

## **«Микробиология мяса ЖИВОТНЫХ»**

- 1. Характеристика микрофлоры мяса, источники обсеменения**
- 2. Изменение микрофлоры в процессе хранения мяса**
- 3. Дефекты продукта микробного происхождения или инфекционные болезни и методы профилактики**
- 4. Условия и сроки хранения мяса в торговой сети**
- 5. Методы консервирования**
- 6. Микробиологические показатели безопасности**

**[http://www.coolreferat.com/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F\\_2](http://www.coolreferat.com/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_2)**

**Самое дорогое в мире мясо - это говядина.** Причем не простая, а мраморная. Причем - обязательно из японских коров Вагиу. В течение столетий этих коров разводили только в Японии, недалеко от города Кобе, обращались с ними почтительно и кормили только самыми лучшими травами, а также ежедневно натирали саке и поили пивом. Долгое время японцы не экспортировали скот для разведения, однако теперь коров Вагиу разводят и в Австралии. Но на стоимости мяса это сказалось исключительно в сторону повышения: для улучшения качества продукции австралийские фермеры стали давать коровам красное вино (по 16 долларов за бутылку). 200 граммов филе стоит в Европе более 100 долларов.

**Некоторые, особенно нежные кусочки продают и за тысячу долларов.**

Подробнее: <http://interesno.shtepina.com.ua/13263-samaya-dorogaya-eda.html>

Подробнее: <http://interesno.shtepina.com.ua/13263-samaya-dorogaya-eda.html>

Екатерина II



### **Убойный скот**

### **Мясо других животных и диких животных:**

**крупный рогатый скот,  
свиньи, мелкий рогатый скот,  
лошади,  
буйволы,  
верблюды,  
северные олени,  
яки.**

**кроликов,  
нутрий,  
кабанов,  
диких копытных,  
медведей,  
диких северных оленей,  
зайцев и т.д.**

## *Эндогенное обсеменение*

## *Экзогенное обсеменение*

*При жизни*

*После убоа*

*Больные животные  
Утомленные животные*

*Из кишечника*

*При разделке туши*

**стафилококки и микрококки, БГКП, различные виды гнилостных аэробных бацилл, анаэробные клостридии и неспоровые бактерии, дрожжи, молочнокислые палочки, споры стрептомицетов и плесневелых грибов.**

## Дефекты мяса микробного происхождения

Тип порчи	<i>ослизнение</i>	<i>гниение</i>	<i>кислотное брожение</i>	<i>пигментация</i>	<i>плесневение</i>	<i>свечение</i>
<b>Микроорганизмы</b>	Pseudomonas, Achromobacter Lactobacterium Mycobacterium Aeromonas	B. prodigiosum, Pr. vulgaris, Ps. fluorescens, Ps. pyocyanea Bac. subtilis, Bac. mesentericus Bac. megatherium Bac. mycoides Cl. sporogenes, Cl. putrificus, Cl. perfringens	Lactobacterium, Mycobacterium и дрожжи	Ps. fluorescens Ps. pyocyanea Ps. synchyanea, Bact. prodigiosum сарцины, дрожжи рода Rhodotorula.	Плесневые грибы	флуоресцирующие бактерии рода Pseudomonas и др.

## Сроки хранения охлажденного мяса

Вид мяса	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Срок хранения, включая транспортирование, сут
Говядина	0...-1,5	85-90	10-16
Баранина и козлятина	-1	85-90	12
Свинина	0...-2	85-90	7-14
Телятина	0...-2	85-90	12
Конина	-1	85-90	16
Жеребятина	0	85-90	12
Мясо кроликов	0...2	80-90	5

## Сроки хранения замороженного мяса

Вид мяса.	Температура воздуха, °С	Срок хранения мяса в	
		тушах, полутушах и четвертинах, мес	блоках, мес
Говядина, оленина	-12	5-8	8
	-15	6-9	-
	-18	8-12	12
	-20	8-12	14
	-25	13-18	18
Свинина	-12	2-3	5
	-18	4-6	6
	-20	3-6	8
	-25	8-12	12
Баранина	-12	6	6
	-18	10	10
	-20	11	11
	-25	12	12
Конина	-12	8	-
	-18	12	-

# Микробиологические показатели безопасности мяса

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более*	Масса продукта, г, в которой не допускаются	
		БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
Мясо свежее (все виды убойных животных): мясо парное в отрубях (полутуши, четвертины)	10	1,0	25
мясо охлажденное и переохлажденное в отрубях	$1 \times 10^3$	0,1	25
Мясо замороженное (все виды убойных животных): мясо в отрубях (полутуши, четвертины)	$1 \times 10^4$	0.01	25
блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина)	$5 \times 10^5$	0,001	25
мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \times 10^6$	0,0001	25
телятина, свинина кусками	$5 \times 10^5$	0,001	25