

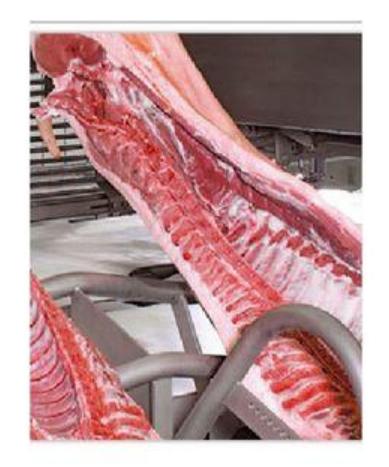
Мясо убойных животных

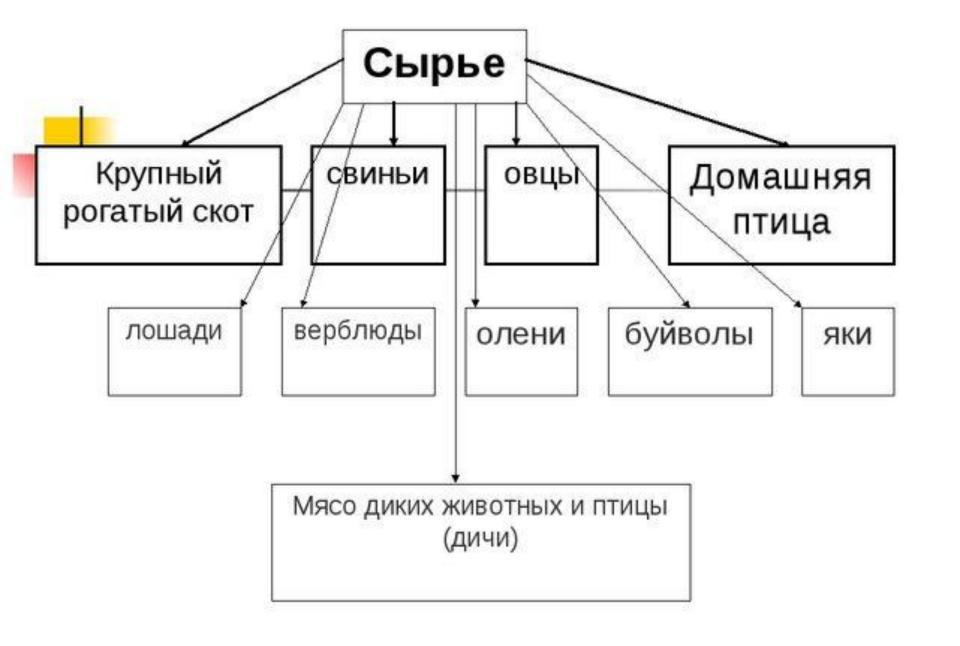
Мясо важнейший продукт питания, т. к. содержит почти все необходимые для организма человека питательные вещества в нужном количественном соотношении.



Мясо -

 Это туша убойного животного, с которой снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы.





Классификация мяса

Мясо крупного рогатого скота

подразделяют:

 По возрасту: говядина взрослого скота (старше 3 лет); молодняка (от 3 мес. до 3 лет); телятина (от 2 недель до 3 мес.)

По полу: быков (взрослые некастрир. самцы), волов (взрослые кастрир. самцы), коров.

Пром переработка

Кулинарии

Классификация мяса

Мясо свиней: - по полу: хряки (некастрир. самцы), боровы (кастрир. самцы), свиноматки.

Мясо мелкого рогатого скота по полу и возрасту не подразделяют (баранина и козлятина).

Используют только для пром. переработки, из-за специфич. запаха.

В кулинарии

Химический состав мяса

Белки

15-20%, полноценных до 85% в мышечной ткани. Этомиозин, актин и актомиозин, миоген, миоглобин, миоальбумин, глобулин, нуклеопротеиды. Неполноценные белки -в соед.

ткани: коллагеном («колла»

– клей) и эластином.

Минеральные вещества

0,8—1,3%. → калия и фосфора, а также содержатся магний, кальций, железо и др.

