



# МЯСО И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Выполнила: Тутыне Э.

Руководитель: Подволоцкая А.

Б



## План:

- Товароведная характеристика мяса и продукты его переработки;
- Микробиологические нормативы безопасности;
- Нормативные документы на определение бактерий

## Товароведная характеристика мяса

Мясо - пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбой, внутренностей, шкур и т. д.), созревание, охлаждение и маркировку. Оно состоит из мышечной, соединительной, костной и жировой тканей



- В зависимости от вида и возраста животных различают говядину и телятину, свинину и поросят, баранину, козлятину и другие виды мяса.
- По термическому состоянию мясо может быть охлажденным, мороженым, остывшим. При боенской обработке выход мяса колеблется от 50 до 60% живой массы.
- По упитанности мясо подразделяют на: говядину, баранину и козлятину 1 и 2 категорий, свинину – жирную, беконную, мясную и обрезную

- Свойства сырья определяют способ его кулинарного использования, схему механической обработки и количество отходов. Так, мороженое мясо требует предварительного размораживания. Количество костей при разделке туш говядины 1 категории упитанности составляет 26,4%, а 2 категории – 29,5% и т. д.
- На предприятия общественного питания мясо поступает целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов, приготовленных для кулинарного использования.

- Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего, оно содержит значительное количество белков (в %): говядина – 18,6-20, баранина – 15,6 – 19,8, жирная свинина – 11-12 и т. д. большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1-2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

# Микробиологические нормативы безопасности

Продукт, группа продуктов	МАФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются		Дрожжи (Д), КОЕ/г, не более	Плесени (П), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (количество форм)	патогенные, в том числе сальмонеллы			
1. Мясо (все виды убойных животных): - парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях - охлажденное и замороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	10 1x10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	отбор проб из глубоких слоев L.monocytogenes в 25 г не допускается то же
		0,1	25	-	-	

# Микробиологические нормативы безопасности

Продукт, группа продуктов	МАФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются		Дрожжи (Д), КОЕ/г, не более	Плесени (П), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Пат-е, в т.ч. Сальмонеллы			
2. Мясо замороженное убойных животных: - в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	$1 \times 10^4$	0,01	25			L.monocytogenes в 25 г не допускается



# Микробиологические нормативы безопасности



Продукт, группа продуктов	МАФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются		Дрожжи (Д), КОЕ/г, не более	Плесени (П), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (количества)	Пат-е, в т.ч. Сальмонеллы			
3. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные) : - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	$5 \times 10^6$	0,0001	25	-	-	L.monocytogenes в 25 г не допускается

# Микробиологические нормативы



## безопасности

Продукт, группа продуктов	МАФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются		Дрожжи (Д), КОЕ/г, не более	Плесени (П), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (количества)	Пат-е, в т.ч. Сальмонеллы			
4. Тушки и мясо птицы:	1x10 <sup>4</sup>	-	25			Примечание
	1x10 <sup>5</sup>	-	25			
	5x10 <sup>5</sup>	-	25			
- охлажденное						
- замороженное						
- фасованное						
охлажденное, замороженное						отбор проб из глубоких слоев L.monocytogenes в 25 г не допускается
						то же
						то же

# Нормативные документы на определение бактерий



6

- 1) ГОСТ Р52814-2007. Пищевые продукты. Определение бактерий рода *Salmonella*;
- 2) ГОСТ 10444.12-88. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов;
- 3) ГОСТ 10444.8-88. Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*;
- 4) ГОСТ 10444.9-88. Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*;



Спасибо за внимание



- Экзогенный и эндогенный Путь контаминации мяса. Нормальная микрофлора мяса
- Микробиологические нормативы мяса и продуктов его переработки, не просто таблицы, а их анализ с выявлением логики.
- Инфекционные заболевания где мясо фактор передачи. Зоонозы, антропозонозы.
- Не все указанные гости действуют на данный момент.
- нет схем и принципов микробиологических испытаний указанных в гостах.
- Задание: проверить актуальность Гостов, составить краткие схемы микробиологических испытаний по Гостам
- Микроорганизмы порчи и виды порчи.