

МЯСНЫЕ ТОВАРЫ

Презентацию по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров»



НИКОЛУКСКИЙ
КОМБИНАТ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. МЯСО УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ. ПОНЯТИЕ. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ**
- 2. СООТНОШЕНИЕ ТКАНЕЙ В ОСНОВНЫХ ВИДАХ МЯСА. ХАРАКТЕРИСТИКА ТКАНЕЙ**
- 3. КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ. РАЗДЕЛКА ТУШ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**
- 4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ МЯСА**
- 5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ МЯСА**
- 6. ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМЕНИЕ И ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ МАРКИРОВКА МЯСА**
- 7. КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСНЫХ ТОВАРОВ**
- 8. МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**
- 9. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**
- 10. МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ**
- 11. МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ**
- 12. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ И МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ. ЭКСПЕРТИЗЫ И ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ**

1. МЯСО УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ. ПОНЯТИЕ. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

- **МЯСО** — ЭТО ТУША УБИТОГО ЖИВОТНОГО ИЛИ ЕЕ ЧАСТЬ, ЯВЛЯЮЩАЯСЯ СОВОКУПНОСТЬЮ МЫШЦ, ЖИРА, ОРГАНОВ, СОЕДИНИТЕЛЬНЫХ ТКАНЕЙ, ИНОГДА — КОСТЕЙ И Т.Д. МЯСО ЯВЛЯЕТСЯ ПРОДУКТОМ УБОЯ ДОМАШНЕГО СКОТА И ПТИЦЫ. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗНОВИДНОСТИ, МЯСО РАЗНИТСЯ ПО ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ, ПИТАТЕЛЬНЫМ СВОЙСТВАМ, ЖЕСТКОСТИ.
- МЯСО — ЭТО БЕЛКОВЫЙ ПРОДУКТ ПЕРВОГО КЛАССА, ТО ЕСТЬ, В НЕМ СОДЕРЖАТСЯ НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ В БЛАГОПРИЯТНОМ ДЛЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ОРГАНИЗМА КОЛИЧЕСТВЕ. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВ МЯСА ЗНАЧИТЕЛЬНО ПРЕВЫШАЕТ БИОЛОГИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ КАЗЕИНА МОЛОКА, КОТОРАЯ ПРИНЯТА ЗА СТАНДАРТ ОПРЕДЕЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ. МЯСНЫЕ БЕЛКИ ЯВЛЯЮТСЯ ЛЕГКОУСВОЯЕМЫМИ, ОНИ ЗАНИМАЮТ ВТОРОЕ МЕСТО ПО СКОРОСТИ ПОСЛЕ РЫБНЫХ И МОЛОЧНЫХ.



Мышечная часть мяса является основным хранилищем витаминов — и большей частью это витамины группы В. В различных разновидностях мяса содержатся 0,1-0,2 тиамина (В1), 0,2 мг рибофлавина (В2), 4,8 мг ниацина (РР). Последний, наряду с еще одним витамином — пиридоксином (В6) является одним из основных витаминов, получаемых людьми именно из мяса. Основным источником витамина В12 для человека являются мясопродукты, в частности — субпродукты: печень, почки. Также мясо включает в себя значительную массовую долю пантотеновой кислоты, биотина, холина.

Среди минеральных веществ, входящих в состав мяса, следует отметить железо, цинк, фосфор и калий. Общая доля этих макроэлементов — 1,1% от общей массы. Что касается жирных кислот, то их содержание в жире животных варьируется от 3 до 25% в зависимости от вида мяса: в конском мясе их количество максимально, в бараньем — минимально. В говяжьем жире присутствует существенная доля витамина А и в-каротина. Также в мясе присутствует большое количество ценных для организма человека фосфолипидов.

В мышечных и жировых частях мясных туш, вопреки предрассудком, достаточно низкое содержание холестерина. Относительно высокая доля холестерина есть в мясных субпродуктах — мозгах, печени и почках (от 0,3 до 2%) .

Состав тканей в мясе зависит от его вида. Достаточно большое значение имеет также порода скота — от разных пород можно получить мясо различного качества и пищевой ценности. Это обусловлено разницей в соотношении разных видов тканей.

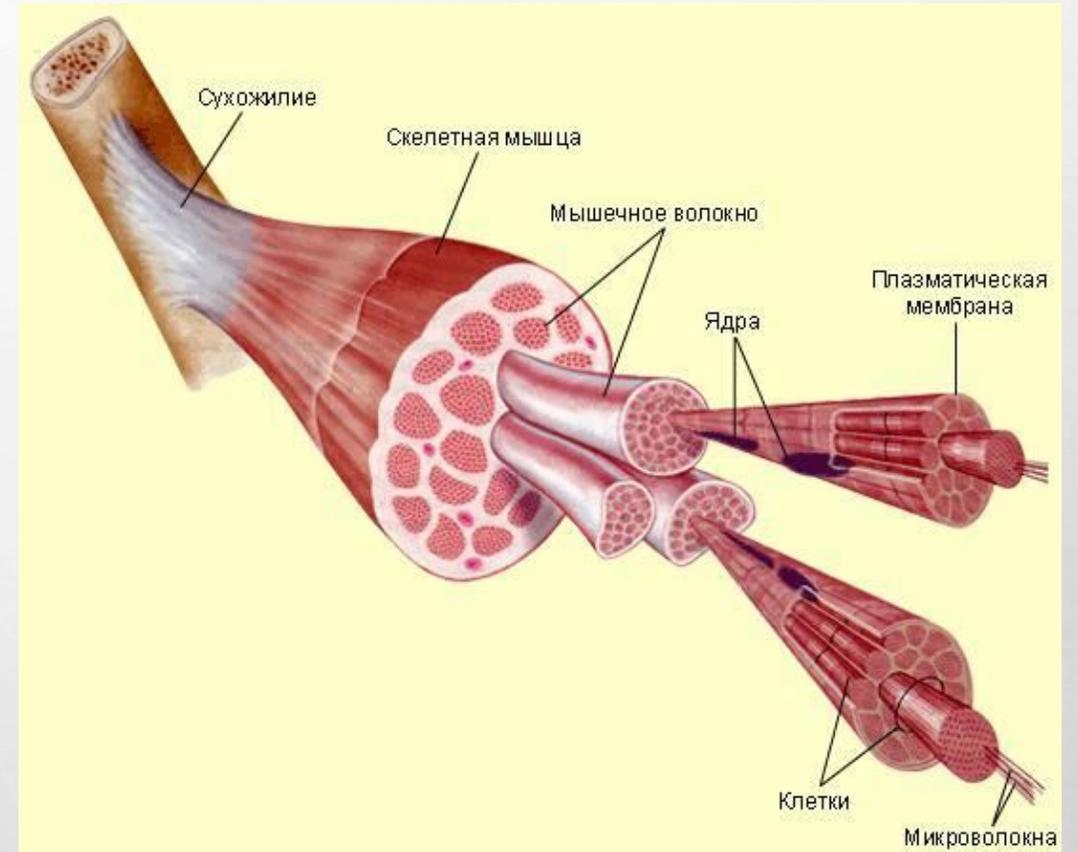


2. СООТНОШЕНИЕ ТКАНЕЙ В ОСНОВНЫХ ВИДАХ МЯСА. ХАРАКТЕРИСТИКА ТКАНЕЙ

- МЯСО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ МУСКУЛАТУРУ РАЗДЕЛАННОГО УБОЙНОГО ЖИВОТНОГО С ЗАКЛЮЧЕННЫМИ В НЕЙ КОСТЯМИ, ЖИРОМ, СУХОЖИЛИЯМИ, КРОВЕНОСНЫМИ СОСУДАМИ, ЛИМФАТИЧЕСКИМИ УЗЛАМИ. ОСНОВНЫМИ ТКАНЯМИ МЯСА ЯВЛЯЮТСЯ МЫШЕЧНАЯ И СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ. СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ТКАНЬ ПОДРАЗДЕЛЯЕТСЯ НА РЫХЛУЮ, КОСТНУЮ И ХРЯЩЕВУЮ. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИНЯТО УСЛОВНО КЛАССИФИЦИРОВАТЬ ТКАНИ ПО КУЛИНАРНОМУ НАЗНАЧЕНИЮ: МЫШЕЧНАЯ, СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ, ЖИРОВАЯ, КОСТНАЯ И ХРЯЩЕВАЯ.