Углеводы

представлены гликогеном (животным крахмалом) и продуктами его распада — мальтозой, глюкозой, молочной кислотой и др. Общее количество углеводов в мясе невелико (1%), но они играют большую роль в его созревании.

Жиры

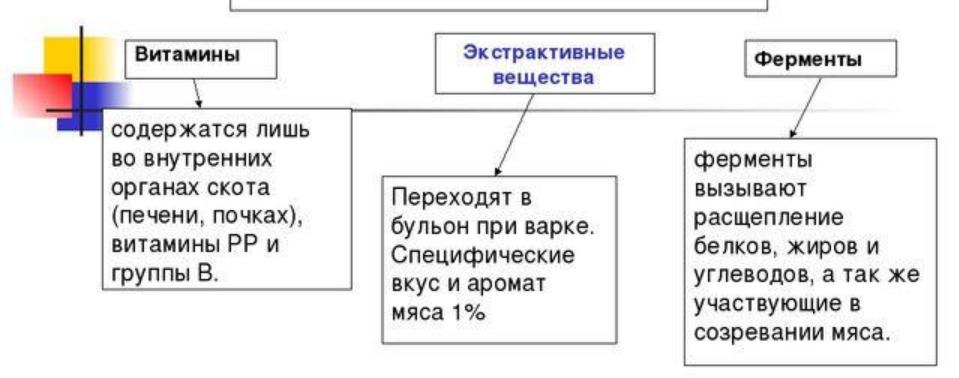
с жирными кислотами. 20%-улучшают вкус мяса, повышает его, но большое количество жира в мясе ухудшает его вкусовые достоинства и снижает усвояемость, пищевую ценность

Вода

48—78%. Чем больше жира, тем меньше в мясе воды.

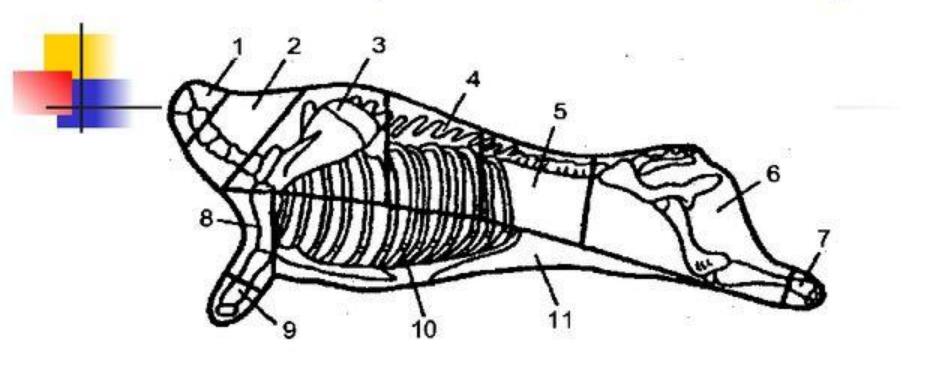


Химический состав мяса



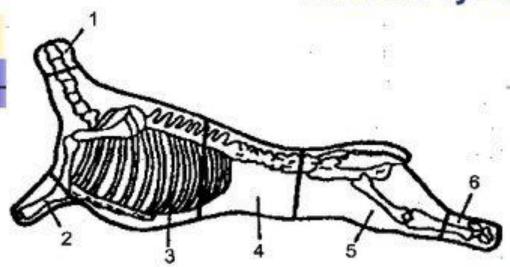
(ткани) Костная Хрящевая Кровь Мышечная Жировая Соединительная Для соед. Жировые Скелет. Прозр-Питатель Отдельны Трубчатые белого тканей - это е волокна. клетки. ная соед. Плоские разделённ покрытые пленки, цвета. ткань. оболочкой сухожилия, ые рыхлой Смешанны покрыв. очень хрящи, оболочки соед. суставные высокая е жировой и Короткие тканью. поверхн. питат. мышечной ткани. костей. ценность рёберные Цветжелтоватый хрящи, м/у Мускулы: чем Улучшает вкус позвонками, большую и качество ушная раков. нагрузку при Чем больше в мясе мяса. В кулин. жизни несло Мраморность соед. ткани, тем животное, изготавлив. жир м/у Готовят из них ниже его сорт и тем темнее и колбасы. кулинарная волокнами бульон, костный грубее Лечебная мышечной ценность, жёстче и жир, муку, мышечная пром. грубее ткани (очень желатин. ткань кровяная ценно). (шейные, сыворотка, брюшные, гематоген. конечностей). и наоборот.

