МЯСО В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

Мясо и мясные продукты являются важнейшим продуктом питания, так как содержат почти все необходимые для жизнедеятельности организма человека вещества.







СОСТАВ И СВОЙСТВА МЯСА

Мясо является одним из источников белка (содержание — 15-20 %), минеральных веществ (содержание колеблется от 0,8 до 1,6 %), — в основном это фосфаты калия, кальция, магния, цинк и медь, а также железо. Минералы в основном содержатся в печени и других органах, а также в крови. Печень является источником витаминов группы В, витаминов D и A, а также основным источником витамина В12.

ВИДЫ МЯСА

ГОВЯДИНА (телятина)

ЦВЕТ: обычно ярко-красный ПЛОТНОСТЬ -хорошая ЗАПАХ- приятный МРАМОРНОСТЬ присутствует



БАРАНИНА

ЦВЕТ: обычно от светло до темно-красного ПЛОТНОСТЬ-меньше чем у говядины ЗАПАХ -специфический МРАМОРНОСТЬ отсутствует

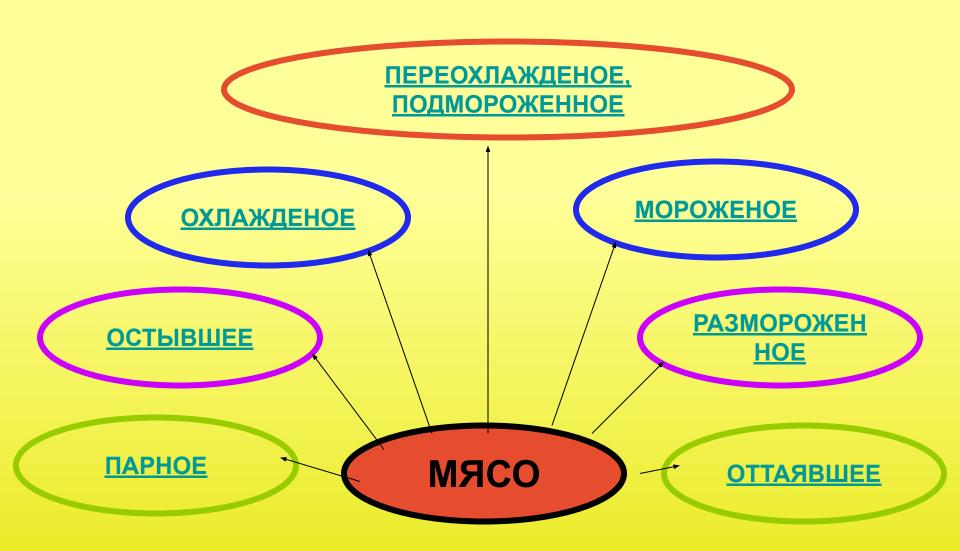


СВИНИНА

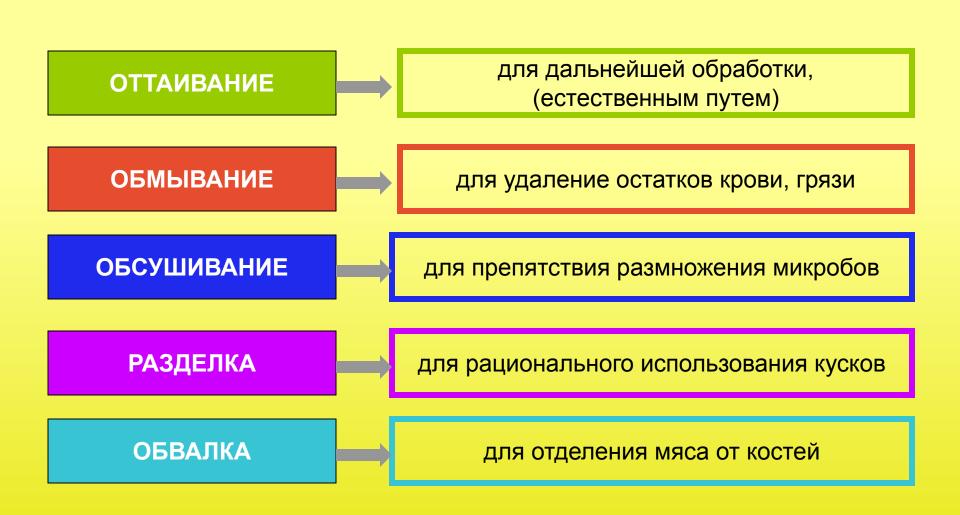
ЦВЕТ: обычно бледно-розовый ПЛОТНОСТЬ -нежное. мягкое ЗАПАХ-приятный МРАМОРНОСТЬ отсутствует Имеются прослойки жира

