



Мясные полуфабрикаты: классификация,  
пищевая ценность,  
технология производства,  
условия и сроки хранения. Дефекты.

Выполнил: студент группы Б1309Тм Васильев А.Г

Руководитель: к.т.н., доцент, Смертина Е.С

2016г.

**Мясной полуфабрикат:** Мясной продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%.



# Классификац ия



- По группам:

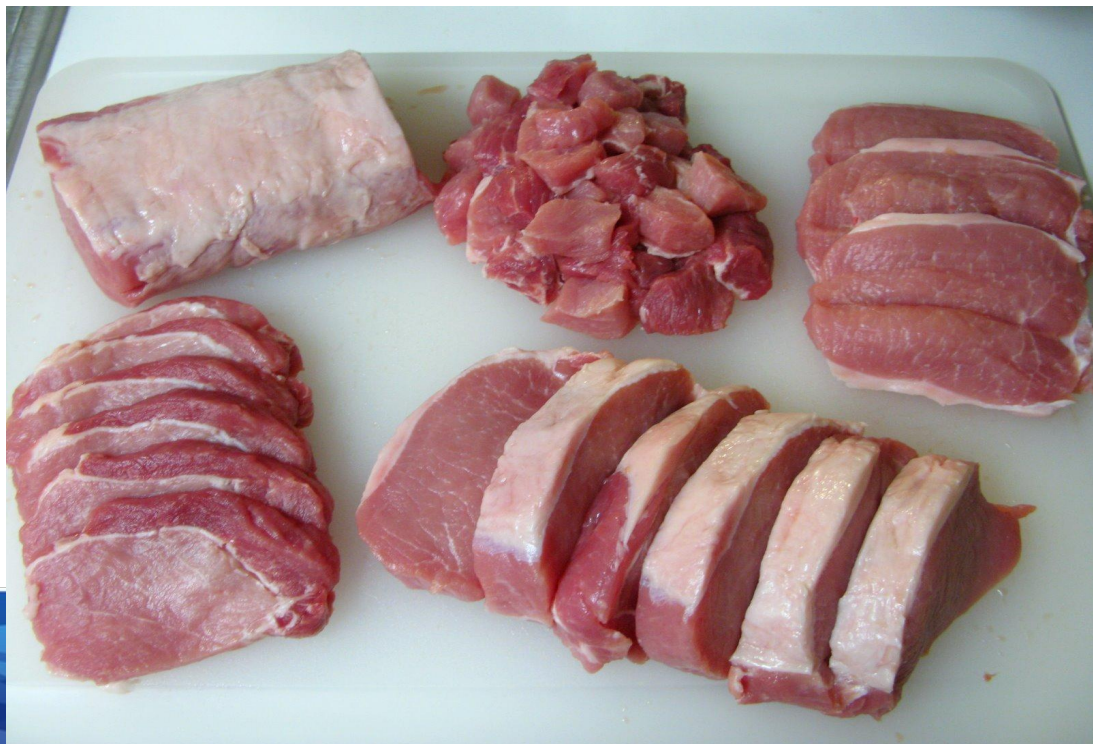
1. Мясные (массовая доля мясных ингредиентов более 60%)
2. Мясосодержащие (массовая доля мясных ингредиентов 5-60%)





- По видам:

1. Кусковые
2. Рубленые
3. В тесте;



- По подвидам:

1. Бескостные, мясокостные
2. Крупнокусковые (500+ г), порционные (70-1000 г), мелкокусковые (до 500 г)
3. Фаршированные, нефаршированные
4. Формованные, неформованные
5. Панированные, непанированные
6. Весовые, фасованные;



- По категориям:

1. **Мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) более 80,0%.
1. **Мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) от 60,0% до 80,0% включительно.
1. **Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории В:** Мясной (мясосодержащий) рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) от 40,0% до 60,0% включительно.





**4. Мясной (мясосодержажий) полуфабрикат категории Г:** Мясной (мясосодержажий) рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) от 20,0% до 40,0% включительно.

**5. Мясной (мясосодержажий) полуфабрикат категории Д:** Мясной (мясосодержажий) рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) 20,0% и менее.



- По термическому состоянию:

1. **Охлажденные** – полуфабрикаты, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения.
1. **Замороженные** – полуфабрикаты, подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения.
1. **Подмороженные** - полуфабрикаты, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 2 °С до минус 3 °С в любой точке измерения.

# Пищевая ценность

# Пищевая ценность полуфабрикатов в 100 г продукта

<b>вид мяса</b>	<b>вода</b>	<b>белки</b>	<b>жиры</b>	<b>минеральные вещества</b>	<b>Ккал</b>
крольчатина	65,6	20,7	6,5	1,1	115
говядина	67,7	18,9	12,4	1,0	135
баранина	57,6	16,3	15,3	0,8	174
свинина	54,8	16,4	27,8	1,0	235
курятина	62,5	18,2	14,4	0,8	139

# Технология производства



# Условия и сроки хранения



Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха:

- охлажденные - от минус 1,5°С до 6°С включительно;
- замороженные - не выше минус 8°С;
- замороженные (фаршированные, в тесте) - не выше минус 18°С.

Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.





## Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов

Вид полуфабриката	Способ упаковки	Температура хранения, °С	Срок годности полуфабриката, не более, сут		
			охлажденного	подмороженного	замороженного
Крупнокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	2	-	-
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	5	-	-
		От минус 2 °С до минус 4 °С	-	10	-
		Не выше минус 10 °С	-	-	30
		Не выше минус 18 °С	-	-	90
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 6 °С включ.	5	-	-
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	8	-	-
		От минус 2 °С до 0 °С	10	-	-
		От минус 2 °С до минус 4 °С	-	15	-
		Не выше 10 °С	-	-	60
		Не выше минус 18 °С	-	-	90
Порционные, мелкокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	1	-	-
		От минус 2 °С до плюс 4 °С включ.	2	7	-
		Не выше минус 18 °С	-	-	30
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 2 °С включ.	5	-	-
		Не выше минус 18 °С	-	-	60

# Дефекты

Виды дефектов	Дефект	Причина и характеристика
Микробиологические дефекты	Изменение цвета мяса при его хранении	Образование сине-голубых пятен и посинение обусловлены развитием на тушах колоний пигментообразующих бактерий
	Ослизнение мяса	Связано с развитием на поверхности туш слизиобразующих микроорганизмов из-за недостаточного охлаждения туш и последующего хранения их в помещении при сравнительно высокой температуре (18-25°C) и повышенной влажности
	Плесневение мяса	Данный процесс связан с развитием на поверхности мяса плесневых грибов
Физиологические дефекты	Изменение цвета и запаха	Возможно при кормлении животных незадолго до убоя плесневелыми корнеплодами, или сильно пахнущими растениями (полынь, клоповник и др.). Запах и привкус рыбы возможны при длительном и интенсивном кормлении животного рыбой, плохо обезжиренной рыбной мукой, рыбными отходами или добавлении в корма рыбьего жира.
	Желтая окраска жировых отложений	В тушах старых животных и возможна у всех травоядных животных при обильном кормлении их кукурузой, морковью, рапсовыми или льняными жмыхами (накапливаются красящие вещества)
	Мясо незрелых животных	Тушки плодов животных, а также молодняка до 2-недельного возраста. У мертворожденных плодов и плодов, изъятых в последние 1-2 мес беременности, пупок хорошо развит и в нем содержится кровь, мускулатура серо-красного цвета, дряблая и водянистая. Мясо незрелого молодняка и нерожденных плодов на пищевые цели не выпускают.



*Спасибо за внимание!*