

*Тема: Мясо домашней птицы.*



Мясо домашней птицы отличается от убойных животных нежностью, содержанием большого количества полноценных белков и экстрактивных веществ, лучшей усвояемостью.

Мясо кур и индеек рекомендуется для детского и диетического питания.



## Классификация мяса домашней птицы

### 1. В зависимости от вида и возраста:

❖ *Молодая птица* (цыплята, утята, гусята, индюшата, цесарята)

❖ *Взрослая птица* (куры, цесарки, индейки, гуси, утки)



## Классификация мяса домашней птицы

### ***По способу обработки:***

- ❖ Полупотрошенные - с удаленным кишечником с клоакой и наполненный зоб.
- ❖ Потрошенные - удалены внутренние органы
- ❖ Потрошенные с комплектом потрохов и шкуркой



## Классификация мяса домашней птицы

### *По термическому состоянию:*

- ❖ Остывшая – температура  $t$  не выше  $25^{\circ}\text{C}$
- ❖ Охлажденная –  $t$  от  $0$  до  $4^{\circ}\text{C}$
- ❖ Мороженая –  $t$  не выше  $-8^{\circ}\text{C}$



## *Классификация мяса домашней птицы*

### *По упитанности и качеству обработки тушки:*

- ❖ **Первая категория** - имеют хорошо развитые мышцы, киль грудной кости не выделяется, отложение подкожного жира на груди и животе.
- ❖ **Вторая категория** - удовлетворительно развитые мышцы, киль грудной кости выделяется, жировые отложения отсутствуют.



## **Требования к качеству мяса птицы**

Тушки домашней птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть свежими, по упитанности не ниже 2 категории, правильно обработанные, с маркировкой.

**У свежих тушек:** *клюв* – глянцевый и сухой, *слизистая оболочка ротовой полости* блестящая, бледно-розового цвета, без постороннего запаха, *глазное яблоко* заполняет всю орбиту, *цвет кожи* беловато-желтоватый, поверхность тушки сухая, *консистенция* упругая, *жир* белый или желтоватый, *запах* специфический, *бульон* при варке прозрачный и ароматный.

**Не допускаются в продажу** тушки несвежие, сильно деформированные, с признаками порчи, дважды замороженные, а также тушки не соответствующие по упитанности 2 категории, не портошеные.

***К дефектам тушек птиц  
относятся:***

Потемнение тушки,  
Позеленение,  
Гниение,  
Плесневение,  
Загар,  
Окисление жира.





## Упаковка мяса птицы

Упаковывают тушки домашней птицы в пакеты из полимерной плёнки, либо обёртывают чистой бумагой. Тушки могут выпускаться и без обёртки, но с обязательной прокладкой бумаги по рядам в ящике.

Тушки укладывают в деревянные ящики, выстланные бумагой. В каждый ящик укладывают птицу одного вида, одной категории упитанности и одного способа обработки.

Масса брутто ящика не должна быть более 30 кг.



## Маркировка мяса птицы

Маркируют торцовые стороны ящиков **прочной непахнущей краской** или наклеивают на них **бумажный ярлык** с полосой (по диагонали) **розового** цвета – для птицы 1 категории, **зелёного** – для 2 категории.

**Маркировка включает:** наименование предприятия изготовителя, количество тушек, массу нетто и брутто, дату выработки, номер ГОСТа, а также условные обозначения:

- *вид птицы* – Ц (цыплята), У (утки), ЦБ (цыплята-бройлеры), К (куры), УМ (утята), ГМ (гусята), Г (гуси); СМ (цесарята), ИМ (индюшата), И (индейки)
- *Способ обработки* – Е (полупотрошенная), ЕЕ (потрошенная), Р (потрошенная с комплектом потрохов);
- *категории упитанности* – цифрами 1, 2, Т- тощая.

**Пример: маркировка КЕ 2 означает – куры полупотрошенные 2 категории упитанности.**

***Расшифруйте маркировку на  
упаковке с мясом домашней птицы***

***ИМ Р 2.***

Индюшата, потрошенные с комплектом потрохов,  
второй категории упитанности

***ЦБ ЕЕ 1.***

Цыплята бройлеры, потрошенные, первой  
категории упитанности

***СМ Е 1***

Цесарята, полупотрошенные, первой категории  
упитанности

## *Условия хранения мяса птицы*

*В торговой сети мясо птицы хранят:*

- Охлаждённое –  $t$  0-4°C, не более 3 суток,
- Мороженое при  $t$  ниже 0°C, до 5 суток.

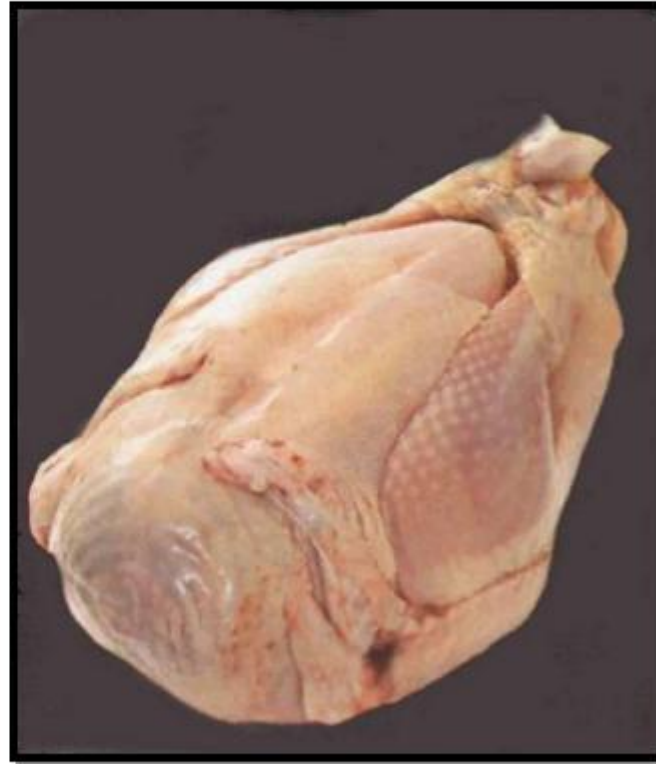


**Проведите идентификацию мяса птицы по классификационным признакам.**

Классификационные признаки	Характеристика признака
По виду и возрасту	Молодая птица (цыплята, утята, гусята, индюшата, цесарята) Взрослая птица (куры, цесарки, индейки, гуси, утки)
По термическому состоянию	Остывшая – температура $t$ не выше $25^{\circ}\text{C}$ Охлажденная – $t$ от $0$ до $4^{\circ}\text{C}$ Мороженая - $t$ не выше $-8^{\circ}\text{C}$
По способу обработки	Полупотрошенные - с удаленным кишечником Потрошенные - удалены внутренние органы Потрошенные с комплектом потрохов и шеи
По категориям упитанности	Первая категория Вторая категория

# СВОЙСТВА И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА ПТИЦЫ

Мясо птицы по своим составам отличается от мяса животных. Мышечная ткань характеризуется большей плотностью и мелко-зернистостью, при этом наиболее развитыми являются грудные мышцы; их масса равна или больше, чем масса других мышц



## Мясо птицы

- Мясо птицы в виде тушек получают после убоя домашней птицы: кур, индеек, уток, гусей, цесарок.

