

29.03.2016 г

Тема:

Мясо и мясные продукты.

Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации

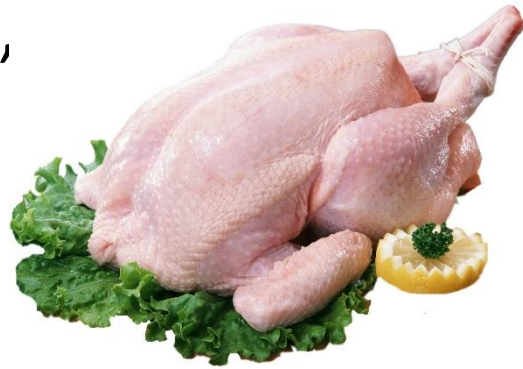
- **Цель урока:** изучить ассортимент мяса и мясных продуктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации

Повторение пройденного материала

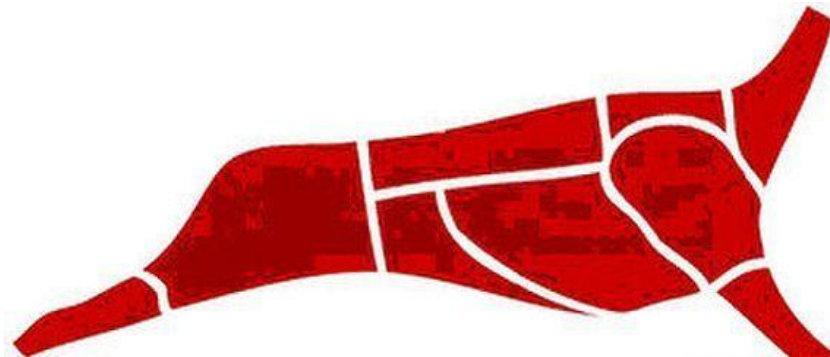
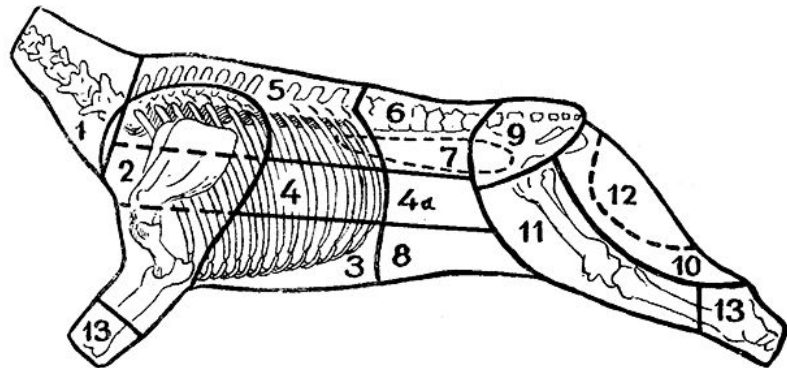
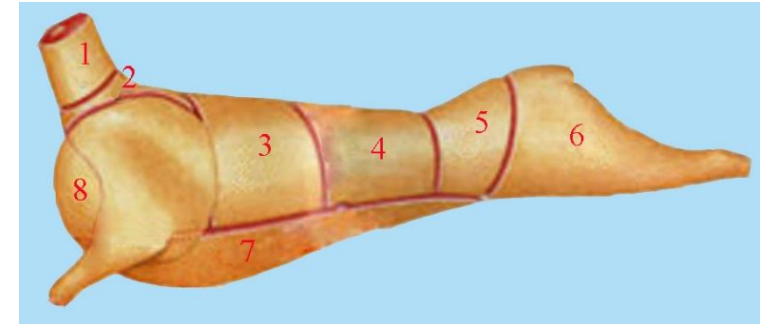
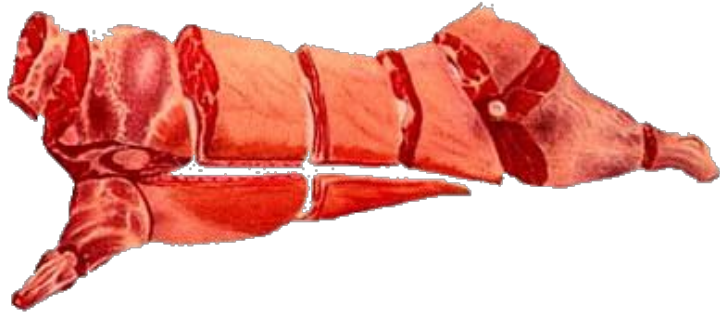
1. какие рыбы относятся к семейству окуневых?
2. какие рыбы относятся к семейству карповых?
3. Какие рыбы улучшают свои вкусовые свойства после посола?
4. Какую рыбу можно реализовать в живом виде?
5. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом?
6. Какие вещества используют для маринованного посола рыбы?
7. Какую часть балычных изделий называют «тёша»?
8. Каких рыб относят к мелким сельдевым рыбам?
9. Из каких рыб получают красную икру?
10. Какую рыбу используют для изготовления консервов «Шпроты в масле»?
11. Какие морепродукты относятся к ракообразным?
12. Какие морепродукты относятся к моллюскам?
13. Назовите сроки хранения рыбных пресервов.
14. Назовите температуру хранения икры осетровых рыб.

