

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА
ТЕМУ:
«Способы хранения
мяса»

Подготовила:
студент группы ТО 3301 а
Зорина С.В.

Мясо

– такой продукт, в котором даже после помещения его в холодильник, продолжают химические и физические процессы: это преобразование ферментов в тканях, изменения в составе, что связано с водосвязывающими свойствами, его качественными характеристиками изменений в цвете, запахе, вкусе, мягкости и сročности.



К основным способам хранения мяса относят:

1. Замораживание
2. Консервирование
3. Соление
4. Копчение
5. Вяление

Самые распространенные метода заморозки мяса:

Метод мгновенной
заморозки мяса



Двухфазная заморозка
мяса,



Консервирование

Консервное мясо - удобно и экономично, и не зависит от электричества для хранения.

Консервированные продукты хранятся в течение очень долгого времени (лет). Ключом к безопасному консервированию является соблюдение правильных рецептов консервирования.



Соление

Соль замедляет процесс порчи, вытягивая воду из мяса, а также убивая опасные микроорганизмы.

Соленое мясо будет хорошо храниться, но будет жестким и сухим.



Копчение

«Холодное копчение» лучше всего подходит для сохранения (и для добавления аромата). Консервативное преимущество копчения заключается в том, что дым содержит смолистые вещества, которые депонируются на пище. В большей или меньшей степени они герметизируют поверхность, препятствуя контакту воздуха с пищей. Жиры в пище не станут прогорклыми от воздействия воздуха, поэтому копчение особенно полезно для сохранения жирной пищи. Дым также убивает бактерии.




Вяление

В идеале мясо маринуют в уксусном растворе (в основном виноградный уксус) в течение нескольких часов.

Смесь специй традиционно состоит из равных количеств: каменной соли, специи для барбекю, кориандра, черного перца и коричневого сахара.

Затем эту смесь грубо размалывают, слегка разбрызгивают на мясо и втирают. Затем мясо оставляют на несколько часов (или охлаждают в течение ночи), а избыток жидкости выливают до того, как мясо повиснет в сушилке.





Конец
Спасибо за внимание