- МЫШЕЧНАЯ ИЛИ МУСКУЛЬНАЯ ТКАНЬ — ОСНОВНАЯ ТКАНЬ МЯСА. ОНА СОСТОИТ ИЗ ОТДЕЛЬНЫХ ВОЛОКОН, ПОКРЫТЫХ ОБОЛОЧКОЙ. НЕСКОЛЬКО ВОЛОКОН, СОЕДИНЕННЫХ ВМЕСТЕ И ПОКРЫТЫХ ОБЩЕЙ ОБОЛОЧКОЙ, СОСТАВЛЯЮТ ПЕРВИЧНЫЙ ПУЧОК. ПЕРВИЧНЫЕ ПУЧКИ ОБРАЗУЮТ БОЛЕЕ КРУПНЫЕ ПУЧКИ, А ПОСЛЕДНИЕ — МЫШЦУ.
- ПОЛУЖИДКАЯ МУСКУЛЬНАЯ ПЛАЗМА КЛЕТКИ, ИЛИ КЛЕТОЧНЫЙ СОК, СОДЕРЖИТ ВОДУ, БЕЛКИ, СОЛИ И ЖИРОПОДОБНЫЕ ВЕЩЕСТВА. ОСНОВНЫМ БЕЛКОМ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ ЯВЛЯЕТСЯ МИОЗИН. ОБОЛОЧКИ СОСТОЯТ В ОСНОВНОМ ИЗ БЕЛКА КОЛЛАГЕНА, КОТОРЫЙ ПРИ ВАРКЕ РАСТВОРЯЕТСЯ, ПОЭТОМУ ВОЛОКНА ЛЕГКО РАЗЪЕДИНЯЮТСЯ, И СТРОЕНИЕ ТКАНИ СТАНОВИТСЯ ХОРОШО ЗАМЕТНЫМ.



Примерное соотношение тканей в различных видах мяса (% к массе разделанной туши) :

Наименование	Говядина	Свинина	Баранина
Мышечная	57 - 62	39 - 58	49 - 58
Жировая	3 - 16	15 - 45	4 - 18
Соединительная	9 - 12	6 - 8	7 - 11
Костная и хрящевая	17 - 29	10 - 18	20 - 35
Кровь	0,8 - 1,0	0,6 - 0,8	0,8 - 1,0

Мышечные волокна образуют пучки, покрытые оболочкой. Первичные пучки объединяются во вторичные, которые в свою очередь образуют третичные пучки и т. д. Группа пучков образует отдельную мышцу. Мышцы покрыты плотными соединительными пленками - фасциями. В зависимости от строения и характера сокращения мышечных волокон мышечная ткань бывает трех видов - поперечнополосатая, гладкая и сердечная. Соединительная ткань связывает отдельные ткани между собой и со скелетом. Эта ткань состоит из аморфного межклеточного основного вещества, тончайших волокон и форменных элементов - клеток. Коллагеновые волокна - широкие лентовидные образования, состоящие из фибрилл разного диаметра. Их основной составной частью является белок - коллаген, который при термической обработке переходит в глютин. Особенности строения коллагеновых волокон определяют консистенцию мяса.

- ЖИРОВАЯ ТКАНЬ - ЭТО ВТОРАЯ ПОСЛЕ МЫШЕЧНОЙ ТКАНЬ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ КАЧЕСТВО МЯСА. ЭТА ТКАНЬ ЯВЛЯЕТСЯ МОРФОЛОГИЧЕСКОЙ РАЗНОВИДНОСТЬЮ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ С ПРЕОБЛАДАНИЕМ ЖИРОВЫХ КЛЕТОК, ОБРАЗУЮЩИХ БОЛЬШИЕ СКОПЛЕНИЯ.
- ЖИР В ОПРЕДЕЛЕННЫХ СОЧЕТАНИЯХ С МЫШЕЧНОЙ ТКАНЬЮ ПОВЫШАЕТ ВКУСОВЫЕ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА МЯСА. НО БОЛЬШОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА УХУДШАЕТ ЕГО ВКУСОВЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ СВОЙСТВА.
- КОСТНАЯ ТКАНЬ СОСТОИТ ИЗ КЛЕТОК, ИМЕЮЩИХ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ОТРОСТКОВ И МЕЖКЛЕТОЧНОГО ВЕЩЕСТВА - КОСТНОГО КОЛЛАГЕНА (ОССЕИНА), ПРОПИТАННОГО ФОСФОРНОКИСЛЫМ И УГЛЕКИСЛЫМ КАЛЬЦИЕМ И ДРУГИМИ МИНЕРАЛЬНЫМИ СОЛЯМИ. КОСТНАЯ ТКАНЬ - САМАЯ ПРОЧНАЯ ТКАНЬ, ИЗ НЕЕ ПОСТРОЕН СКЕЛЕТ ЖИВОТНЫХ. ПО СТРОЕНИЮ И ФОРМЕ КОСТИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА ТРУБЧАТЫЕ (КОСТИ КОНЕЧНОСТЕЙ), ГУБЧАТЫЕ (ОБРАЗУЮЩИЕ СУСТАВЫ), ПЛОСКИЕ (КОСТИ ЧЕРЕПА, ЛОПАТКИ, РЕБЕР, ТАЗА) И КОРОТКИЕ (ПОЗВОНКИ).
- В СОСТАВ КОСТЕЙ ВХОДЯТ ТАКЖЕ ЖИР (ДО 24 %) И ЭКСТРАКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ ПРИДАЮТ БУЛЬОНУ ПРИЯТНЫЙ ВКУС И АРОМАТ. ОСОБЕННО ЦЕННЫ В ЭТОМ ОТНОШЕНИИ КОСТИ ТАЗА И ПОРИСТЫЕ ОКОНЧАНИЯ ТРУБЧАТЫХ КОСТЕЙ.



- КРОВЬ ОТНОСЯТ К ПИТАТЕЛЬНОЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ. ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ ИЗВЛЕКАЕТСЯ ОКОЛО 50 % СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В ИХ ТЕЛЕ КРОВИ. КРОВЬ СОСТОИТ ИЗ ФОРМЕННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (ЭРИТРОЦИТОВ, ЛЕЙКОЦИТОВ, ТРОМБОЦИТОВ И КРОВЯНОЙ ПЛАЗМЫ, В ЕЕ СОСТАВ ВХОДЯТ БЕЛКИ (16 - 19 %), ВОДА (79 - 82 %), НЕБЕЛКОВЫЕ ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА, МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ, ФЕРМЕНТЫ, ГОРМОНЫ, ВИТАМИНЫ. ОСНОВНЫЕ БЕЛКИ КРОВИ - АЛЬБУМИН, ГЛОБУЛИН, ФИБРИНОГЕН И ГЕМОГЛОБИН.
- КРОВЬ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЮТ КАК ЦЕННОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ, ЛЕЧЕБНОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ.
- ХРЯЩЕВАЯ ТКАНЬ СОСТОИТ ИЗ ОТДЕЛЬНЫХ КЛЕТОК ИЛИ ГРУПП ОКРУГЛЫХ КЛЕТОК И БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА МЕЖКЛЕТОЧНОГО ВЕЩЕСТВА С БЕЛКОВЫМИ ВОЛОКОНЦАМИ, ПО СОСТАВУ БЛИЗКИМИ К КОЛЛАГЕНУ.



3. КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ. РАЗДЕЛКА ТУШ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

ПО ВИДАМ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ РАЗЛИЧАЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ТИПЫ МЯСА:

ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, КОЗЛЯТИНА, СВИНИНА, КОНИНА, ОЛЕНИНА, КРОЛЬЧАТИНА. ТАКЖЕ ВЫДЕЛЯЮТ МЯСО ДИКИХ ЗВЕРЕЙ: ЛОСЕЙ, КОСУЛЬ, МЕДВЕДЕЙ, ИЗЮБРЕЙ, КАБАНОВ, И ПРОЧ.

ГОВЯДИНА

- ГОВЯДИНУ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ, ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА МЯСО ОТ ВЗРОСЛЫХ ЖИВОТНЫХ (КОРОВ, ВОЛОВ, ТЕЛОК СТАРШЕ 3-Х ЛЕТ, БЫКОВ), МЯСО ОТ КОРОВ-ПЕРВОТЕЛОК, МЯСО ОТ МОЛОДНЯКА (БЫКОВ, ТЕЛОК) И ТЕЛЯТИНУ (ОТ 14 ДНЕЙ ДО 3-Х ЛЕТ). ПРОДУКТ, ПОЛУЧАЕМЫЙ ИЗ КОРОВ И ВОЛОВ ИМЕЕТ КРАСНЫЙ ИЛИ ТЕМНО-КРАСНЫЙ ЦВЕТ, БОЛЬШОЕ ОТЛОЖЕНИЕ ПОДКОЖНОГО ЖИРА БЕЛОГО И ЖЕЛТОВАТОГО ЦВЕТА. МЫШЕЧНАЯ СТРУКТУРА НЕЖНАЯ, ПЛОТНАЯ, ТОНКОЗЕРНИСТАЯ, С ТОНКИМИ СЛОЯМИ ЖИРА — ТАКИЕ МЯСО ЗОВЕТСЯ «МРАМОРНЫМ». ГОВЯДИНА МОЛОДНЯКА — РОЗОВАТО-КРАСНОГО ОТТЕНКА, ТОНКОЗЕРНИСТАЯ, С ПЛОТНОЙ И КРОШАЩЕЙСЯ БЕЛОЙ ЖИРОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ, МРАМОРНОСТИ ПРАКТИЧЕСКИ НЕТ. МЯСО ТЕЛЯТ ИМЕЕТ МЫШЦЫ ОТ СВЕТЛО-РОЗОВОЙ ДО СЕРОВАТО-РОЗОВОЙ РАСЦВЕТКИ, НЕЖНУЮ СТРУКТУРУ, ПОДКОЖНЫЙ ЖИР ПОЧТИ ОТСУТСТВУЕТ, ВНУТРЕННИЙ ЖИР ПЛОТНЫЙ, БЕЛЫЙ ИЛИ НЕЖНО-РОЗОВЫЙ. В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ТЕЛЯТИНУ И МЯСО МОЛОДНЯКА ПРЕДНАЗНАЧАЮТ ДЛЯ ЖАРКИ, ГОВЯДИНУ — ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНОВ И СУПОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕм ПРИГОДНЫХ К ПОДЖАРКЕ НЕЖНЫХ ЧАСТЕЙ.



