

Обработка мяса и мясопродуктов

Мясо-пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбой, внутренностей, шкур и т. д.), созревание, охлаждение и маркировку.

Состоит из:

1. Мышечной ткани;
2. Соединительной ткани;
3. Костной ткани;
4. Жировой ткани.

Мышечная ткань – состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой. Основным белком мышечной ткани – миозин. Внутренние мышцы, находящиеся у костей и расположенные у костей - имеют нежное мелковолокнистое мясо. Мышцы, в области шеи, живота, состоит из плотных волокон.

Соединительная ткань – из неполноценных белков (коллаген, эластин). Чем их больше – тем жёстче мясо.

Жировая ткань – клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность.

Костная ткань – состоит из оссеина. Кости таза и окончания трубчатых костей пористые, их называют сахарными. В их состав входят вещества, которые переходят в бульон, придают ему крепость и аромат.

Классификация

В зависимости от вида и возраста животных различают:

1. Говядину и телятину,
2. Свинину и поросят,
3. Баранину,
4. Козлятину.

По термическому состоянию:

1. Охлажденное,
2. Мороженное,
3. Остывшее.

По упитанности:

1. Говядина, баранина и козлятина I-й и II-й категорий,
2. Свинина — жирная, беконная, мясная и обрезная.

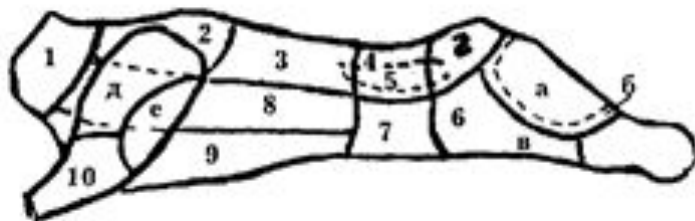
Механическая кулинарная обработка

1. Размораживание – для дальнейшего удобства осуществления обработки.
 - Медленное размораживание – в камере при температуре 0-8С, влажности 90-95%, продолжительность зависит от вида мяса, величины куска (1-3 сут). Размораживание прекращают, если температура в толще мышц 0-1С.
 - Быстрое размораживание - в камере при температуре 20-25С, влажности 85-95%. Размораживают за 12-24 ч. Температура в толще мышц должна быть 0,5-1,5С.
2. Обмывание – смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры. Температура воды 20-35С. Перед обсушиванием промывают холодной водой (t 12-15С) для охлаждения. Это задерживает развитие микроорганизмов на поверхности мяса.
3. Обсушивание – препятствует размораживанию организмов, при разделке мясо не скользит в руках.

Механическая кулинарная обработка

4. Деление на отрубы - в зависимости от:
 - Свойств мышечной и соединительной тканей (для жарки, варки, тушения, приготовления мясной рубки)
 - Особенности анатомического строения (корейка туш мелкого скота с реберными костями, грудинка целиком, мякоть без костей)
5. Обвалка – удаление трубчатых, тазовых, лопаточных костей.
6. Жировка - удаление грубых пленок и сухожилий.
7. Зачистка - обрамивание кусков полученного мяса.
8. Приготовление полуфабрикатов.

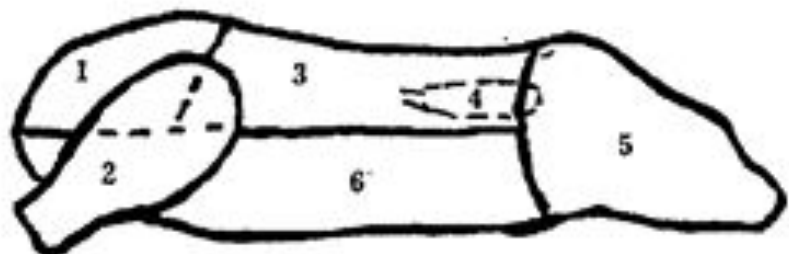
Разделка туш говядины



Говяжья полутуша:

1 — шейная часть; 2 — подлопаточная часть; 3 — спинная часть длиннейшей мышцы спины, или толстый край; 4 — поясничная часть длиннейшей мышцы спины, или тонкий край; 5 — вырезка; 6 — тазобедренная часть (а — внутренний кусок; б — наружный кусок; в — боковой кусок; г — верхний кусок); 7 — пашина; 8 — покромка; 9 — грудинка; 10 — лопаточная часть (д — заплечная; е — плечевая)

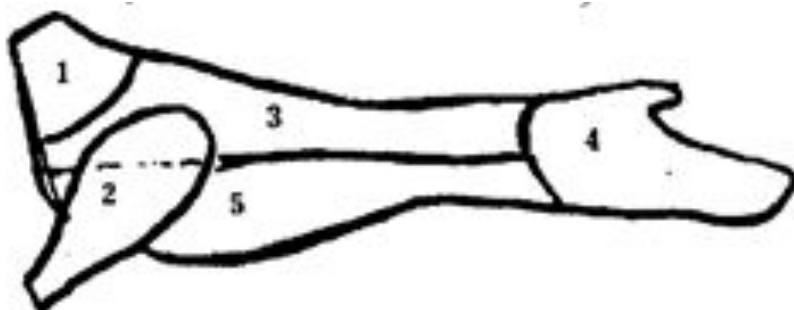
Разделка туш свинины



Полутуша свинины:

1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — корейка (реберная и почечная части); 4 — вырезка; 5 — окорок; 6 — грудинка

Разделка туш баранины, козлятины, телятины



Туша баранины:

1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — корейка (реберная и почечная части); 4 — тазобедренная часть; 5 — грудинка