

Субпродукты



Предмет: «Товароведение пищевых продуктов»
Преподаватель: Лукина Мария Юрьевна
2017 год.

Классификация:

По виду скота субпродукты подразделяют на:

Говяжьи



Свинные



Бараньи



и другие.

По термическому состоянию

□ Охлажденные



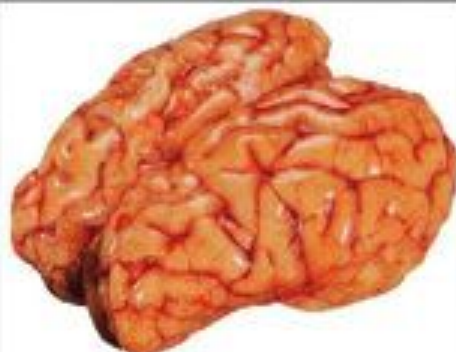
□ Замороженные



По пищевой ценности

I категории

1. Язык
2. Печень
3. Почки
4. Мозги
5. Сердце



По пищевой ценности

I категории

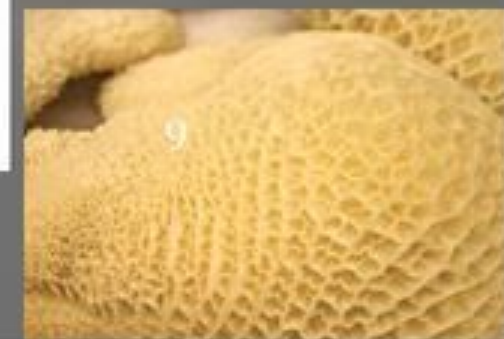
6. Вымя
7. Хвосты говяжьи
8. Хвосты бараньи
9. Мясная обрезь



По пищевой ценности

II категории

1. Головы говяжьи, свиные и бараньи
2. Легкое
3. Ножки свиные
4. Уши
5. Губы
6. Селезенка
7. Хвосты свиные
8. Желудок
9. Рубец свиной
10. Сычуг крупного



Химический состав

В субпродуктах в среднем содержится:

- ▣ Белков – 9,5 ... 17,9 %
- ▣ Жиров – 2,3 ... 16 %
- ▣ Воды – 65,1 ... 79,1 %
- ▣ Микроэлементы: железо, медь, цинк, кобальт
- ▣ Макроэлементы: кальций, сера, фосфор
- ▣ Витамины: А, В1, В2, В9, С, К, РР и др.
- ▣ Холестерин (50...2000 мг%)
- ▣ Экстрактивные вещества
- ▣ Энергетическая ценность 86...206 ккал на 100

Субпродукты I категории

Например:

- ▣ Печень богата железом, фосфором, серой, кальцием, также содержит цинк, кобальт, витамины А, В1, В2, и РР
- ▣ Почки и мозги богаты фосфором, калием, железом. Почки содержат витамин В, мозги витамины В1, В2, и РР и много жира.
- ▣ Язык богат белками, жирами, содержит витамины В1, В2, С

Субпродукты II категории

- ▣ Преобладают неполноценные белки, в них меньше жира, экстрактивных веществ

Требование к качеству и использование в

1. Языки — целые, освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани и кости, а также от лимфатических узлов, гортани, слизи и крови.

Использование в кулинарии:

Винегрет с языком



Холодный язык



2. Печень освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани. *Используют ее для жарки, тушения, паштетов, супов-пюре.*



Требование к качеству и использование в кулинарии

3.Почки должны быть целыми, без жировой капсулы, мочеточников, наружных кровеносных сосудов. *Из почек готовят первые и вторые блюда, консервы*



4.Сердце должно быть обезжирено, разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов, хорошо промыто. Сердце имеет жесткую структуру мышц, поэтому его *лучше использовать для тушеных блюд.*



Требование к качеству и использование в кулинарии

5. Мозги - целые, без повреждения оболочки, без сгустков крови. *В кулинарии из них готовят жареные блюда.*



6. Головы говяжьи должны быть отделены от шкуры, головы свиные, бараньи очищены от щетины, разрублены пополам, удалены мозги, языки, хорошо промыты. Цвет розовато-белый или коричневый. *В кулинарии используют для приготовления холодца и рулета*



Требование к качеству и использование в кулинарии

7. Ноги свиные очищены от щетины, удалены роговые башмаки. Цвет слабо розовый или желтый. .



8. Хвосты говяжьи, бараньи очищены от шкуры, жира, кровоподтеков. Хвосты свиные очищены от щетины, цвет розово-белый или коричнево-желтый.



9. Уши говяжьи, свиные должны быть очищены от волоса, щетины, разрезаны у основания, хорошо промыты, цвет сероватый, слабо-розовый или темно-коричневый..



Требование к качеству и использование в кулинарии

10. Легкие обезжирены, разделены на 2 - 3 доли, промыты от слизи. Цвет розовато-светлый, розово-серый.



11. Желудок
слизистый



обезжирены
или



жареный и

Упаковка и хранение

- ▣ Замороженные субпродукты упаковывают в *ящики, рогожные кули или мешки по 50 кг*. В торговую сеть могут поступать и фасованные субпродукты (печень, почки, язык, ножки свиные) *по 0,5 и 1кг в полиэтиленовой или целлофановой пленке*. Оттаявшие субпродукты должны немедленно подвергаться кулинарной обработке.
- ▣ Охлажденные субпродукты хранят при температуре *от 0 до 4°C* не более 12 ч, замороженные – при температуре *-6°C* – 24 ч.