БАРАНИНА

- БАРАНИНА ОТ МОЛОДЫХ ОСОБЕЙ — СВЕТЛО-КРАСНОГО ОТТЕНКА, СТРУКТУРА МЯСА НЕЖНАЯ, МЫШЦЫ ТОНКОЗЕРНИСТЫЕ, МРАМОРНОСТИ НЕТ, ЖИР ПОДКОЖНЫЙ И ВНУТРЕННИЙ БЕЛЫЙ, ПЛОТНЫЙ, КРОШАЩИЙСЯ. МЯСО ВЗРОСЛЫХ ОВЕЦ КИРПИЧНО-КРАСНОЕ, ГРУБОЕ, СО СВОЕОБРАЗНЫМ АРОМАТОМ, ЖИРОВАЯ ПРОСЛОЙКА БЕЛАЯ И ТУГОПЛАВКАЯ. ЛУЧШИМ СЧИТАЕТСЯ МЯСО МОЛОДНЯКА В ВОЗРАСТЕ ДО ГОДА. В ПИЩУ БАРАНИНУ ИСПОЛЬЗУЮТ В ГУЛЯШЕ, РАГУ, ПЛОВЕ, СУПАХ, А ТАКЖЕ В ВИДЕ ШАШЛЫКОВ И ОТБИВНЫХ.

СВИНИНА

- МЯСО СВИНЕЙ ПО ВОЗРАСТНОМУ ПРИЗНАКУ ДЕЛЯТ НА СВИНИНУ, МЯСО ПОДСВИНКОВ И МЯСО ПОРОСЯТ-МОЛОЧНИКОВ. СВИНИНУ ПОЛУЧАЮТ ОТ ВЗРОСЛЫХ ОСОБЕЙ УБОЙНОЙ МАССОЙ БОЛЕЕ 34 КГ. ЕЕ ЦВЕТ КОЛЕБЛЕТСЯ ОТ СВЕТЛО-РОЗОВОГО ДО КРАСНОГО, МЫШЦЫ НЕЖНЫЕ, С МРАМОРНОСТЬЮ, ВНУТРЕННИЙ ЖИР БЕЛОГО ЦВЕТА, ПОДКОЖНЫЙ — РОЗОВАТОГО. МЯСО ПОДСВИНКОВ ПОЛУЧАЮТ ОТ МОЛОДЫХ СВИНЕЙ УБОЙНОЙ МАССОЙ ОТ 12 ДО 38 КГ. ОНО НЕЖНЕЕ, ЧЕМ СВИНИНА, И ИМЕЕТ БЛЕДНО-РОЗОВАТЫЙ ОТТЕНОК. МЯСО ПОРОСЯТ-МОЛОЧНИКОВ ПОЛУЧАЮТ ОТ ЖИВОТНЫХ УБОЙНОЙ МАССОЙ ОТ 3 ДО 6 КГ. ОНО ИМЕЕТ ОЧЕНЬ НЕЖНЫЕ МЫШЦЫ, И ЕГО ЦВЕТ КОЛЕБЛЕТСЯ ОТ РОЗОВОГО ДО ПОЧТИ БЕЛОГО. СВИНИНУ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ШИРОКОГО СПЕКТРА МЯСНЫХ БЛЮД, В ТОМ ЧИСЛЕ И В НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ МНОГИХ СТРАН.



Термически мясо классифицируется следующим образом: остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное.

Остывшее — это продукт, подвергнутый охлаждению до t° не выше 12°C , с корочкой подсыхания и упругой консистенцией и ароматом.

Охлажденное — Продукт с t° 0 до -4°C , имеющий корочку подсыхания плотнее, чем у охлажденного мяса, но также упругую консистенцию.

Подмороженное — продукт, имеющий t° в бедре на глубине 1 см от -3 до -5°C , а в слое мышц бедра на глубине 6 см — от 0 до -2°C . При хранении температура по всей полутуше должна быть от -2 до -3°C . Имеет слабый аромат.

Замороженное мясо — продукт, подвергнутый заморозке до t° не выше -8°C , имеющий плотную структуру, без запаха. Перед использованием подмороженное и замороженное мясо размораживают. Рекомендуется размораживать продукт постепенно при температуре от 0 до 8°C , т. к. образующийся мясной сок будет полнее поглощаться клетками мышечной ткани и потеря питательных веществ будет минимальна.

По степени упитанности мясо делят на различные категории в зависимости от **вида продукта**. Категории упитанности определяют по уровню развитию мышц, количеству жировых отложений, степени выступаия костей.

Говядину, баранину, по упитанности делят на две категории - **I и II**.

Говядина I категории характеризуется хорошо развитыми мышцами; остистые части позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает корпус от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха также имеют небольшие жировые отложения. Говядина I категории (от быков) имеет хорошо развитые мышцы, лопаточно-шейная доля и таз умеренно выпуклые, остистые части позвонков не выступают.



