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 (коли формы)	патогенные, в том числе сальмонеллы			
1. Мясо (все виды убойных животных): - парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах - охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	10 $1x10^3$	1,0 0,1	25 25	- -	- -	отбор проб из глубоких слоев L.monocyto-genes в 25 г не допускается то же

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 (коли формы	Пат-е, в т.ч. Сальм			
2. Мясо замороженное убойных животных: - в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	$1x10^4$	0,01	25			L.monocyto-genes 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 (коли формы	Пат-е, в т.ч. Сальм			
3. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	$5x10^6$	0,0001	25	-	-	L.monocyto-genes 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 (коли формы	Пат-е, в т.ч. Саль м.			
4. Тушки и мясо птицы: - охлажденное - замороженное - фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	$1x10^4$ $1x10^5$ $5x10^5$	- - -	25 25 25	Примечание		
				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, антропозоонозы.
- Не все указанные госты 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.