


МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ



Основным сырьем для мясной промышленности, являются сельскохозяйственные животные (убойный скот) и домашняя птица

Убойный крупно-рогатый скот
(КРС) в зависимости от
возраста и пола разделяют на
группы:

- Волы и быки
- Коровы (более 3 лет)
- Коровы первотелки
- Молодняк (от 3 месяцев до 3 лет)

Свиньи по полу, возрасту и
живой массе подразделяются на
группы:

- Боровы
- Хряки
- Взрослые свиньи
- Подсвинки
- поросята

Продуктивность убойного скота
определяется живой, убойной
массой и выходом мяса:

Живая масса – это масса животного (“-”
кишки)

Убойная масса – это масса тушки и
внутреннего жира-сырца

Убойный выход – отношение убойной
массы к живой в %

Классификация мясных туш:

1. По виду убойных животных различают мясо:

- КРС
- Свиней
- Овец
- Коз
- Лошадей
- Кроликов
- Птицы

2. По половому признаку:

- Мясо взрослого рогатого скота (говядина и мясо бугаев)
- Свиней (свинина и хряк)

3. По возрасту:

- Взрослый
- Молодняк

4. По упитанности: на категории

5. По термическому состоянию:

- Парное
- Остывшее
- Охлажденное
- Замороженное
- Дефростированное (размороженное)

Парное мясо — мясо после убоя животного, имеющего температуру не ниже 35 градусов.

Остывшее мясо — это мясо, подвергнутое охлаждению до температуры 12 градусов.

Охлажденное мясо — имеет температуру от 0 до 4 градусов.

Замороженное мясо — имеет температуру в толще не выше 6 градусов.

Дефростированное мясо — это мясо, подвергнутое размораживанию в спец. Камерах до температуры 1-4 градусов

Свинину по качеству подразделяют на 5 категорий:

I. - беконная

II. - мясо молодняка

III. - туши жирных свиней

IV. - пром.переработанные туши свиней

V. Мясо поросят

Маркировку свинины проводят
соответствующими формами
клейм

I. Категории – круглое

II. Категории – квадратное

III. Категории – овальное

IV. Категории треугольное

V. Категории – с буквой “М”

Говяжьё полутушку
разделяют на 11 отрубов,
относящиеся к 3 сортам:

- К 1 сорту относят – тазобедренную, поясничную, спинную, лопаточную, плечевую и грудную части.
- Ко 2 сорту – шейный отруб и пошину.
- К 3 сорту – переднюю и заднюю голяшку

Свинину делят на 7 отрубов с подразделением на 1,2 сорт

- *К 1 сорту относят – окорок, поясничная часть с пощиной, спинную часть, грудинку и лопаточный отруб.*
- *Ко 2 сорту – предплечье (рулька) и голяшку.*

Мясо птицы и дичи:

мясо сельскохозяйственной птицы

различают

- 1. По возрасту и виду птицы: тушки цыплят, кур, утят, уток, гусят;*
- 2. По упитанности и качеству обработки тушки (1 и 2 категории)*
- 3. По способу технологической обработки*
- 4. По термической обработке*

Маркировка

- Маркировку тушек птиц, кроме индивидуальной, упаковывают в пакеты из полимерной пленки, проводят наклеиванием этикеток и очень редко электроклеймами.
Бумажная этикетка розового цвета для птицы 1 категории, зеленого цвета – для 2 категории.
Наклеивают на ножку.

Условное обозначение тушек

птиц:

1. По виду и возрасту:

У – цыплята

ЦБ – бройлерные

К – куры

2. По способу обработки, после буквы:

Е – полу потрошенные

ЕЕ – потрошенные

Р – с комплектом потрохов

Пернатая дичь

Делят ее на следующие виды:

- Боровая (глухари, тетерева, рябчики, фазаны)
- Горная (куропатки, перепела)
- Водоплавающая (гуси, утки)
- Болотная (кулик)