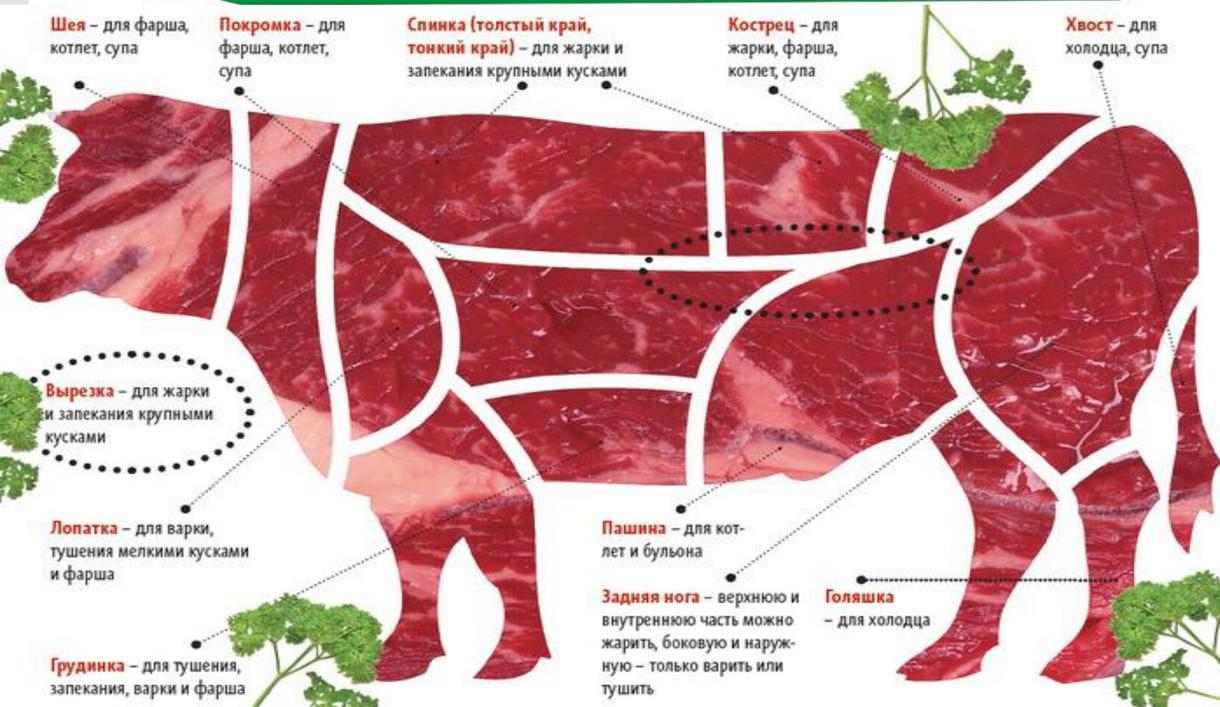
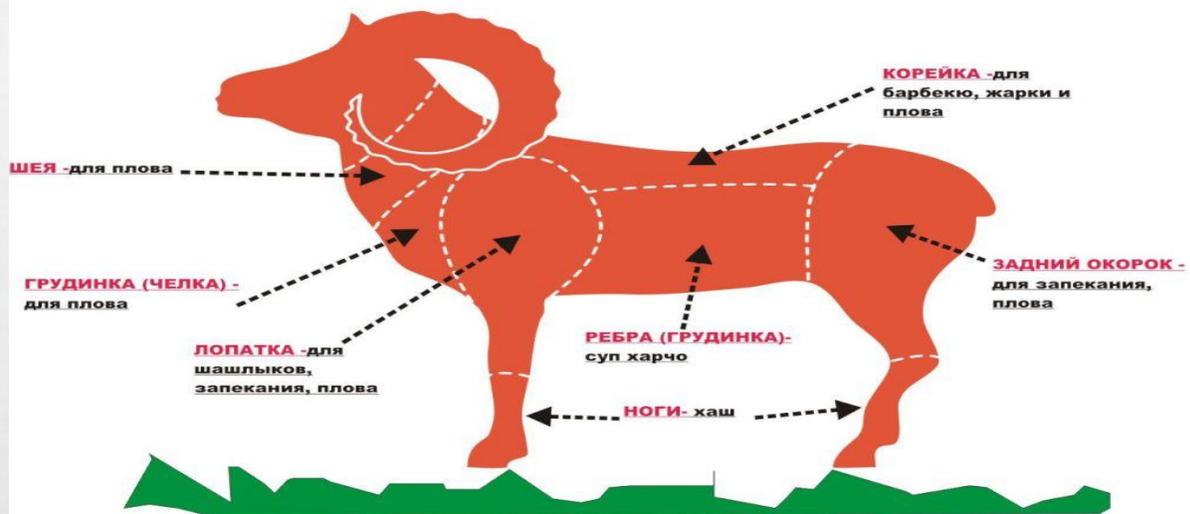
- У ГОВЯДИНЫ II КАТЕГОРИИ МЫШЦЫ РАЗВИТЫ НЕМНОГО ХУЖЕ, БЕДРА ИМЕЮТ ВПАДИНЫ; ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ ПОЗВОНКОВ, СЕДАЛИЩНЫЕ БУГРЫ И МАКЛАКИ ВЫСТУПАЮТ, НЕБОЛЬШИЕ ЖИРОВЫЕ ОТЛОЖЕНИЯ ИМЕЮТСЯ В ОБЛАСТИ СЕДАЛИЩНЫХ БУГРОВ, ПОЯСНИЦЫ И ПОСЛЕДНИХ РЕБЕР. ГОВЯДИНА II КАТЕГОРИИ (ОТ БЫКОВ) ИМЕЕТ СРЕДНЕ РАЗВИТЫЕ МЫШЦЫ, ЛОПАТОЧНО-ШЕЙНАЯ ДОЛЯ И ТАЗ НЕДОСТАТОЧНО ВЫПУКЛЫЕ, ЛОПАТКИ И МАКЛАКИ ВЫСТУПАЮТ.
- У ГОВЯДИНЫ I КАТЕГОРИИ ОТ МОЛОДНЯКА — ХОРОШО РАЗВИТАЯ МЫШЕЧНАЯ ТКАНЬ, ЛОПАТКИ БЕЗ ВПАДИН, БЕДРА НЕ ПОДТЯНУТЫ, ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ ПОЗВОНКОВ, СЕДАЛИЩНЫЕ БУГРЫ И МАКЛАКИ СЛЕГКА ВЫСТУПАЮТ. МАССА ТУШИ (В КГ): ОТ ОТБОРНОГО МОЛОДНЯКА — СВЫШЕ 230; 1-ГО КЛАССА — СВЫШЕ 195 ДО 230; 2-ГО КЛАССА — СВЫШЕ 168 ДО 195; 3-ГО КЛАССА — 168 И МЕНЕЕ.
- ГОВЯДИНА ОТ МОЛОДНЯКА II КАТЕГОРИИ ИМЕЕТ НЕПЛОХО РАЗВИТЫЕ МЫШЦЫ, ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ ПОЗВОНКОВ, СЕДАЛИЩНЫЕ БУГРЫ И МАКЛАКИ ВЫСТУПАЮТ ЯВСТВЕННО.
- ТЕЛЯТИНА I КАТЕГОРИИ ОТ ТЕЛЯТ-МОЛОЧНИКОВ ОБЛАДАЕТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО РАЗВИТЫМИ МЫШЦАМИ РОЗОВАТОГО ЦВЕТА. ЖИРОВЫЕ НАКОПЛЕНИЯ НАХОДЯТСЯ В ОБЛАСТИ ПОЧЕК И ТАЗОВОЙ ПОЛОСТИ, НА РЕБРАХ И МЕСТАМИ НА БЕДРАХ, ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ СПИННЫХ И ПОЯСНИЧНЫХ ПОЗВОНКОВ НЕ ВЫСТУПАЮТ.
- ТЕЛЯТИНА II КАТЕГОРИИ ОТ ТЕЛЯТ, ПОЛУЧИВШИХ ПОДКОРМКУ, ИМЕЕТ МЫШЦЫ РАЗВИТЫЕ МЕНЕЕ ХОРОШО, РОЗОВОГО ЦВЕТА, НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ КОЛИЧЕСТВА ЖИРА ЕСТЬ В ОБЛАСТИ ПОЧЕК И ТАЗА. ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ СПИННЫХ И ПОЯСНИЧНЫХ ПОЗВОНКОВ НЕМНОГО ВЫСТУПАЮТ.
- БАРАНИНА I КАТЕГОРИИ ИМЕЕТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО РАЗВИТЫЕ МЫШЦЫ, НЕМНОГО ВЫСТУПАЮЩИЕ ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ ПОЗВОНКОВ В ОБЛАСТИ СПИНЫ И ХОЛКИ, А ТОНКИЙ СЛОЙ ПОДКОЖНОГО ЖИРА НА СПИНЕ И ПОЯСНИЦЕ, А ТАКЖЕ НА РЕБРАХ. В ОБЛАСТИ КРЕСТЦА И ТАЗА ДОПУСКАЮТСЯ ПРОСВЕТЫ.
- У БАРАНИНЫ II КАТЕГОРИИ МЫШЦЫ СЛАБОРАЗВИТЫ, КОСТИ СИЛЬНО ВЫСТУПАЮТ, НА ПОВЕРХНОСТИ ТУШ МЕСТАМИ ИМЕЮТСЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ И ТОНКИЕ ЖИРОВЫЕ ОТЛОЖЕНИЯ.