Так же в пищу употребляют, конину, оленину, мясо лося, косули, кабана

ТЕРМИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ МЯСА



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

Основное назначение тепловой обработки — размягчение продуктов для улучшения усвоения их организмом.







ЖАРЕНИЕ



ТУШЕНИЕ



ЗАПЕКАНИЕ

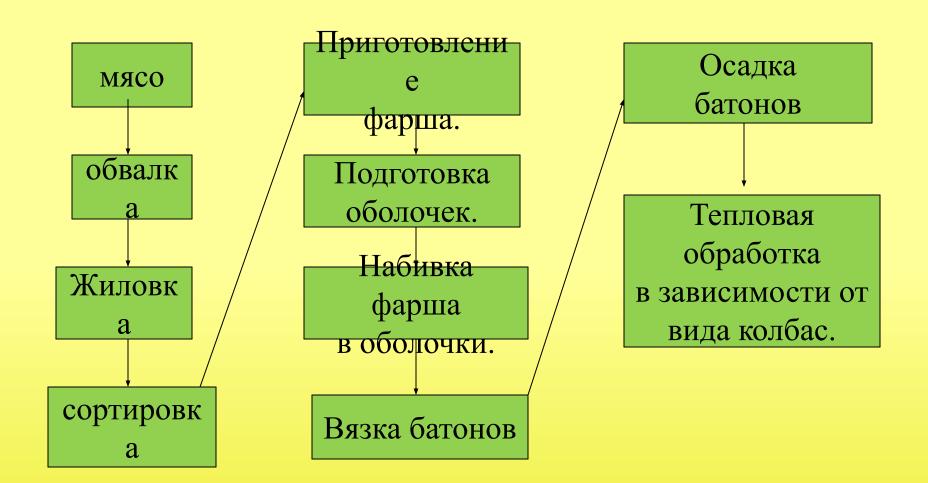


ПРИПУСКАНИЕ

производство колбасы

Колбасными изделиями называют продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, специй, подвергнутые тепловой обработки до полной готовности к употреблению.





Сырье для производства колбас

Основное

говядина, свинина, баранина, субпродукты, сало, мясо птицы и кроликов

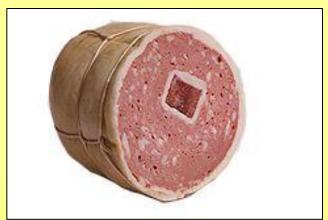
Вспомогательно

яйца, молоко, сливочное масло, сыры, крахмал, мука, крупа, соль, сахар, перец, чеснок

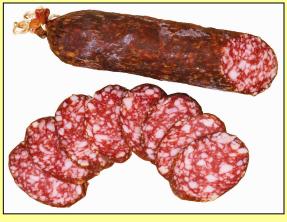
виды колбасы



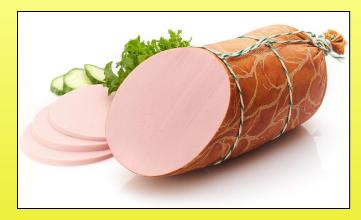
полукопчёная



фаршированная



сырокопчёная



варёная



ливерная