

МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



- ? Мясо по химическому составу обладает высокой пищевой ценностью. Мясо является благоприятной средой для развития микроорганизмов. Обсеменение мяса микробами происходит во время его переработки. В кишечнике животного содержится много микробов, но в нормальных условиях кишечная стенка здорового животного непроницаема для них, но у ослабленных, больных, длительно голодающих, перевозимых по железной дороге животных, стенка кишечника проницаема для микроорганизмов. Они проникают в кровь и током крови разносятся по всему организму. Поэтому мышцы таких животных уже при жизни обсеменены микробами.
- ? Обсеменение мяса продолжается в момент убоя – микроорганизмы с орудий убоя, шерсти, желудочного содержимого, снятия шкуры, разделке туши. Особенно сильно загрязняется мясо из-за повреждения кишечника при разделке туши животного. Дальнейшее загрязнение может происходить из-за неправильного хранения, транспортировки мяса. Мясо в основном обсеменяется споровыми микроорганизмами.
- ? При неправильной транспортировке и не соблюдении правил хранения мяса микроорганизмы на поверхности быстро размножаются и по соединительнотканым прослойкам, вдоль крупных кровеносных сосудов, вдоль кости проникают в толщу мышцы. Микроорганизмы также могут попадать из окружающей обстановки, с рук персонала, через муз, грызунов и т.д.



- ? Скорость порчи мяса и мясных продуктов во многом зависит от температуры хранения, влажности, первоначального обсеменения мяса.
- ? Мясо птицы также является благоприятным источником для развития микроорганизмов. Процесс его обсеменения происходит так же, как и в случае мяса убойных животных. Но в мышцах водоплавающей птицы часто встречаются бактерии группы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций. Сальмонеллы проникают из желчного пузыря, яичных фолликулов, паренхиматозных органов и кишечника. Этому способствует предубойное голодание птицы (24 часа) или оставление тушек не потрошенными на срок свыше 2 часов.



- ? Колбасные изделия более или менее стойки, это объясняется несколькими факторами:
- ? - степень обезвоживания;
- ? - содержание поваренной соли;
- ? - пропитка при копчении антисептическими продуктами сгорания и перегонки дерева.
- ? Наиболее устойчивы колбасы холодного копчения (сырокопченые), менее устойчивы горячего копчения – больше влажности (40-50% против 30-40% в сырокопченых), меньше поваренной соли и меньше антисептиков.
- ? Вареные колбасы быстро портятся, так как содержат более 50% влаги и слабо посолены.



Спасибо за внимание!