- МЯСО СВИНЕЙ ПО СТЕПЕНИ УПИТАННОСТИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА **ПЯТЬ КАТЕГОРИЙ**.
- СВИНИНА I КАТЕГОРИИ (БЕКОННАЯ) ИМЕЕТ ХОРОШО РАЗВИТУЮ МЫШЕЧНУЮ ТКАНЬ, ОСОБЕННО НА СПИННОЙ И ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТЯХ, ПЛОТНОЕ САЛО БЕЛОГО ИЛИ ЧУТЬ РОЗОВАТОГО ЦВЕТА, КОТОРОЕ РАВНОМЕРНО РАСПОЛОЖЕНО ПО ВСЕЙ ДЛИНЕ ПОЛУТУШИ ТОЛЩИНОЙ ОТ 1,5 ДО 3,5 СМ. МАССА ТУШИ ОТ 53 ДО 72 КГ.
- СВИНИНА II КАТЕГОРИИ (МЯСНАЯ — МОЛОДНЯК) ИМЕЕТ МАССУ ОТ 39 ДО 86 КГ В ШКУРЕ, ОТ 34 ДО 76 КГ БЕЗ ШКУРЫ, ОТ 37 ДО 80 КГ БЕЗ КРУПОНА. ТОЛЩИНА САЛА ДЛЯ ВСЕХ ТУШ ОТ 1,5 ДО 4,0 СМ. К ЭТОЙ КАТЕГОРИИ ОТНОСЯТСЯ ТАКЖЕ МЯСО ПОДСВИНКОВ ТУШАМИ, МАССОЙ ОТ 12 ДО 38 КГ В ШКУРЕ И МАССОЙ ОТ 10 ДО 33 КГ БЕЗ ШКУРЫ С ТОЛЩИНОЙ САЛА 1,0 СМ И БОЛЕЕ И СВИНИНА ОБРЕЗНАЯ.
- СВИНИНА III КАТЕГОРИИ (ЖИРНАЯ) — ЭТО ТУШИ НЕОГРАНИЧЕННОЙ МАССЫ И ТОЛЩИНОЙ САЛА 4,1 СМ И БОЛЕЕ.
- СВИНИНА IV КАТЕГОРИИ (ПРОМПЕРЕРАБОТКА) — ТУШИ ВЕСОМ 90 КГ БЕЗ ШКУРЫ, МАССОЙ СВЫШЕ 98 КГ В ШКУРЕ, МАССОЙ СВЫШЕ 91 КГ БЕЗ КРУПОНА. ТОЛЩИНА ШПИКА У ВСЕХ ТУШ ОТ 1,5 СМ ДО 4,0 СМ. ТУШИ В ШКУРЕ ВЫРАБАТЫВАЮТ ВМЕСТЕ С ЗАДНИМИ КОНЕЧНОСТЯМИ.
- СВИНИНА V КАТЕГОРИИ (МЯСО ПОРОСЯТ) — ЭТО ТУШИ ПОРОСЯТ-МОЛОЧНИКОВ ОТ 3 ДО 6 КГ. У НИХ ДОЛЖНА БЫТЬ БЕЛАЯ ИЛИ РОЗОВАТАЯ ШКУРА БЕЗ КРОВОПОДТЕКОВ И РАН; ОСТИСТЫЕ ЧАСТИ СПИННЫХ ПОЗВОНКОВ И РЕБРА НЕ ВЫСТУПАЮТ.
- В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СВИНИНА I, V КАТЕГОРИЙ И ТУШИ ПОДСВИНКОВ В ШКУРЕ II КАТЕГОРИИ, СВИНИНА II И III КАТЕГОРИЙ БЕЗ ШКУРЫ ИЛИ СО СНЯТЫМ КРУПОНОМ, А ТАКЖЕ СВИНИНА ОБРЕЗНАЯ.
- НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ СТАНДАРТАМ ПРОИЗВОДСТВА МЯСО, ЗАМОРОЖЕННОЕ БОЛЕЕ ОДНОГО РАЗА, С ЗАЧИСТКАМИ ОТ ПОБИТОСТЕЙ И КРОВОПОДТЕКОВ, СРЫВАМИ ПОДКОЖНОГО ЖИРА И МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ, ИЗМЕНИВШЕЕ ЦВЕТ, ЗАМОРОЖЕННОЕ ИЛИ ПОДМОРОЖЕННОЕ ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ И СВИНИНЫ IV КАТЕГОРИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ.

РАЗДЕЛКА ТУШ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

- КАЧЕСТВО МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ РАЗНЫХ ЧАСТЕЙ ТУШИ, НЕОДИНАКОВО. ОТРУБЫ РАЗЛИЧАЮТСЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТЬЮ, КУЛИНАРНЫМИ ДОСТОИНСТВАМИ И НАЗНАЧЕНИЕМ, СООТНОШЕНИЕМ МЫШЦ, ЖИРА И КОСТЕЙ. В СВЯЗИ С ЭТИМ ТУШИ РАЗРУБАЮТ НА ОТДЕЛЬНЫЕ СОРТОВЫЕ ОТРУБЫ.
- В НАШЕЙ СТРАНЕ ПРИНЯТА ЕДИНАЯ СХЕМА РАЗДЕЛКИ ТУШ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ. КРОМЕ РАЗДЕЛКИ ТУШ ДЛЯ ТОРГОВЛИ ИМЕЮТСЯ СХЕМЫ КУЛИНАРНОГО РАЗРУБА, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНОСТЕЙ, КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КРУПНОКУСКОВЫХ ОДНОСОРТНЫХ ОТРУБОВ. РАЗРАБОТАНЫ СХЕМЫ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ КОМБИНИРОВАННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТРУБОВ: МЕНЕЕ ЦЕННЫХ — ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ, А БОЛЕЕ ЦЕННЫХ — ДЛЯ ТОРГОВЛИ.
- ГОВЯДИНУ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА ТРИ СОРТА
- ВЫХОД ОТРУБОВ 1-ГО СОРТА — 63%, 2-ГО — 32, 3-ГО — 5%.
- ТЕЛЯЧЬИ ТУШИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗДЕЛЫВАЮТ ВДОЛЬ НА ДВЕ ПОЛОВИНЫ
- ТЕЛЯТИНУ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА ТРИ СОРТА СВИНЫЕ ТУШИ РАЗДЕЛЫВАЮТ НА ОТДЕЛЬНЫЕ СОРТОВЫЕ ЧАСТИ ПО СХЕМЕ, ПРИВЕДЕННОЙ НА РИС 8.3. СВИНИНУ ДЕЛЯТ НА ДВА СОРТА ВЫХОД ОТРУБОВ 1-ГО СОРТА — 95%, 2-ГО — 5%.

СХЕМА РАЗРУБА БАРАНИНЫ



4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ МЯСА



- КАЧЕСТВО МЯСА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ **ДВУМЯ МЕТОДАМИ:**

- 1. ЛАБОРАТОРНЫМ
- 2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ (ВНЕШНИЙ ВИД ТУШИ, ЗАПАХ, ЦВЕТ МЯСА, ЦВЕТ ЖИРА, КАЧЕСТВО БУЛЬОНА)

- МЯСО ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ В ПРОДАЖУ **НЕДОЛЖНО ИМЕТЬ:**

- - КРОВОПОДТЕКОВ;
- - ЗАГРЯЗНЕНИЙ
- - СГУСТКОВ КРОВИ
- - ОСТАТКОВ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ

- ПРИ ЭТОМ МЯСО ДОЛЖНО БЫТЬ ТЕРМИЧЕСКИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИ ПРАВИЛЬНО ОБРАБОТАНО.

- **ТРЕБОВАНИЯ К МОРОЖЕННОМУ МЯСУ:**

- 1. ЦВЕТ: КРАСНОГО ЦВЕТА
- 2. КОНСИСТЕНЦИЯ МЯСА – ТВЕРДАЯ
- 3. ЗАПАХ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ НА ПОВЕРХНОСТИ МЯСА И В ГЛУБИНЕ МЫШЦ КОСТИ
- 4. БУЛЬОН МУТНЫЙ, БЕЗ АРОМАТА, МНОГО ПЕНЫ

- **ТРЕБОВАНИЯ К ОХЛАЖДЕННОМУ МЯСУ:**

- 1. ЦВЕТ: ОТ БЛЕДНО-РОЗОВОГО ДО БЛЕДНО-КРАСНОГО
- 2. НА ПОВЕРХНОСТИ МЯСА ДОЛЖНА БЫТЬ СУХАЯ КОРОЧКА ПОДСЫХАНИЯ
- 3. КОНСИСТЕНЦИЯ МЯСА – ПЛОТНАЯ
- 4. МЯСНОЙ СОК – ПРОЗРАЧНЫЙ
- 5. ПОВЕРХНОСТЬ СВЕЖЕГО РАЗРЕЗА – СЛЕГКА ВЛАЖНАЯ
- 6. ЯМКА ПРИ НАДАВЛИВАНИИ БЫСТРО ВЫРАВНИВАЕТСЯ
- 7. ЖИР ТВЕРДЫЙ ОТ БЕЛОГО ДО ЖЁЛТОГО ЦВЕТА
- 8. ЗАПАХ, ХАРАКТЕРНЫЙ ДЛЯ ЗРЕВШЕГО МЯСА
- 9. БУЛЬОН – ПРОЗРАЧНЫЙ, АРОМАТНЫЙ.



