

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ТЕМЕ ЖИЛОВКА МЯСА.

ВЫПОЛНИЛ СТУДЕНТ ГРУППЫ ОККП- 81
СЕНОТРУСОВ К.О

-
- **Жило́вка мяса** — отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей. Мышечные ткани в процессе жиловки разрезают на более мелкие куски по линии соединения мускулов. Жиловка производится вручную специальным ножом с широким длинным лезвием. В целях повышения производительности труда жиловщики специализируются на определённых частях туши.
 - Говядину при жиловке распределяют по трём сортам. В говядине первого сорта допускается наличие соединительной ткани в виде плёнок не более 6 %, во втором сорте говядины жир и соединительная ткань могут составлять не более 20 %. Свинину при жиловке разделяют на три сорта: нежирную (не более 10 % жировой ткани — межмышечного и мягкого жира), полужирную (30—50 % жировой ткани) и жирную (50—80 % жировой ткани). Баранину при жиловке делят на жирную (с наличием подкожного жира) и нежирную [1].

ПРОЦЕСС ЖИЛОВКИ МЯСА

- Жиловку производят вручную специальными ножами.

-

При жиловке мяса крупного рогатого скота удаляют «грубые» сухожилия (выйную связку, становую жилу, конечные сухожилия рулек и голяшек), коленную чашечку, лопаточный хрящ и др.

- При жиловке свиного мяса удаляют конечные сухожилия рулек и голяшек, лопаточный хрящ, коленную чашечку и др.

- При жиловке мясной обрезки (включая срезки мяса с языком) и диафрагмы выделяют грубую соединительную и жировую ткань, удаляют загрязнения, лимфатические узлы и слюнные железы.

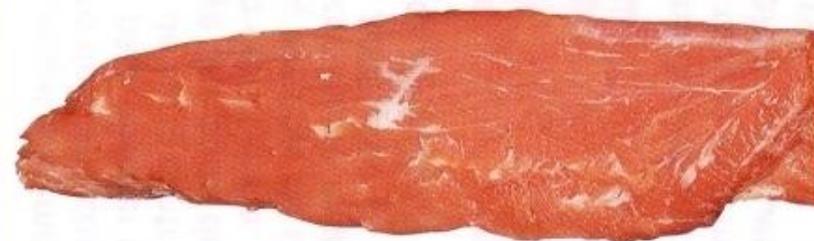
- При жиловке мяса голов выделяют грубую соединительную и жировую ткань, слюнные железы, лимфатические узлы, удаляют загрязнения, с мяса свиных голов - остатки шкуры.

- При жиловке мяса необходимо соблюдать следующие основные правила:

- - мясо разрезают на отдельные мышцы или их группы;
- - фасции отделяют параллельно ходу мышечных волокон; мышцы разрезают в продольном направлении на куски массой не более 1 кг;
- - для сырокопченых колбас - массой не более 400 г;
- - жилуемый кусок мяса кладут соединительной тканью вниз и жировочным ножом движением от себя отделяют мясо от соединительной ткани;
- - не следует накапливать большое количество обваленного и жилованного мяса на столах во избежание снижения его качества.
- Высокая производительность труда жиловщика достигается специализацией, т.е. рабочий жилует и сортирует мясо от определенных частей туши. Качество жиловки в значительной степени определяет качество готовой продукции. При оставлении в кусках мяса жилок, пленок, межмышечного тугоплавкого говяжьего и бараньего жира снижает качество мяса, особенно при производстве мясных полуфабрикатов. При обвалке и жиловке не допускается неполное удаление хрящей, сухожилий, жира и неправильная сортировка мяса.

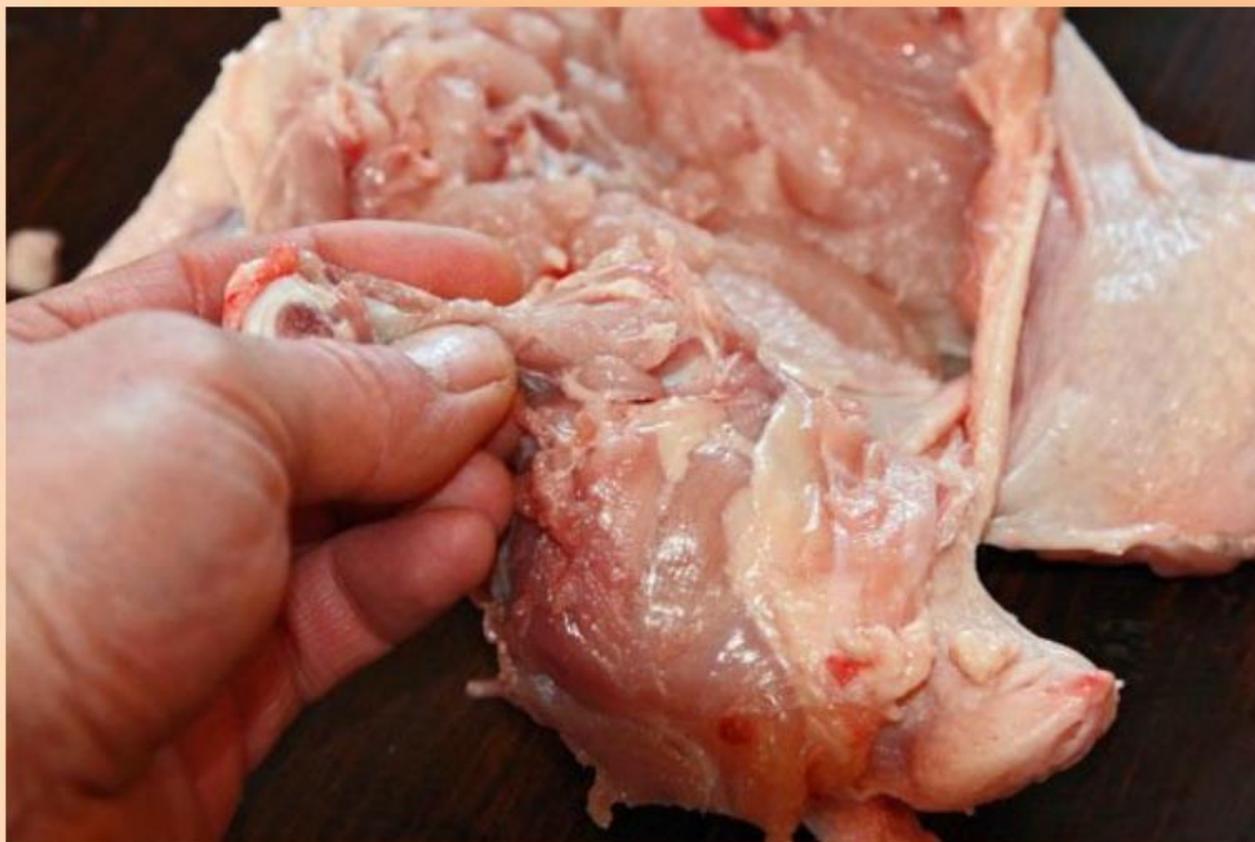
Меры предосторожности

Зачистка и жиловка заключается в удалении из мяса грубых сухожилий и пленок. Кроме того, при зачистке срезают излишний жир, а также тонкие закраины у крупных кусков мяса, чтобы придать им более правильную форму. Зачищают также мелкие куски мяса (обрезки), получающиеся при обвалке частей туши



Жиловка и зачистка

Из кусков мяса удаляют сухожилия, пленки, хрящи





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

