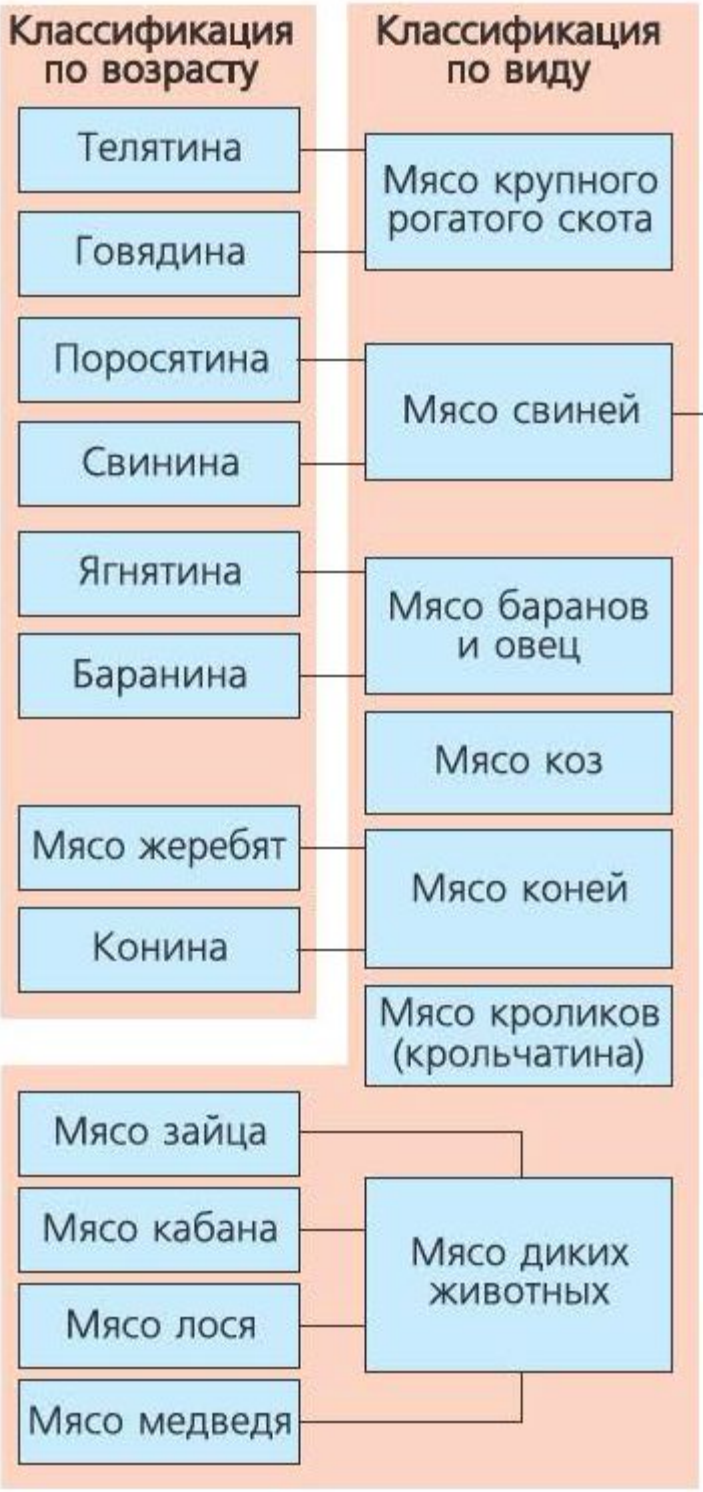
Мясо в питании человека

Мясо и мясные продукты являются важнейшим продуктом питания, так как содержат почти все необходимые для жизнедеятельности организма человека вещества. Лучше всего усваиваются белки телятины и говядины. Содержащиеся в мясе жиры обусловливают высокую энергетическую ценность мясных продуктов, участвуют в образовании аромата и вкуса продукта. Мясо содержит многие витамины. Наибольшей пищевой ценностью обладает мышечная ткань.


Классификация по возрасту
Классификация по виду
Телятина
Говядина
Мясо крупного рогатого скота
Поросятина
Свинина
Мясо свиней
Ягнятина
Баранина
Мясо баранов и овец
Мясо коз
Мясо жеребят
Конина
Мясо коней
Мясо кроликов (крольчатина)
Мясо зайца
Мясо кабана
Мясо лося
Мясо медведя
Мясо диких животных

ТЕРМИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ МЯСА
Парное
Остывшее
Охлажденное
Замороженное
сохраняющее температуру животного
температура не выше 15 °С
температура от +4 до 0 °С
температура не выше –6 °С

Показатель	Требование к качеству
Внешний вид	Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, с характерным для каждого вида животного цветом
Запах	Приятный, характерный для каждого вида мяса
Консистенция	На разрезе мясо плотное, эластичное. Ямка от надавливания пальцем быстро выравнивается. Мясной сок прозрачный
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, суставные поверхности гладкие, блестящие

Состояние жира: говядина свинина баранина	От белого до желтого цвета, твердый, при раздавливании крошится, без запаха прогоркания; белого цвета, иногда бледно-розового,мягкий, без запаха прогоркания; белого цвета, плотный, без запаха прогоркания.
Состояние костного мозга	Заполняет всю полость трубчатой кости, упругий, желтого цвета, на изломе блестящий