Изучение нового материала

- Мясо — это туша или часть туши, полученная от убоя скота.
- Суточная физиологическая норма потребления мяса для человека 190 г.
- Все мясные продукты подразделяются на следующие основные группы: мясо убойных животных, мясо птицы, колбасные изделия,



- Для питания человека используют мясо крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, оленей, кроликов



Химический состав мяса

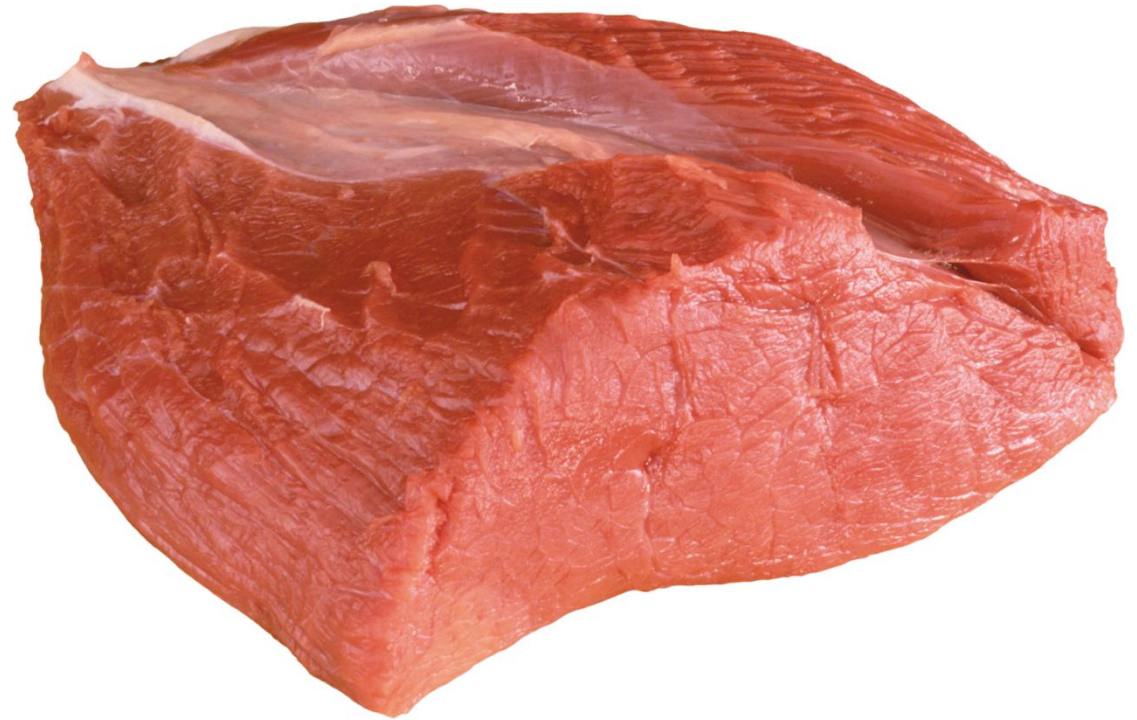
- **Белки.** В мясе содержится 11,7...20,6% белков. Основная часть белков мяса — *полноценные белки*.
- Миоген, миоальбумин растворяются в воде, миозин, глобулин — в солевых растворах.
- Миоглобин имеет пурпурно-красную окраску и обуславливает окраску мышечной ткани. С окисью азота миоглобин образует азотоксимиоглобин, который имеет красный цвет, сохраняющийся после тепловой обработки. Это используется в колбасном производстве для сохранения цвета продукта.
- *Из неполноценных белков* в мясе содержатся коллаген, эластин. Коллаген при нагревании с водой переходит в глютин, мясо размягчается, а глютин, растворяясь в горячей воде, придает вязкость бульону, который при охлаждении застывает, превращаясь в студень. Эластин не изменяется под действием холодной, горячей воды. К неполноценным белкам относится белок оссеин — входит в состав костей, в организме человека не усваивается, а в организме животных (собак) усваивается.

