

# Субпродукты



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

# Классификация:

По виду скота субпродукты подразделяют на:

Говяжьи

Свиные

Бараньи



и другие.

# о термическому состоянию

Охлажденные



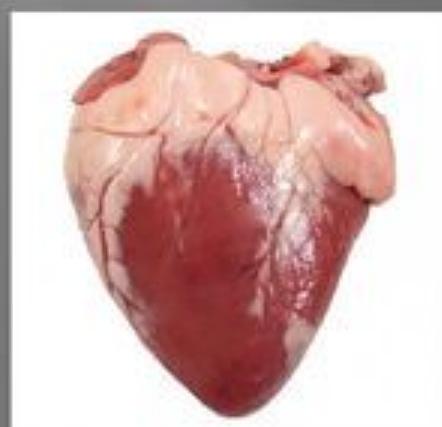
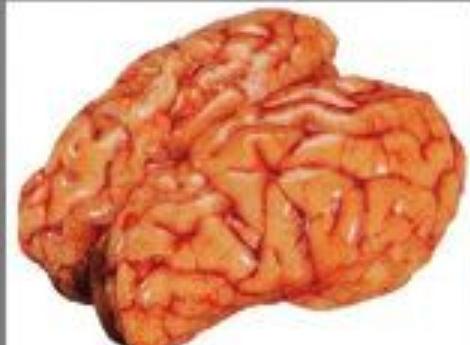
Замороженные



# 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. Сыгчуг 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 кулинарии

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

*Использование в кулинарии:*

Вареные языки



Холодные языки



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 тушевых 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, бараны 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  
слизистой



оба вида  
ли язвений 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.*