

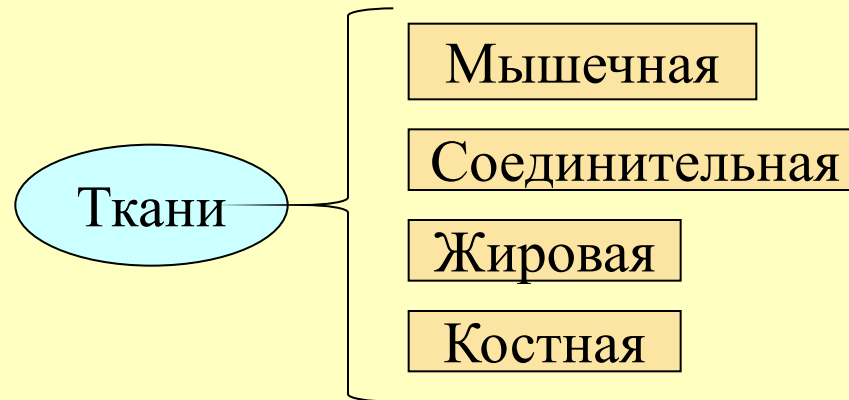
Тема: Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Презентация

Разработала мастер п\о:
Зварич Светлана Павловна

Технологическая характеристика мясного сырья, поступающего на ПОП. Требования к качеству

Мясо – ценный питательный продукт, источник полноценного белка.



На соотношение тканей в мясе влияет:

- вид животного,
- порода,
- пол,
- возраст,
- упитанность.

От этих показателей зависит химический состав мяса. Белки представлены в основном мышечной и соединительной тканью.

В состав мышечного волокна входят **белки**:

- саркоплазматические и
- миофибриллярные.

Белки соединительной ткани определяют структурно механические свойства мяса, и содержание их в различных частях туши различно.

Увеличение количества белков соединительной ткани снижает биологическую ценность мяса, т. к. они содержат больше неполноценных белков, при этом увеличивается жесткость тканей, температура тепловой обработки.

Небольшое количество **жира** в мясе повышает его пищевую ценность и качество. Качество жира зависит не только от его количества, но и от места сосредоточения. *Наиболее ценное мясо имеет в мышечном волокне жировые прослойки – мраморное мясо.*

Костная ткань представлена:

- органическими (26-52% - костный коллаген – осеин);
- неорганическими веществами (48-74% вода, минеральные вещества).

Экстрактивные вещества мяса составляют 1,5-2%.

Минеральные вещества 0,8-1,2%.

Витамины группы В и РР.

В целом, *биологическая ценность мяса* определяется:

- полноценными белками;
- высокой степенью усвояемости:

говядина 75%,

свинина 90%,

баранина 70%.

Классификация поступающего на предприятия мяса:

1) *По виду убойных животных:*

- мясо крупного рогатого скота,
- мясо свиней,
- мясо овец;

2) *По полу животного,*

3) *По возрасту,*

4) *По упитанности мясо говядины и баранины подразделяют на **мясо первой и второй категорий** в зависимости от степени развития мышечной ткани и подкожного жира;*

5) *Свинину делят в зависимости от качества на пять категорий:*

- I категория – **беконная** свинина,
- II категория – **обрезная** свинина или **мясо молодняка**;
- III категория – **жирная** свинина;
- IV категория – свинина **для промышленной переработки**;
- V категория – **молочные поросята** (весом 3 – 6 кг);

6) *По термическому состоянию:*

- **охлажденное**: температура в толще 0...+4 С,
- **замороженное**: температура в толще -8 С,
- **подмороженное**: температура в толще -2...+3 С.

Клеймение:

После прохождения *санитарно-ветеринарной экспертизы* на мясо ставится клеймо *овальной формы*.

После прохождения *товароведной экспертизы*:

- говядина I категории – *клеймо круглой формы*;
- говядина II категории – *клеймо квадратной формы*;
- тощая говядина – *клеймо треугольной формы*;
- молочные поросята – *клеймо овальной формы*;
- субпродукты – *клеймо овальной формы меньшего размера*.