



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 сбоя, 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 (количес- твенно) | 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 ³ | 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 | 1×10^4 | 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 | 5×10^6 | 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 ⁴ | - | 25 | | | Примечание |
| | 1x10 ⁵ | - | 25 | | | |
| | 5x10 ⁵ | - | 25 | | | |
| - охлажденное | | | | | | |
| - замороженное | | | | | | |
| - фасованное | | | | | | |
| охлажденное, замороженное | | | | | | отбор проб из глубоких слоев |
| подмороженное, замороженное | | | | | | 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.