, без костей, сухожилий, хрящей, куски равномерно нарезанные, целые, при выкладке из банки не распадаться; бульон от желтого до светло-желтого цвета, может быть слегка мутноватый; томатная заливка однородная, оранжево-красного цвета; вкус, запах — свойственные данному виду консервов, без постороннего вкуса, запаха. У паштетов масса однородная, мажущаяся пастообразная, без крупинок, серого цвета. Колбасный фарш розовый, упругий с небольшим количеством выделившегося жира, влаги. Макароны изделия неразваренные, не сбившиеся в комки. Бобовые, крупы — неразваренные, с характерным вкусом, ароматом.

Маркируют консервы мясные, как овощные, рыбные, но индекс мясной промышленности — А. Например, 080909 2А15 183. Расшифровка условных обозначений такова: консервы произведены 8 сентября 2009 г. второй сменой. Номер предприятия-производителя 15, А — индекс мясной промышленности, ассортиментный номер консервов — 183.

Хранение мясных консервов. Мясные консервы в условиях предприятий общественного питания хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 30 сут, а на холодильных складах при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % до 2... 3 лет.

Мясные консервы