5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ МЯСА

- ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ИСПОЛЬЗУЮТ СПЕЦИАЛЬНО ОБОРУДОВАННЫЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОЙ, ВОДНЫЙ И АВТОМОБИЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТ. БОЛЬШОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ В ПЕРЕВОЗКЕ ПРОДУКТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ИМЕЮТ АВТОРЕФРИЖЕРАТОРЫ С ИЗОТЕРМИЧЕСКИМИ КУЗОВАМИ С ОХЛАЖДЕНИЕМ, А ТАКЖЕ СПЕЦИАЛЬНО ОБОРУДОВАННОМ ТРАНСПОРТЕ, КОТОРЫЙ ИМЕЕТ ВРЕМЕННЫЙ ИЛИ ПОСТОЯННЫЙ ИСТОЧНИК ХОЛОДА. ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ МЯСОПРОДУКТОВ И МЯСА НЕОБХОДИМО ОБЕСПЕЧИТЬ ПОЛНУЮ СОХРАННОСТЬ ИХ КАЧЕСТВА, МИНИМАЛЬНЫЕ ПОТЕРИ И СОБЛЮДЕНИЕ СРОКОВ ОТПРАВКИ И ДОСТАВКИ. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВНУТРИ ОБИТЫ ОЦИНКОВАННЫМ ЖЕЛЕЗОМ И ОТВЕЧАТЬ САНИТАРНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ. ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ МЯСА НА ДЛИТЕЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ ПОЛУТУШИ ПОДВЕШИВАЮТ И ЗАКРЕПЛЯЮТ НА КРЮКИ, А НА БЛИЗКОЕ РАССТОЯНИЕ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ПРОДУКТА НЕ ВЫШЕ 4°С ЕГО ГРУЗЯТ НАВАЛОМ. МОРОЖЕНОЕ МЯСО ГРУЗЯТ ШТАБЕЛЯМИ. СУБПРОДУКТЫ ПЕРЕВОЗЯТ В МОРОЖЕНОМ СОСТОЯНИИ, УПАКОВАННЫМИ В ЧИСТЫЕ ЯЩИКИ, МЕШКИ. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ В АВТОРЕФРИЖЕРАТОРАХ МОРОЖЕНОГО МЯСА: ПРИ ПОГРУЗКЕ ТЕМПЕРАТУРА ЕГО ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ ВЫШЕ -8°С, А В КУЗОВЕ — НЕ ВЫШЕ -12°С; СООТВЕТСТВЕННО ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА — ОТ 0 ДО 4°С И ОТ 0 ДО -1°С.
- ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ЕЖЕДНЕВНО ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ И НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В НЕДЕЛЮ ДЕЗИНФИЦИРУЮТ 3 % РАСТВОРОМ ХЛОРНОЙ ИЗВЕСТИ ИЛИ 1 % ГОРЯЧИМ РАСТВОРОМ ЕДКОГО НАТРА (КАУСТИЧЕСКОЙ СОДЫ). БРЕЗЕНТЫ ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ, НО НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В НЕДЕЛЮ, СТИРАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ С СОДОЙ. РАБОЧИЕ, ЗАНЯТЫЕ ПЕРЕВОЗКОЙ, ВО ВРЕМЯ ПОГРУЗКИ И РАЗГРУЗКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДЕТЫ В ЧИСТУЮ САНСПЕЦОДЕЖДУ (ХАЛАТЫ, КУРТКИ, ФАРТУКИ, РУКАВИЦЫ), А ТАКЖЕ БРЕЗЕНТОВЫЕ ЧУЛКИ, ОДЕВАЕМЫЕ НА ОБУВЬ (ПРИ РАБОТЕ В КУЗОВЕ). ОНИ ДОЛЖНЫ ПРОХОДИТЬ ПЕРИОДИЧЕСКИ ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЕ И ОБСЛЕДОВАНИЕ НА БАЦИЛЛОНОСИТЕЛЬСТВО.

- ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО ХРАНЯТ В СПЕЦИАЛЬНЫХ ХОРОШО ВЕНТИЛИРУЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ИЛИ ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ. ТУШИ, ПОЛУТУШИ, ЧЕТВЕРТИНКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДВЕШИВАЮТ НА ЛУЖЕНЫХ КРЮЧКАХ. ТУШИ НЕ ДОЛЖНЫ СОПРИКАСАТЬСЯ МЕЖДУ СОБОЙ, СО СТЕНАМИ И ПОЛОМ. ВОЗДУХ ДОЛЖЕН СВОБОДНО ЦИРКУЛИРОВАТЬ МЕЖДУ НИМИ, В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ МЯСО РАЗМЕЩАЮТ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ 30 СМ ОТ ОХЛАЖДАЮЩИХ ПРИБОРОВ И СТЕН. ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 0°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ НЕ ВЫШЕ 80 % ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО ХРАНИТСЯ НЕ БОЛЕЕ ТРЕХ СУТОК. СРОК ХРАНЕНИЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ -2°С УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ДО 16 СУТОК. МОРОЖЕНОЕ МЯСО В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ХРАНЯТ В ШТАБЕЛЯХ НА ДЕРЕВЯННЫХ РЕШЕТКАХ, ЗАКРЫТЫХ БРЕЗЕНТОМ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ХОЛОДА И СНИЖЕНИЯ УСУШКИ. СРОК ХРАНЕНИЯ МОРОЖЕНОГО МЯСА В МАГАЗИНАХ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НИЖЕ 0°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА 85—90 % ДОСТИГАЕТ ПЯТИ СУТОК, ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 0—6°С — ДО 3 СУТОК, А ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 8°С — НЕ БОЛЕЕ ДВУХ СУТОК. В ЛЕДНИКАХ И ВАННАХ СО ЛЬДОМ МОРОЖЕНОЕ И ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО ХРАНЯТ ДО ДВУХ СУТОК. ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ НЕОБХОДИМО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ И ТОЧНО ВЫПОЛНЯТЬ ТРЕБОВАНИЯ ВСЕХ ПРАВИЛ ПО СОХРАННОСТИ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ.



6. ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМЕНИЕ И ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ МАРКИРОВКА МЯСА



- МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ВСЕХ ВИДОВ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ КЛЕЙМЕНИЮ ВЕТЕРИНАРНЫМИ КЛЕЙМАМИ И ШТАМПАМИ. МЯСО ДОПУСКАЕТСЯ К ПРИЕМКЕ ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ВЕТЕРИНАРНОГО КЛЕЙМА И ВЕТЕРИНАРНОГО СВИДЕТЕЛЬСТВА. ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ПРОВЕДЕНА В ПОЛНОМ ОБЪЕМЕ И ПРОДУКТ ВЫПУСКАЕТСЯ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕЛЕЙ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ. ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ ИМЕЕТ В ЦЕНТРЕ ТРИ ПАРЫ ЦИФР: ПЕРВАЯ ИЗ НИХ ОБОЗНАЧАЕТ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР РЕСПУБЛИКИ В СОСТАВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, КРАЯ, ОБЛАСТИ, ГОРОДОВ МОСКВЫ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГА; ВТОРАЯ — ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР РАЙОНА (ГОРОДА) И ТРЕТЬЯ — ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР УЧРЕЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИИ, ПРЕДПРИЯТИЯ. В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КЛЕЙМА НАХОДИТСЯ НАДПИСЬ "РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ", В НИЖНЕЙ — "ГОСВЕТНАДЗОР". НА ТУШКИ КРОЛИКОВ И НУТРИЙ СТАВЯТ ОВАЛЬНЫЕ ВЕТЕРИНАРНЫЕ КЛЕЙМА МЕНЬШЕГО РАЗМЕРА. КЛЕЙМЕНИЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ОВАЛЬНЫМ КЛЕЙМОМ ПРОВОДЯТ ВЕТЕРИНАРНЫЕ ВРАЧИ И ВЕТЕРИНАРНЫЕ ФЕЛЬДШЕРА, НАХОДЯЩИЕСЯ В ШТАТАХ ОРГАНИЗАЦИЙ И УЧРЕЖДЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЕТИ, ПРОШЕДШИЕ АТТЕСТАЦИЮ И ПОЛУЧИВШИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ РАЗРЕШЕНИЕ ГОСВЕТИНСПЕКТОРА РАЙОНА (ГОРОДА).
- МЯСО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, ПРОШЕДШИХ ПРЕДУБОЙНЫЙ И ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР И УБИТЫХ В ХОЗЯЙСТВАХ, БЛАГОПОЛУЧНЫХ ПО КАРАНТИННЫМ ЗАБОЛЕВАНИЯМ, КЛЕЙМИТСЯ ВЕТЕРИНАРНЫМ КЛЕЙМОМ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ, КОТОРОЕ НЕ ДАЕТ ПРАВА НА РЕАЛИЗАЦИЮ МЯСА БЕЗ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ В ПОЛНОМ ОБЪЕМЕ. ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ ИМЕЕТ ВВЕРХУ НАДПИСЬ "ВЕТСЛУЖБА", В ЦЕНТРЕ — "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР", А ВНИЗУ ТРИ ПАРЫ ЦИФР (КАК В ОВАЛЬНОМ КЛЕЙМЕ). ТУШИ И ПОЛУТУШИ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМ КЛЕЙМОМ "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР" НАПРАВЛЯЮТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ В ПОЛНОМ ОБЪЕМЕ.

УСЛОВНО ГОДНОЕ МЯСО (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОТОРОГО ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ ДОПУСКАЕТСЯ ПОСЛЕ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ) КЛЕЙМИТСЯ ШТАМПАМИ, В ЦЕНТРЕ КОТОРЫХ ОБОЗНАЧЕН ВИД ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ МЯСА, ВВЕРХУ — НАДПИСЬ "ВЕТСЛУЖБА", ВНИЗУ ТРИ ПАРЫ ЦИФР. УСЛОВНО ГОДНОЕ МЯСО НЕ ПОСТУПАЕТ В РЕАЛИЗАЦИЮ. НА ТАКОМ МЯСЕ ОВАЛЬНОЕ ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО НЕ СТАВИТСЯ. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ШТАМПАМИ (РЯДОМ С ВЕТЕРИНАРНЫМ КЛЕЙМОМ) МАРКИРУЮТСЯ ТАКИЕ ВИДЫ МЯСА, КАК КОНИНА, ВЕРБЛЮЖАТИНА, ОЛЕНИНА, МЕДВЕЖАТИНА И ДР. ЭТИ ШТАМПЫ ИМЕЮТ ПРЯМОУГОЛЬНУЮ ФОРМУ И В НИХ ОБОЗНАЧЕН ТОЛЬКО ВИД МЯСА.