Розничная разделка говяжьей туши



1 — зарез; 2 — шейная; 3 — лопаточная часть; 4 — спинная часть; 5 — поясничная часть; 6 — тазобедренная часть; 7 — задняя голяшка; 8 — плечевая часть; 9 — передняя голяшка; 10 — грудная часть; 11 — пашина.

Схема розничной разделки бараньей и козьей туши:



тарез; 2 —предплечье;

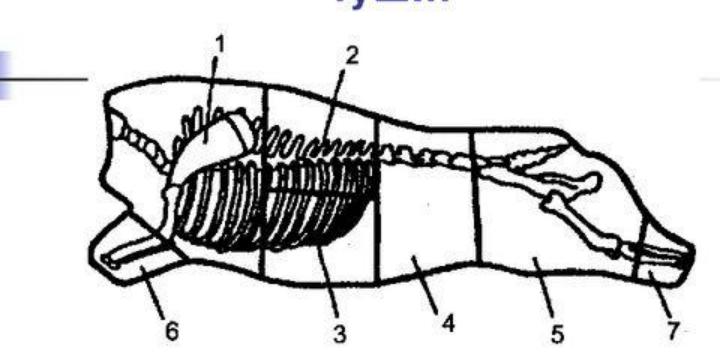
3 — лопаточно-спинная

часть; 4 — поясничная

часть; 5 — тазобедренная часть; 6 — задняя голяшка



Схема розничной разделки свиной туши:



 1 — лопаточная часть; 2 — спинная часть (корейка); 3 — грудинка;4 — поясничная часть с пашиной; 5 — окорок; 6 — предплечье (рулька);7 — голяшка.

Приготовление блюд в кулинарии из различных частей туши

- - Для жарки крупными кусками:
 - из говядины используют вырезку, спинная и поясничная части;
 - из телятины, баранины, свинины используют окорока, лопатки, корейки, грудинки;
 - Для тушения порционных и более мелких кусков используют:
 - мякоть задней и передней ног и покромки говяжьих туш,
 грудинку и лопатку баранины, телятины.
 - Приготавливают самые разнообразные блюда и изделия из мяса различных животных



Требования к качеству мяса

После послеубойной обработки туши, полутуши и четвертины должны поступать в реализацию без загрязнений, бахромок, побитостей, кровоподтеков, сгустков крови и остатков внутренних органов. Исключение составляют туши телятины, баранины и козлятины, у которых оставляют почки и околопочечный жир. Мороженое мясо должно быть, кроме того, без снега и льда. На тушах говядины допускаются зачистки и срывы подкожного жира, не превышающие 15% площади поверхности полутуши или четвертины; телятины, баранины и козлятины - 10% всей поверхности туши. Для свинины количество зачисток не должно превышать 10%, а срывов подкожного жира- 15% площади поверхности туши или полутуши. Мясо в зависимости отдоброкачественности может быть свежим, сомнительной. свежести и несвежим. В реализацию должно поступать только свежее мясо. Мясо свежее характеризуется следующими признаками.

Свежее охлажденное мясо -

говядина, баранина, свинина должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания от бледно-розового до бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная. Мясной сок прозрачный. Консистенция упругая, т. е. ямочка, образовавшаяся после надавливания пальцем на мясо, быстро исчезает. Запах - свойственный виду мяса, без признаков порчи. Сухожилия гладкие, плотные, упругие. Поверхность суставов гладкая, блестящая. Межсуставная синовиальная жидкость прозрачная. Бульон, полученный при варке охлажденного мяса, прозрачный, ароматный, с большим количеством жира на поверхности.

