

Товарно-технологическая характеристика сырья

Презентация №7

**Товарно-технологическая
характеристика мяса, мясных
продуктов и яичных товаров**

Основой мясных салатов, холодных блюд и закусок являются мясо и мясные продукты.


Мясо убойного скота содержит самые различные органические и неорганические вещества, необходимые для человека. Составной частью мяса является вода (от 30 до 83 %). Наибольшее количество воды содержится в нежирном мясе (телятина) и во внутренних органах. При тепловой обработке количество воды в мясе значительно понижается. Сок мяса содержит белки (от 15 до 20 %), экстрактивные вещества (богато экстрактивными веществами мясо старых животных), минеральные вещества (содержатся преимущественно в постном мясе и мясном соке), витамины и — частично — жир.



Пищевая ценность мяса обусловлена главным образом содержанием в нем полноценных белков (до 85 % общего количества). Важнейшими белками, входящими в состав мяса, являются миозин, альбумин. Миозин растворяется в слегка подсоленной воде и не растворяется в пресной воде. Альбумин растворяется как в соленой, так и в пресной воде. Для сохранения миозина варка мяса осуществляется без добавления соли вплоть до снятия пены. Неполюценные белки, представленные в основном коллагеном («коллаген» — клей) и эластином, содержатся в соединительной ткани. При варке коллаген превращается в желатин.

Мясо молодых животных светлое; старых животных — темное. В процессе варки мясо становится сероватым или коричневым.

Количество жира в мясе зависит от вида мяса, упитанности животного и части мяса. От вида мяса зависят также свойства жира. Так, говяжий жир — желтый и крепкий, свиной жир — мягкий и белый. При тепловой обработке содержащийся в мясе жир размягчается и просачивается в волокна мышц, делая их мягче и нежнее.

 В пищу должно употребляться только свежее мясо, имеющее естественный цвет и запах. Сероватая или коричневатая поверхность, неприятный запах и слизь на поверхности мяса свидетельствуют о том, что мясо испорчено и не пригодно для приготовления.

Субпродукты по видам подразделяются на свиные, говяжьи и бараньи. К субпродуктам I категории относятся язык, печень, почки, мозги, сердце, мясная обрезь; ко II категории — головы говяжьи, ножки свиные, уши, губы, желудок, рубец свиной. В субпродуктах в среднем содержание: белков — 9,5... 19,7 %; жиров — 2,3... 16,1 %; воды — 67,8... 80,0 %, минеральных веществ — 0,5... 1,5 %. Из макроэлементов в субпродуктах содержатся кальций, сера, фосфор; из микроэлементов — железо, медь, цинк, кобальт; из витаминов — B₁, B₂, B₉, PP, C, A, K.



Субпродукты должны быть чистыми, свежими, без слизи, признаков порчи и соответствовать по цвету и запаху данному виду субпродуктов. **Не допускаются к использованию субпродукты**, замороженные дважды, потерявшие естественный цвет, имеющие порезы и разрывы на поверхности, с посторонними запахами.

Куры, индейки, гуси и утки являются основными видами используемой птицы. Мясо птицы нежное, хорошо усваивается, что связано с особенностями его химического состава. Мясо птицы содержит 16 ... 21 % белков; 5,0 ... 28,8 % жира; 0,6 ... 1,0 % минеральных веществ (кальция, калия, меди, натрия, фосфора, железа); 45 ... 69 % воды, гликогена, витамины (В₁, В₂, РР, А, D), экстрактивные вещества. Все белки в основном полноценные. Жир имеет низкую температуру плавления (23 ... 34 °С) и легко усваивается организмом. Экстрактивные вещества усиливают отделение пищеварительных соков, способствуют усвоению пищи.



Тушки птицы должны быть чистыми, без царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков. На коже не должно быть остатков пера, пуха, пеньков. У полупотрошенных тушек полость рта и клюв

должны быть очищены от корма, ноги — от загрязнений, известковых наростов. **Не допускаются к использованию** тушки птицы тощие, с искривлениями спины и грудной кости, разрывами кожи, темной пигментацией (кроме индеек), замороженные вторично.

Мясные продукты содержат воду, белки, жиры, минеральные вещества и в основном витамины группы В. Так, вареные колбасы содержат 53... 72 % влаги; 10... 15 % белков; 13... 29 % жиров; 1,5... 4,0 % углеводов; до 3,3 % минеральных веществ.

В зависимости от вида сырья и его качества вареные колбасы подразделяются на высший, 1-й и 2-й сорта. Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки. Они отличаются от колбас размером, формой, а также отсутствием в фарше шпика (кроме шпикачек). Консистенция вареных колбас должна быть упругой, эластичной. Цвет фарша — от светло-розового до розово-красного. Кусочки шпика распределены равномерно. Вкус — приятный, в меру соленый, с запахом добавленных специй, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид: батоны не деформированы, без повреждений с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша.

В отличие от вареных колбас копченые колбасы имеют более плотную консистенцию, так как содержат меньше влаги — до 60 %. Сырокопченые колбасы содержат мало влаги — до 30 %; много жира — до 60 % и белковых веществ; имеют солоноватый вкус, твердую консистенцию. Поверхность сырокопченых колбас имеет темно-коричневый цвет оболочки с белым налетом выступившей соли; консистенция — плотная. Поверхность сырокопченых колбас может иметь сухой налет плесени. У копчено-вареных колбас оболочка сухая, без плесени и слизи на поверхности, темно-коричневого цвета. Вкус и запах — приятные, без посторонних привкусов и запахов; вкус — слегка острый, солоноватый, с ароматом пряностей и копчения.

К мясным копченостям относятся балык, бекон, грудинка сырокопченая и варено-копченая, корейка сырокопченая и варено-копченая, окорок вареный, варено-копченный и сырокопченный, карбонат варено-копченный, ветчина вареная, буженина запеченная.



Мясные копчености должны иметь чистую сухую поверхность, без пятен и загрязнений, плесени и слизи, остатков щетины, ровно обрезанные края, упругую консистенцию.

Мышечная ткань должна быть равномерно окрашенной в розово-красный цвет, без серых пятен. Цвет жира (шпики) — белый или с розовым оттенком, без пожелтения. Вкус — солоноватый, приятный, ветчинный; запах — копчения, без посторонних привкусов и запаха.

В приготовлении холодных блюд и закусок широко используются яйца куриные пищевые, мороженые яичные продукты (меланж) и яичный порошок.

Яйца являются составной частью или украшением холодных блюд и закусок. Белки яйца содержат все незаменимые аминокислоты. Жир яйца в основном содержится в желтке. Углеводы (глюкоза, галактоза и манноза) находятся как в белке, так и в желтке яйца. Минеральные вещества в виде солей кальция, натрия, фосфора, железа, хлора и калия, а также микроэлементы — марганец, йод, бром — в основном содержатся в желтке. Витамины А, D, В₁, В₂, В₃, РР также содержатся в желтке. Кроме того, в состав яйца входят ферменты и пигменты. Белок и желток представляют собой концентрированные растворы, которые при денатурации образуют студни, удерживающие всю содержащуюся в них воду.