- **Жиры.** В мясе содержится от 0,9 до 49,3% жиров.
- Усвояемость жиров зависит от их температуры плавления. Наиболее тугоплавким является жир бараний, который усваивается на 90%, затем говяжий жир, который усваивается на 94% и свиной жир — на 97 %. Это свойство жиров мяса связано с наличием в их составе насыщенных и ненасыщенных жирных кислот. Жир улучшает вкус мяса, повышает его пищевую ценность.
- **Холестерин.** Жироподобное вещество, в мясе его содержание составляет 0,06... 0,1 %. Холестерин довольно устойчив при тепловой обработке.
- **Углеводы.** В мясе они представлены гликогеном, содержание которого составляет около 1 %. Гликоген участвует в созревании мяса после убоя.
- **Минеральные вещества.** В мясе содержится от 0,6 до 1,2 % минеральных веществ. Из макроэлементов в мясе присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо и др. Из микроэлементов —

- **Витамины.** Представлены группой водорастворимых витаминов — В1, В2, В6, В9, В12, Н, РР и жирорастворимых витаминов — А, D и Е, содержащихся в жире животных. Витаминами наиболее богаты субпродукты (печень, почки).
- **Вода.** Содержится в мясе от 38,4 до 78 %. Количество воды зависит от упитанности и возраста животных, чем моложе и менее упитанно животное, тем воды в мясе больше.
- **Экстрактивные вещества.** В мясе их содержится 0,3... 0,5 %. Эти вещества, растворяясь в воде, придают мясу, бульонам вкус, аромат, вызывают аппетит.
- Энергетическая ценность 100 г мяса в зависимости от его химического состава составляет от 197 до 357 ккал.
- В процессе тепловой обработки мяса происходит потеря питательных веществ.

Ткани мяса

- **Мышечная ткань** содержит в основном полноценные белки, жиры, экстрактивные вещества.
- Мышечная ткань, испытывающая при жизни животного наибольшую физическую нагрузку (мышцы шейные, брюшные, конечностей), более грубая, жесткая, темная.
- Более светлой окраской, нежной консистенцией отличается мышечная ткань, малоработающая при жизни животного (вырезка).



- **Жировая ткань** состоит из жировых клеток, разделенных прослойками соединительной ткани.
- В зависимости от места расположения различают жир подкожный, внутренний, межмышечный. Это делает мясо более сочным, вкусным. Такое мясо называется «мраморным».



- **Костная ткань** образует скелет животного. Различают кости трубчатые (кости конечностей), плоские (кости черепа, лопатки, таза, ребер), короткие (позвонки). Эта ткань содержит белок коллаген, эластин, жир, экстрактивные вещества, придающие бульону аромат



- **Соединительная ткань** образует в теле животного пленки, сухожилия, хрящи и т.д.
- В ней содержатся в основном неполноценные белки коллаген и эластин. Большое содержание соединительной ткани в мышцах делает их грубыми, жесткими, уменьшает пищевую ценность.



Классификация мяса

- **По виду убойных животных** различают говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя, зайца).
- **По возрасту** различают говядину и телятину, свинину и мясо поросят, конину и мясо жеребят, баранину и мясо ягнят.

Классификация мяса

- **По упитанности** мясо подразделяют на категории.
- Категории упитанности определяют по развитию мышечной ткани, отложению жира, степени выступания костей.
- Говядину, баранину, козлятину по упитанности подразделяют на I и II категории.
- Свинину по упитанности подразделяют на следующие пять категорий:

Свинина I категории (беконная — у молодняка в возрасте 8 мес)

Свинина II категории (мясная — молодняк, обрезная)

Свинина III категории (жирная)

Свинина IV категории (промпереработка)

Свинина V категории (мясо поросят) — туши поросят-молочников массой от 3 до 6 кг.