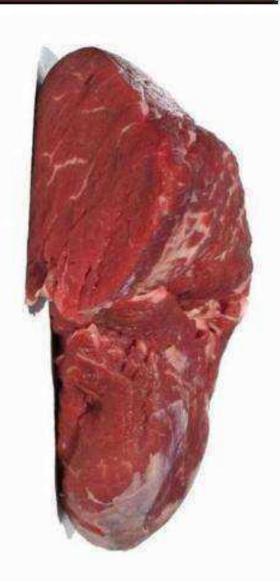
Свежее мороженое мясо

имеет поверхность нормального цвета, но с более ярким оттенком, чем у охлажденного мяса. Поверхность разруба розовато-серая из-за наличия кристалликов льда, в месте прикосновения пальцами или теплым ножом появляется пятно ярко-красного цвета. Консистенция твердая, звук при постукиваний твердым предметом ясный. Цвет жира говядины ~ от белого до светло - желтого, а свинины и баранины - белый. Мороженое мясо запаха не имеет. При оттаивании появляется запах, свойственный данному виду мяса. Сухожилия плотные. Бульон из мороженого мяса мутноваты , с большим количеством серо-красной пены и без характерного аромата. свойственного бульону из

охлажденного мяса.

Мясо сомнительной свежести

имеет поверхность заветренную или липкую, местами увлажненную, темного цвета. На разрезе мышечная ткань темнокрасная, влажная и слегка липкая. Консистенция недостаточно плотная и упругая, ямка после надавливания восстанавливается медленно и не всегда полностью. Мясной сок мутноватый. Запах слегка кисловатый или с оттенком затхлости. Жир сероватоматового оттенка. Сухожилия незначительно размягчены, белого или серого цвета и без блеска.



Сроки хранения мяса

- Предельные сроки хранения охлаждённого мяса в холодильниках и морозильных витринах, при температуре от 0°C до -2°C, влажности от 85% до 90% и небольшой циркуляции воздуха (около 0,1м/с) составляют:
- говядина не более 16 суток;
- свинина и баранина не более 12 суток.
- В подмороженном виде (температура -2°С...-3°С) допускается хранение мяса до 20 суток.
- Во время реализации мяса в виде туш в торговых точках при температуре около 0°С мясо может храниться до 3 суток.
- Замораживание мяса наиболее часто используется для хранения, поскольку обеспечивает высокий уровень консервирования и длительный период хранения. Невзирая на недостатки этого способа хранения (снижение веса и качества, большие материальные затраты) он является самым эффективным способом для продолжительного хранения мяса и сбережения его вкусовых и пищевых характеристик.
- При температуре хранения замороженного мяса в пределах -12°C и влажности от 95% до 98% его срок годности составляет:
- говядина 8 месяцев;
- свинина 3 месяцев;
- баранина 6 месяцев.
- При поддержании в камере температуры -18°C, замороженное мясо хранится не менее:
- говядина 13 месяцев;
- свинина 6 месяцев;
- баранина 10 месяцев.
- В камерах, обеспечивающих температуру -30°C, замороженное мясо может храниться:
- говядина до 2 лет;
- свинина до 15 месяцев;
- баранина до 2 лет.
- Тушки кроликов, замороженные до температуры -9°С и ниже, хранятся до 6 месяцев. В холодильных камерах мясо хранится в уложенном плотными штабелями виде или в поддонах в несколько рядов.

Условия хранения мяса

- Кроме температурного режима при хранении мяса должны соблюдаться и такие параметры, как:
- относительная влажность, величина которой зависит от температуры воздуха, но не должна быть ниже 85%;
- циркуляция воздушного потока (должна соответствовать от 4 до 6 объёмов воздуха в час).
- Также при определении сроков и условий хранения мяса следует учитывать наличие или отсутствие упаковки (вакуум, ПВХ плёнка, бумага и т.д.), а также состав газовой смеси или использование инертных газов.
 - При хранении охлаждённого мяса к нему должен обеспечиваться свободный доступ воздуха, поэтому оно должно находиться в подвешенном состоянии, не касаясь друг друга и стен камеры.
- Хранение мяса в морозильной камере при сильном понижении температуры (до -30° C...- 50° C) может вызывать значительные потери веса продукции, поэтому в таких случаях используется система активного увлажнения воздуха в камере.