- ОТТИСКИ ВЕТЕРИНАРНЫХ КЛЕЙМ И ШТАМПОВ СТАВЯТ В СЛЕДУЮЩЕМ ПОРЯДКЕ: НА МЯСНЫЕ ТУШИ И ПОЛУТУШИ — ПО ОДНОМУ В ОБЛАСТИ КАЖДОЙ ЛОПАТКИ И БЕДРА; НА ЧЕТВЕРТИНЫ — ПО ОДНОМУ КЛЕЙМУ; НА ТУШКИ КРОЛИКОВ И НУТРИЙ СТАВЯТ ДВА КЛЕЙМА (НА ЛОПАТКУ И НАРУЖНУЮ СТОРОНУ БЕДРА); В ЛАБОРАТОРИЯХ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ НА СЕРДЦЕ, ГОЛОВУ, ЯЗЫК, ПЕЧЕНЬ, ЛЕГКИЕ, ПОЧКИ — ПО ОДНОМУ КЛЕЙМУ.
- МЯСО, ИЗМЕНИВШЕЕ СВОИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ИЛИ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ, ПОДЛЕЖИТ ПОВТОРНОЙ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЕ И ПЕРЕКЛЕЙМЕНИЮ С НАНЕСЕНИЕМ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ШТАМПОВ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ УДАЛЕНИЕМ ОТТИСКОВ КЛЕЙМ ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ.
- ТОВАРОВЕДЧЕСКУЮ МАРКИРОВКУ МЯСА ПРОВОДЯТ ПРИ НАЛИЧИИ КЛЕЙМА ИЛИ ШТАМПА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ.

- ГОВЯДИНУ, ГОВЯДИНУ МОЛОДНЯКА, ТЕЛЯТИНУ, БАРАНИНУ, КОЗЛЯТИНУ ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ МАРКИРУЮТ КРУГЛЫМ КЛЕЙМОМ, ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ — КВАДРАТНЫМ КЛЕЙМОМ, ТОЩЕЕ — ТРЕУГОЛЬНЫМ. НА ПОЛУТУШАХ БЫКОВ ВНУТРИ КЛЕЙМА СТАВЯТ ОТТИСК БУКВЫ "Б", ХРЯКОВ — НА ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ СТАВЯТ ШТАМП "ХРЯК-ПП". НА ТУШАХ (ПОЛУТУШАХ) ТЕЛЯТ ВНУТРИ КЛЕЙМА СТАВЯТ ОТТИСК БУКВЫ "Т"; НА ТУШАХ ЯГНЯТ — БУКВЫ "Я".
- ШТАМП БУКВЫ "М" СТАВЯТ СПРАВА ОТ КЛЕЙМА УПИТАННОСТИ (ГОВЯДИНА ОТ МОЛОДНЯКА), У КОЗЛЯТИНЫ — ШТАМП БУКВЫ "К". НА ПОЛУТУШАХ (ТУШАХ) ВСЕХ ВИДОВ МЯСА (КРОМЕ КРОЛИКОВ) С ДЕФЕКТАМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СПРАВА ОТ КЛЕЙМА СТАВЯТ ШТАМП БУКВ "ПП".
- СВИНИНУ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КАТЕГОРИИ МАРКИРУЮТ: ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ — КРУГЛЫМ КЛЕЙМОМ, ВТОРОЙ — КВАДРАТНЫМ, ТРЕТЬЕЙ — ОВАЛЬНЫМ, ЧЕТВЕРТОЙ — ТРЕУГОЛЬНЫМ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ТРЕБОВАНИЯМ ПО УПИТАННОСТИ — РОМБОВИДНЫМ КЛЕЙМОМ. К ТУШКАМ ПОРОСЯТ (К ЗАДНЕЙ НОЖКЕ) ШПАГАТОМ ПРИВЯЗЫВАЮТ ФАНЕРНУЮ БИРКУ С КРУГЛЫМ КЛЕЙМОМ СО ШТАМПОМ БУКВЫ "М" ВНУТРИ.
- КЛЕЙМА СТАВЯТ В СЛЕДУЮЩЕМ ПОРЯДКЕ: НА ПОЛУТУШАХ ГОВЯДИНЫ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ СТАВЯТ ДВА КЛЕЙМА — НА ЛОПАТОЧНОЙ И БЕДРЕННОЙ ЧАСТЯХ. НА ТУШАХ ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ, КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ, ПОДСВИНКОВ В ШКУРЕ КЛЕЙМО СТАВЯТ НА ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ С ОДНОЙ СТОРОНЫ ТУШИ. НА ПОЛУТУШАХ ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ (КРОМЕ ПОДСВИНКОВ В ШКУРЕ И ПОРОСЯТ) КЛЕЙМА УПИТАННОСТИ СТАВЯТ НА ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ.

7. КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСНЫХ ТОВАРОВ

- **К МЯСНЫМ ТОВАРАМ ОТНОСЯТ:**
- **МЯСО УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ;**
- **СУБПРОДУКТЫ** – ВТОРОСТЕПЕННЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ СКОТА (ПЕЧЕНЬ, СЕРДЦЕ, ПОЧКИ, ЯЗЫК, ЛЕГКОЕ, МОЗГИ, ЖЕЛУДОК, ГОЛОВУ, ХВОСТЫ И ДР.);
- **МЯСО ПТИЦЫ** (БРОЙЛЕРОВ, КУР, УТОК, ГУСЕЙ, ИНДЕЕК И ДР.);
- **МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ** (НАТУРАЛЬНЫЕ – ШНИЦЕЛЬ, РАГУ, АЗУ, АНТРЕКОТ, ГУЛЯШ И ДР.; РУБЛЕННЫЕ – БИФСТЕКСЫ, КОТЛЕТЫ, ФРИКАДЕЛЬКИ; ПАНИРОВАННЫЕ – КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ, ШНИЦЕЛИ, РОМШТЕКСЫ; ПЕЛЬМЕНИ; МЯСНОЙ ФАРШ);
- **МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** – МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОДВЕРГНУТЫЕ РАЗНЫМ ВИДАМ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ (ОТВАРНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ, ЖАРЕННЫЕ, КОПЧЕНЫЕ И ДР.);
- **БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА** – МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ИЛИ РУБЛЕННОГО МЯСА В СОЧЕТАНИИ С ГАРНИРАМИ (КРУПАМИ, ОВОЩАМИ, КАРТОФЕЛЕМ) ИЛИ БЕЗ НИХ;
- **МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ** – КРУПНОКУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ПОДВЕРГНУТЫЕ ПОСОЛУ И ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ДО ГОТОВНОСТИ К УПОТРЕБЛЕНИЮ (ОКОРОКА, РУЛЕТЫ, РАЗНЫЕ КОПЧЕНОСТИ – ГРУДИНКА, БЕКОН, БУЖЕНИНА, КАРБОНАТ, КОРЕЙКА И ДР.);
- **КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** – МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ КОЛБАСНОГО ФАРША В ОБОЛОЧКЕ ИЛИ БЕЗ НЕЕ, ПОДВЕРГНУТЫЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ИЛИ ФЕРМЕНТАЦИИ ДО ГОТОВНОСТИ К УПОТРЕБЛЕНИЮ (КОЛБАСЫ – ВАРЕННЫЕ, ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ, ЛИВЕРНЫЕ, КРОВЯНЫЕ; СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ; ЗЕЛЬЦЫ; МЯСНЫЕ ХЛЕБЫ; ПАШТЕТЫ; СТУДНИ);
- **МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ** – ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ИЛИ В СОЧЕТАНИИ С ДРУГИМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ (КРУПАМИ, ОВОЩАМИ), ГЕРМЕТИЧНО УКУПОРЕННЫЕ И ПОДВЕРГНУТЫЕ СТЕРИЛИЗАЦИИ.

8. МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ПРОДУКТЫ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫЕ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИСПОЛЬЗУЮТ ОСТЫВШУЮ, ОХЛАЖДЕННУЮ И РАЗМОРОЖЕННУЮ ГОВЯДИНУ И БАРАНИНУ I И II КАТЕГОРИЙ, СВИНИНУ II КАТЕГОРИИ (МЯСНАЯ — МОЛОДНЯК) И ОБРЕЗНУЮ, МЯСО ПТИЦЫ.