Классификация мяса

- **По термическому состоянию** мясо подразделяют на остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное.
- Остывшее мясо — мясо подвергнутое охлаждению после разделки туш до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.
- Охлажденное мясо — подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до - 4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у остывшего мяса, упругую консистенцию.
- Подмороженное мясо — подвергнутое подмораживанию от -3 до 5 °С и имеющее температуру в толще мышц бедра на глубине 1 см. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от -2 до -3 °С.
- Замороженное — подвергнутое замораживанию до температуры не выше - 8 °С в толще мышц, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

Клеймение мяса

Форма клейма	Цвет клейма	Вид и категория мяса
круглое	фиолетовое	Говядина, телятина, баранина 1 кат., свинина I и V кат.
квадратное	фиолетовое	Говядина, телятина, баранина, свинина II кат.
овальное	фиолетовое	Свинина III кат.
треугольное	красное	Говядина, баранина ниже II кат. (тощее), свинина IV кат.

Требования к качеству мяса

- По качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести и несвежим. Качество мяса определяют органолептическим, химическим, микробиологическим методами.
- *Органолептическим методом* качество мяса определяют по состоянию внешней поверхности и на разрезе, цвету, консистенции, запаху, состоянию жира, сухожилий, костного мозга, качеству бульона.

Хранение мяса

- На предприятиях общественного питания хранят мясо в холодильных камерах, охлажденное мясо — в подвешенном состоянии, замороженное мясо — штабелями на поддонах при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 85... 90 % - 3... 5 сут.
- На складах в морозильных камерах мясо хранят при температуре -12 °С и относительной влажности воздуха 95...98%, замороженное мясо говядины хранят 8 мес, свинины, баранины, козлятины — 6 мес.

Мясные полуфабрикаты

- *Мясные полуфабрикаты* — это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.
- По виду сырья полуфабрикаты делят на говяжьи, бараньи, свиные, по характеру обработки — на натуральные, панированные, рубленые.
- К полуфабрикатам относят пельмени и мясной фарш.

- **Натуральные полуфабрикаты** подразделяют на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.



- Натуральные полуфабрикаты должны иметь правильную, недеформированную форму, соответствующую виду изделий, поверхность не заветренную. Консистенция упругая; цвет, запах — собственные доброкачественному мясу.
- **Панированные полуфабрикаты** должны иметь поверхность, равномерно покрытую панировкой. Не допускается увлажнение и отставание панировки.



- *Полуфабрикаты мясные рубленые* — котлеты «Московские», домашние, «Киевские», ромштекс, бифштекс и др.
- Выпускаются полуфабрикаты в охлажденном и замороженном видах.
- *Пельмени* — изделия из теста с мясным фаршем. Замораживают пельмени при температуре $-18...-23\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- В зависимости от рецептуры различают пельмени «Русские», «Сибирские», «Богатырские».
- *Мясной фарш* — измельченное мясо, снятое с костей, освобожденное от сухожилий. Выпускают его охлажденным и мороженым.



Хранение мясных полуфабрикатов

- Хранят натуральные полуфабрикаты при температуре $+4...-2^{\circ}\text{C}$; крупнокусковые — 48 ч, порционные без панировки — 48 ч, порционные в панировке и мелкокусковые — 36 ч, мясной фарш — 24 ч (вырабатываемый мясокомбинатом) и 12 ч (вырабатываемый предприятием общественного питания).
- Срок хранения крупнокусковых полуфабрикатов, упакованных под вакуумом в пленку, при температуре $+4... -2^{\circ}\text{C}$ — не более 7 сут, при температуре $0...-2^{\circ}\text{C}$ — не более 10 сут.
- Охлажденные полуфабрикаты рубленые хранят при температуре $+4... -2^{\circ}\text{C}$ не более 24 ч с момента окончания технологического процесса. Замороженные котлеты и ромштекс хранят не более 20 сут, бифштекс — не более 1 мес со дня изготовления при температуре не выше -10°C . Замороженные рубленые мясные полуфабрикаты, пельмени и фарш мясной хранят при температуре не выше -5°C не более 48 ч.

Субпродукты

- *Субпродукты* — производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое скота и разделке туш.

