



*Милые  
хозяйюшки*

# Мясо в питании человека



Мясо и мясные продукты являются важнейшим продуктом питания, так как содержат почти все необходимые для жизнедеятельности организма человека вещества. Лучше всего усваиваются белки телятины и говядины. Содержащиеся в мясе жиры обуславливают высокую энергетическую ценность мясных продуктов, участвуют в образовании аромата и вкуса продукта. Мясо содержит многие витамины. Наибольшей пищевой ценностью обладает мышечная ткань.

### Классификация по возрасту

Телятина

Говядина

Поросятина

Свинина

Ягнятина

Баранина

Мясо жеребят

Конина

### Классификация по виду

Мясо крупного рогатого скота

Мясо свиней

Мясо баранов и овец

Мясо коз

Мясо коней

Мясо кроликов (крольчатина)

Мясо зайца

Мясо кабана

Мясо лосося

Мясо медведя

Мясо диких животных

## ТЕРМИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ МЯСА

Парное

сохраняющее  
температуру  
животного

Остывшее

температура  
не выше 15 °С

Охлажденное

температура  
от +4 до 0 °С

Замороженное

температура  
не выше -6 °С

Показатель	Требование к качеству
<b>Внешний вид</b>	Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, с характерным для каждого вида животного цветом
<b>Запах</b>	Приятный, характерный для каждого вида мяса
<b>Консистенция</b>	На разрезе мясо плотное, эластичное. Ямка от надавливания пальцем быстро выравнивается. Мясной сок прозрачный
<b>Состояние сухожилий</b>	Упругие, плотные, суставные поверхности гладкие, блестящие

<b>Состояние жира:</b> говядина свинина баранина	От белого до желтого цвета, твердый, при раздавливании крошится, без запаха прогоркания; белого цвета, иногда бледно-розового, мягкий, без запаха прогоркания; белого цвета, плотный, без запаха прогоркания.
<b>Состояние костного мозга</b>	Заполняет всю полость трубчатой кости, упругий, желтого цвета, на изломе блестящий

Субпродукты	Требование к качеству
<b>Язык</b>	Имеет равномерную окраску ткани, освобожден от жира
<b>Почки</b>	Целые, светло-коричневого или коричневого цвета
<b>Печень</b>	Светло-коричневого или светло-красного цвета, освобождена от наружных кровеносных сосудов
<b>Мозги</b>	Целые, с неповрежденными оболочками, без остатков крови

<b>Сердце</b>	Разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов
<b>Легкие</b>	Светло-розового цвета, без слизи и крови
<b>Голова</b>	Очищена от кровеносных сосудов, пленок, загрязнений, шкуры и др.
<b>Ножки</b>	Очищены от щетины, слабо-розового цвета



Продукт	Температура °С	Срок хранения
Охлажденное мясо: говядина телятина, баранина свинина	0 ...-1,5 0 ...-1 0 ...-2	10–16 сут. 7–12 сут. 7–14 сут.
Замороженное мясо: говядина баранина свинина	-18...-20	8–12 мес. 6–10 мес. 4–6 мес.

## ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА

### Крупнокусковые

Куски мяса  
весом 1,5–2 кг

Мясо отварное  
Мясо духовое

### Порционные

1–2 куски мяса  
на порцию

Бифштекс  
Антрекот  
Лангет  
Филе  
Эскалоп  
Шницель  
Ромштекс

### Мелкокусковые

Кусочки мяса  
весом 10–40 г

Бефстроганов  
Поджарка  
Гуляш  
Рагу





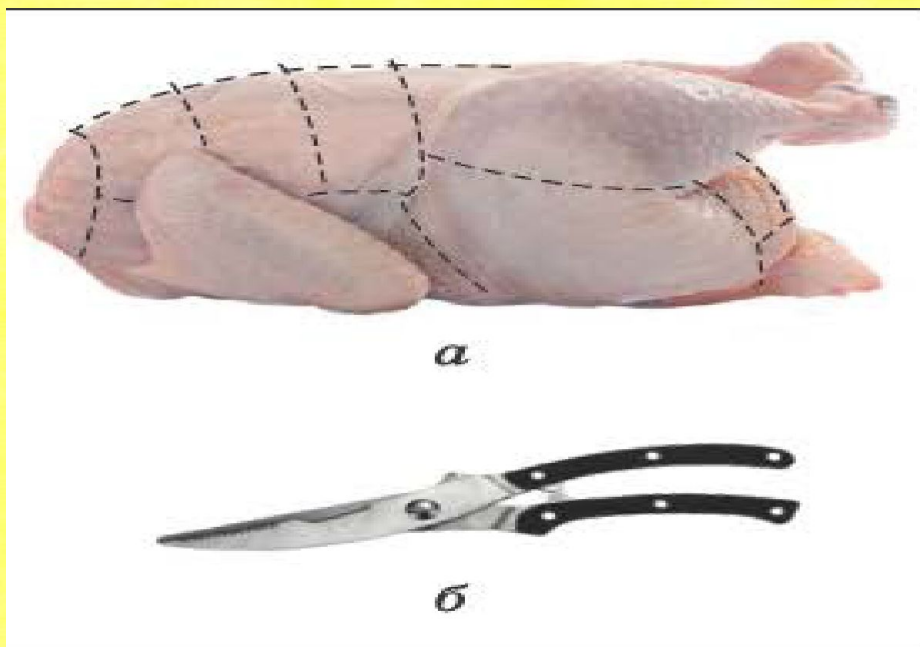
**Отбивание мяса**



**Разрезание пленок мяса**



**Шпигование**



**Разделка птицы.**

**Спасибо за внимание**