

МЯСО ПТИЦ

МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

Выполнила: Чухломина Екатерина

Группа: КмБ-13

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки кур, цыплят, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят) и устанавливает методы отбора образцов и методы органолептической оценки.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ:

1. Из ящиков выборки отбирают три образца (тушки) для органолептических, химических и микроскопических анализов.

2. По результатам органолептической оценки делают заключение о свежести мяса птицы.

3. Мясо птицы, отнесенное по результатам органолептической оценки к мясу сомнительной свежести, подвергают химическим и микроскопическим анализам.

4. При расхождении органолептической оценки с результатами химических и микроскопических анализов мясо птицы подвергают повторно химическим анализам на вновь отобранных пяти образцах.

Методы отбора образцов:

5. Для бактериологических анализов отбирают три образца (тушки).

6. Каждый отобранный образец упаковывают в полиэтилен, целлофан, или пергаментную бумагу по [ГОСТ 1341–84](#) и направляют в лабораторию для анализа.

7. При отправке образцов в лабораторию, находящуюся вне места их отбора, образцы помещают в общую тару (ящик, пакет), которую затем опечатывают или пломбируют.

При отборе образцов мяса птицы составляют акт с указанием:

наименования предприятия, выработавшего мясо птицы;

вида птицы, категории упитанности тушек, размера партии;

обозначения нормативно-технической документации на мясо птицы; даты сдачи-приемки и номера сопроводительного документа;

места и даты отбора образцов;

обозначения настоящего стандарта;

цели испытания;

номера образцов и температуры их в толще грудных мышц в момент отбора;

фамилии и должности лиц, принимавших участие в осмотре мяса птицы и отборе образцов.

Методы отбора образцов:

9. При поступлении образцов в лабораторию для анализа регистрируют:

-дату и время поступления;

-состояние образцов с обязательным указанием их температуры в толще грудных мышц в момент поступления.

10. С момента отбора до начала анализа образцы хранят при температуре от 0 до 2°С не более суток.

Органолептические методы предусматривают определения:



Определение внешнего вида и цвета

проводят
путем
внешнего
осмотра:

клюва

слизистой оболочки
ротовой полости

глазного яблока

поверхности тушки

подкожной и
внутренней жировой
ткани

грудобрюшной
серозной оболочки

Вне
шней
вид

Показатели, характеризующие свежесть мяса

ПТИЦЫ: Свежее мясо:

И
Обо
цвет
Почв

- глян
- бел
- чей

и ста

- блес
- вла
- цвет

рото

- а,
- губа
- небу

Глаз

- ядро,
- рого
- вла

Подк

- вла
- жел
- цвет

ожна

- блед
- цвет
- жел

ржно

- ого
- мши
- вла

сть

- вла
- вла
- вла

внут

- блед
- не
- дав

ружк

- вла
- вла
- вла

роби

- свой
- про
- ра

ляк

- й,
- аром

жиро

брю

мыш

щно

цы

на

кост

исте

проз

рача

ость

и

запа

Внешний вид и

Мясо сомнительной свежести:

Цвет

- без запаха
- атанц
- мест
- дерог

Слиз

- липкая
- липкая
- липкая

Очка

- желтая
- желтая
- желтая

Рото

- запах
- запах
- запах

Вой

- запах
- запах
- запах

Глаз

- красные
- красные
- красные

Подо

- красные
- красные
- красные

Вода

- красные
- красные
- красные

Сдья

- красные
- красные
- красные

Внук

- красные
- красные
- красные

Ренн

- красные
- красные
- красные

Обол

- красные
- красные
- красные

Ячка

- красные
- красные
- красные

Живо

- красные
- красные
- красные

брю

- красные
- красные
- красные

Мыш

- красные
- красные
- красные

Шной

- красные
- красные
- красные

цы

- красные
- красные
- красные

на

- красные
- красные
- красные

Конс

- красные
- красные
- красные

исте

- красные
- красные
- красные

Проз

- красные
- красные
- красные

зача

- красные
- красные
- красные

ость

- красные
- красные
- красные

и

- красные
- красные
- красные

запа

- красные
- красные
- красные

Несвежее мясо

Внешний вид и

цвет

Клюв

Оболочка

Слизь

Игла

Ой

Глаз

Ое

Подошва

Рожна

Тр

Внутри

Слизь

Жир

Брюш

Мясо

Цы на

разре

Конс

истен

ция

Проз

Запах

Резкость

И

• глянец
евиты
й

• влажная
слизь,
иголки

• покрытая
влажной
слизью

• желто-розовые
роговинки
иногда без

• желтоватый
вареный
белого оттенка

• влажная
покрытая
слизью

• влажная
слизью
более желтого
цвета

• влажная
слизью
более желтого
цвета

• влажная
слизью
более желтого
цвета

• влажная
слизью
более желтого
цвета

• влажная
слизью
более желтого
цвета

Для проведения испытания используют следующие аппаратуру и материалы:

Определение запаха

- *Подготовка к анализу*
 - Для определения запаха жира от каждого образца берут не менее 20 г внутренней жировой ткани. Каждую пробу измельчают ножницами, вытапливают в химических стаканах на водяной бане и охлаждают до температуры 20 °С.
- *Проведение анализа*
 - Запах внутреннего жира определяют органолептически при помешивании его чистой стеклянной палочкой.
 - Запах поверхности тушки и грудобрюшной полости определяют органолептически. Для определения запаха глубоких слоев чистым ножом делают разрез мышц. Особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям.

Определение состояния мышц на разрезе

- Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек направления мышечных волокон
- Для определения влажности мышцы фильтровальную бумагу прикладывают к поверхности мышечного разреза на 2 с

Определение прозрачности и аромата бульона

- *Подготовка к анализу*
- От образца (тушки) вырезают скальпелем на всю глубину мышцы 70 г мышц голени и бедра и не смешивая их по образцам, дважды измельчают на мясорубке. Фарш, полученный от каждого образца, тщательно перемешивают, затем берут навеску.
- Для приготовления мясного бульона 20 г фарша, взвешенного с погрешностью не более ± 0.001 г. помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл и заливают 60 мл дистиллированной воды. Содержимое колбы тщательно перемешивают. Колбу закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню на 10 мин.
- Аромат мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80-85° С по аромату паров, выходящих из приоткрытой колбы.
- Степень прозрачности бульона устанавливают визуально путем осмотра 20 мл бульона, налитого в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, диаметром 20 мм.

Определение

консистенции

- На поверхности тушки птицы в области грудных и тазобедренных мышц легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за временем выравнивания

Дефекты мяса птицы

•Загар

- (окрашивание кожи в зеленый, а мышечной ткани — в медно-красный цвет, а также появление неприятного запаха сероводорода) возникает в неостывших или оттаявших тушках в неохлажденном помещении

•Плесень

- на поверхности кожного покрова ухудшает товарный вид тушек, вкус и запах мяса птицы; пораженные плесенью слои мяса непригодны в пищу

•Потемнение тушек

- после потери кожей естественного блеска и белизны особенно заметно на слабоупитанных тушках. Оно объясняется концентрацией миоглобина в поверхностном слое при большом испарении влаги и переходе его в метмиоглобин во время длительного хранения битой птицы в замороженном состоянии.

•Гниение

- вызываемое развитием гнилостных бактерий в ротовой полости полупотрошенных и в брюшной полости потрошенных тушек, вызывает распад белков с образованием веществ, обуславливающих гнилостный запах

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**