- Язык
- Печень
- Почки
- Мозги
- Сердце
- Вымя говяжье
- Мясокостные
- Хвосты

1 категория

2 категория

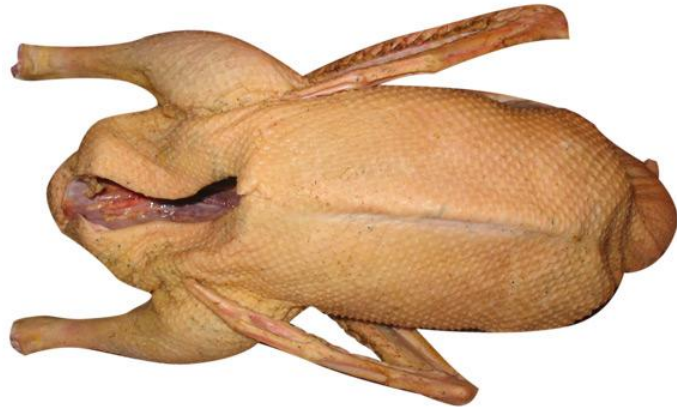
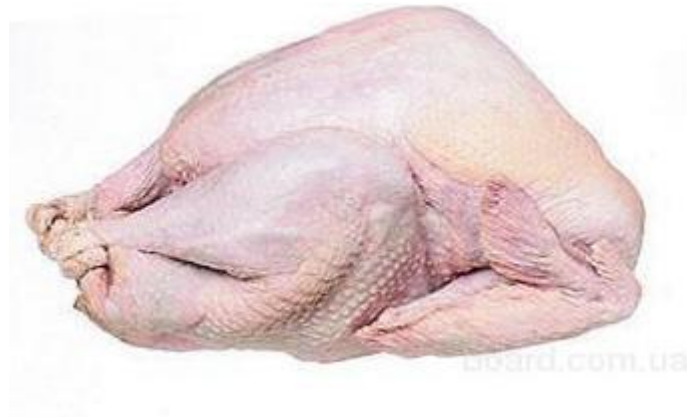
- Головы
- Ноги
- Лёгкие
- Уши
- Свиной мясокостный хвост
- Губы
- Желудок

Хранение мясных субпродуктов

- Мясокомбинаты реализуют только замороженные субпродукты.
- В торговую сеть могут поступать и фасованные субпродукты (печень, почки, язык, ножки свиные) по 0,5... 1 кг в полиэтиленовой или целлофановой пленке.
- Оттаявшие субпродукты должны немедленно подвергаться кулинарной обработке.
- Хранят замороженные субпродукты на предприятиях общественного питания при температуре -2...+4 °С не более 24ч.

Мясо птицы

- *Мясо птицы* в виде тушек получают после убоя домашней птицы: кур, индеек, уток, гусей, цесарок.



Классификация мяса птицы

- **В зависимости от вида и возраста** различают тушки *молодой птицы* (цыплята, цыплята-бройлеры, утята, гусята, индюшата, цесарята) и *взрослой птицы* (куры, цесарки, индейки, гуси, утки).
- **По способу обработки** различают тушки птицы полупотрошенные — с удаленным кишечником, потрошенные, у которых удалены внутренние органы, голова — между 2-м и 3-м шейными позвонками, ноги по заплюсневый сустав и шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, и потрошенные с комплектом потрохов и шеей — потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан или пергамент.
- **По термическому состоянию** на предприятия общественного питания может поступать тушка птицы остывшая — с температурой в толще грудных мышц не выше 20 °С, охлажденная — с температурой в толще грудных мышц от 0 до 4 °С и замороженная, имеющая в толще мышц температуру не выше - 8 °С.

- По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют на I и II категории. При определении упитанности тушек птицы учитывают развитие мышечной ткани, наличие жировых отложений, состояние поверхности (кожи).
- Маркируют тушки птицы электроклеймом. Электроклеймо — для первой категории цифру 1, для второй категории цифру 2 — наносят на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, цыплят-бройлеров, кур, утят — на одну ногу, у остальных видов птицы — на обе ноги. Электроклеймом маркируют неупакованные тушки.
- На предприятиях общественного питания охлажденные тушки птицы хранят при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 80... 85 % не более 2 сут, замороженные — при температуре 0... 2 °С — 3 сут.
- На холодильных складах птицу хранят при температуре -9...-12 °С мес, а -12...-15°С — 10 мес.

Домашнее задание

- **Учить материал по теме «Мясо и мясные продукты»**
- **Сам. работа №11**
- Доклад или презентация
- Темы 29-33