Субпродукты	Требование к качеству
Язык	Имеет равномерную окраску ткани, освобожден от жира
Почки	Целые, светло-коричневого или коричневого цвета
Печень	Светло-коричневого или светло-красного цвета, освобождена от наружных кровеносных сосудов
Мозги	Целые, с неповрежденными оболочками, без остатков крови

Сердце	Разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов
Легкие	Светло-розового цвета, без слизи и крови
Голова	Очищена от кровеносных сосудов, пленок, загрязнений, шкуры и др.
Ножки	Очищены от щетины, слабо-розового цвета

Продукт	Температура °С	Срок хранения
Охлажденное мясо: говядина телятина, баранина свинина	0 ...-1,5 0 ...-1 0 ...-2	10—16 сут. 7—12 сут. 7—14 сут.
Замороженное мясо: говядина баранина свинина	-18...-20	8—12 мес. 6—10 мес. 4—6 мес.

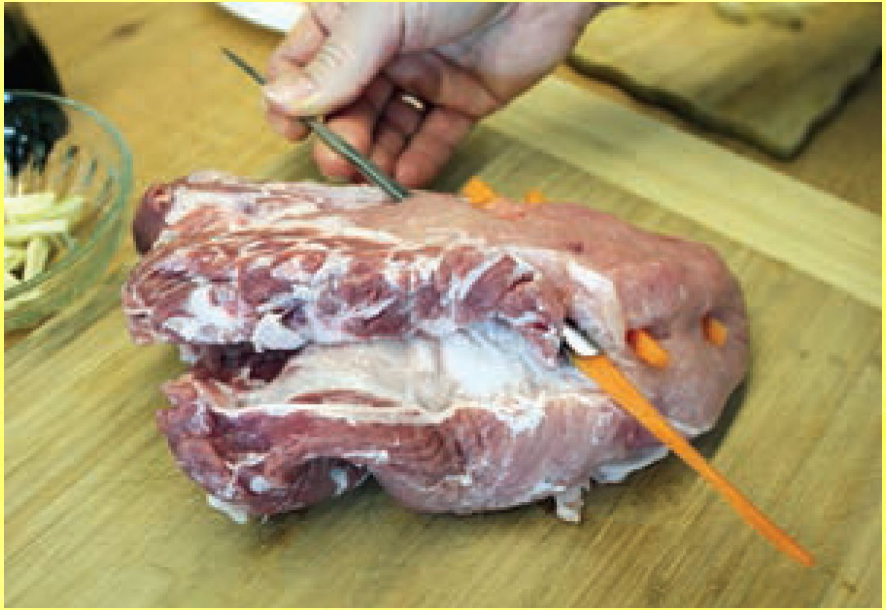
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА

Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Куски мяса весом 1,5–2 кг	1–2 куска мяса на порцию	Кусочки мяса весом 10–40 г
Мясо отварное Мясо духовое	Бифштекс Антрекот Лангет Филе Эскалоп Шницель Ромштекс	Бефстроганов Поджарка Гуляш Рагу

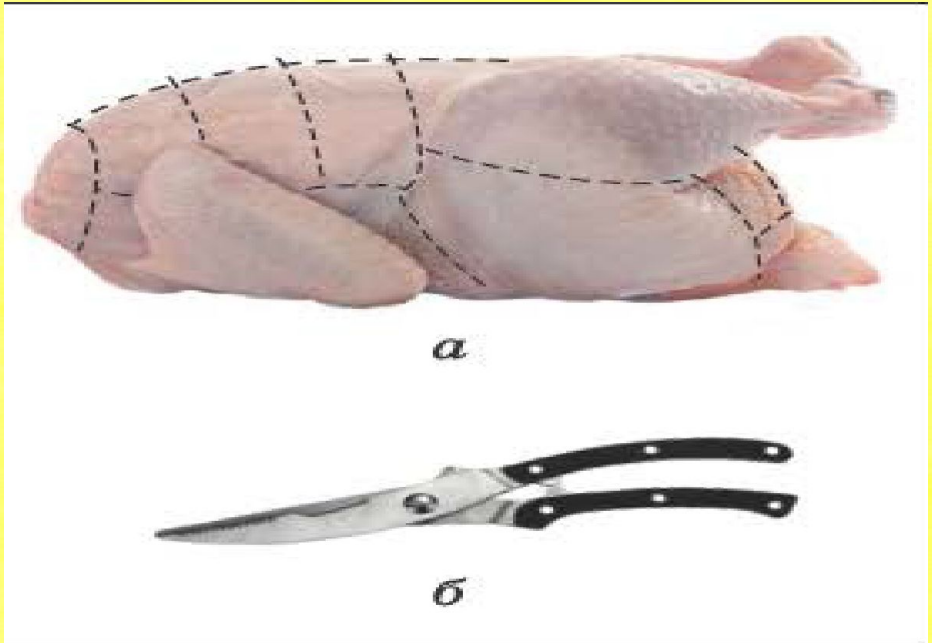
Размораживание
Срезание пленок, сухожилий, клейм
Обмывание
Обсушивание
Разделка
Приготовление полуфабрикатов

Отбивание мяса

Разрезание пленок мяса



Шпигование



Разделка птицы.

Спасибо за внимание