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА МЯСА РАЗЛИЧАЮТ ПОЛУФАБРИКАТЫ ГОВЯЖЬИ, БАРАНЬИ И СВИНЫЕ, ИЗ МЯСА ПТИЦЫ. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ХАРАКТЕРА ОБРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТЫ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА НАТУРАЛЬНЫЕ, ПАНИРОВАННЫЕ И РУБЛЕННЫЕ.

АНТРЕКОТ — ОДИН КУСОК МЯКОТИ ОВАЛЬНО-ПРОДОЛГОВАТОЙ ФОРМЫ ТОЛЩИНОЙ 1,5—2 СМ ИЗ МЯКОТИ ТОЛСТОГО И ТОНКОГО КРАЕВ, СЛОЙ ЖИРА НЕ БОЛЕЕ 1 СМ.

БИФШТЕКС, ФИЛЕ И ЛАНГЕТ ГОТОВЯТ ИЗ ВЫРЕЗКИ; ОНИ ИМЕЮТ НЕПРАВИЛЬНУЮ ОКРУГЛУЮ ФОРМУ, НЕ СОДЕРЖАТ ЖИРА. БИФШТЕКС — ОДИН КУСОК МЯКОТИ ТОЛЩИНОЙ 2—3 СМ, ФИЛЕ — КУСОК МЯКОТИ ТОЛЩИНОЙ 4—5 СМ, ЛАНГЕТ — ДВА КУСКА МЯКОТИ, ПРИМЕРНО РАВНЫХ ПО МАССЕ, ТОЛЩИНОЙ ОКОЛО 1 СМ.

ЭСКАЛОП — ДВА КУСКА МЯКОТИ, ПРИМЕРНО РАВНЫХ ПО МАССЕ, ОВАЛЬНО-ПЛОСКОЙ ФОРМЫ, ТОЛЩИНОЙ 1—1,5 СМ.

ШНИЦЕЛЬ — ОДИН ИЛИ ДВА КУСКА МЯКОТИ, ПРИМЕРНО ОДИНАКОВЫЕ ПО МАССЕ, ОВАЛЬНО-ПРОДОЛГОВАТОЙ ФОРМЫ, ТОЛЩИНОЙ 2—3 СМ.

- МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ — ЭТО МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОДВЕРГНУТЫЕ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ И ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ. СЫРЬЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛУЖАТ МЯСО РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ, ПОЛУФАБРИКАТЫ, ОВОЩИ, КРУПЫ, ЯЙЦА, ЖИРЫ, СОЛЬ И СПЕЦИИ.

ПО СПОСОБУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕННЫЕ. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ХАРАКТЕРА ОБРАБОТКИ МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА ОТВАРНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ, ЗАЛИВНЫЕ, ПИРОЖКИ. ОСОБУЮ ГРУППУ ПРЕДСТАВЛЯЮТ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ — ГОТОВЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ФОРМАХ ИЗ АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГИ ИЛИ В ПАКЕТАХ ИЗ ПОЛИМЕРНЫХ ПЛЕНОК.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТНОСЯТСЯ К СКОРОПОРТЯЩИМСЯ ПРОДУКТАМ. ХРАНЯТ ИХ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 0—8°C В ТЕЧЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ СРОКОВ (В ЧАСАХ): ИЗДЕЛИЯ ЖАРЕННЫЕ, ОТВАРНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ — 36, ЗАЛИВНОЕ — 12, ПИРОЖКИ — 24. СРОК ХРАНЕНИЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ —18°C — ДО 3 МЕС.

9. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



- **КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** — ЭТО ИЗДЕЛИЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ МЯСНОГО ФАРША, ЖИРА, СУБПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОЛИ, СПЕЦИЙ, ПОДВЕРГНУТЫЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ДО ПОЛНОЙ ГОТОВНОСТИ К УПОТРЕБЛЕНИЮ.
- КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТЬЮ. КАЛОРИЙНОСТЬ 100 Г КОЛБАС ОТ 170 ДО 560 ККАЛ.
- КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПО ВИДУ СЫРЬЯ — МЯСНЫЕ, СУБПРОДУКТА ВЫЕ. КРОВЯНЫЕ; ПО ВИДУ ОБОЛОЧКИ — ЕСТЕСТВЕННАЯ, ИСКУССТВЕННАЯ БЕЗ ОБОЛОЧКИ; ПО ВИДУ ИЗДЕЛИЙ — ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, МЯСНЫЕ ХЛЕБЫ; ПО СПОСОБУ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ — ВАРЕННЫЕ, ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, КОПЧЕННЫЕ; ПО ВИДУ (РИСУНКУ) ФАРША НА РАЗРЕЗЕ — БЕССТРУКТУРНЫЕ (ФАРШ ОДНОРОДНЫЙ), СТРУКТУРНЫЕ (КУСОЧКАМИ ШПИКА, ЯЗЫКА ОБРАЗОВАН РИСУНОК НА РАЗРЕЗЕ).
- ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КОЛБАС ЗАВИСИТ ОТ ВИДА СЫРЬЯ И ТЕХНОЛОГИИ. КОЛБАСЫ СОДЕРЖАТ БЕЛКИ (9—28%), ЖИРЫ (13—48%), МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА (2,4—6,6%), ВОДЫ (40—72%).
- В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАС ПРИМЕНЯЮТ:И СТУДНИ.
- ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ — МЯСО ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ, СУБПРОДУКТЫ, СВИНОЙ ШПИК, КУРДЮЧНОЕ САЛО, МЯСО КРОЛИКОВ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ПИЩЕВАЯ КРОВЬ;
- ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ — СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, МУКА ПШЕНИЧНАЯ, КРАХМАЛ, КРУПА, САХАР, СОЛЬ, ПРЯНОСТИ, ЛУК, ЧЕСНОК, В НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ НИТРИТ НАТРИЯ.
- КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИИ И ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЫРЬЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ, ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, КОПЧЕННЫЕ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ, МЯСНЫЕ ХЛЕБА, ПАШТЕТЫ, ЗЕЛЬЦЫ И СТУДНИ.

10. МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ

- МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ — ЭТО ЧАСТИ ТУШ ЖИВОТНЫХ (БАРАНИНА, СВИНИНА, ГОВЯДИНА), КОТОРЫЕ СНАЧАЛА ПРОСАЛИВАЮТ, А ПОТОМ ПОДВЕРГАЮТ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ.
- СУЩЕСТВУЮТ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ПОСОЛА: МОКРЫЙ, СУХОЙ, СМЕШАННЫЙ. ПОСЛЕ ПОСОЛА МЯСО ВЫМАЧИВАЮТ В ВОДЕ, ЧТОБЫ УБРАТЬ ИЗЛИШКИ СОЛИ.
- **ВИДЫ ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ КОПЧЕНОСТЕЙ**
- КОПЧЕНОЕ МЯСО РАЗДЕЛЯЕТСЯ НА НЕСКОЛЬКО ВИДОВ, ИСХОДЯ ИЗ СПОСОБА ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСА:

ВАРЕНОЕ. МЯСО ВАРЯТ В СПЕЦИАЛЬНЫХ КОТЛАХ, А ПОТОМ ОБРАБАТЫВАЮТ ГОРЯЧИМ ПАРОМ;

КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННОЕ. МЯСО ЗАПЕКАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ КОПЧЕНИЯ;

СЫРОКОПЧЕНОЕ. МЯСО ПОДВЕРГАЮТ КОПЧЕНИЮ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +22°C В ТЕЧЕНИЕ ПЯТИ СУТОК.

КОПЧЕНО-ВАРЕНОЕ. МЯСО ОТВАРИВАЮТ ПОСЛЕ ПРОЦЕССА КОПЧЕНИЯ.

ЗАПЕЧЕННОЕ. МЯСО ЗАПЕКАЮТ ИЛИ ЖАРЯТ.



11. МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

МЯСНЫМИ КОНСЕРВАМИ НАЗЫВАЮТСЯ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЯСНОГО СЫРЬЯ.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТЬЮ, ДЛИТЕЛЬНЫМ СРОКОМ ГОДНОСТИ, УДОБСТВОМ ТРАНСПОРТИРОВКИ.

СЫРЬЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ СЛУЖАТ ВСЕ ВИДЫ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ, ЖИРЫ, РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, КРОВЬ, ГОТОВЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРЯНОСТИ И СПЕЦИИ.

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ОГРОМНОМ АССОРТИМЕНТЕ.

- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАЗНАЧЕНИЯ ДЕЛЯТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ:
- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ОБЕДЕННЫЕ
- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ЗАКУСОЧНЫЕ
- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.



- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЫРЬЯ ДЕЛЯТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ:
- КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПРОИЗВОДЯТСЯ ИЗ СЫРОГО, ОТВАРНОГО ИЛИ ЖАРЕНОГО МЯСА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЖИРА, ЛАВРОВОГО ЛИСТА, СОЛИ И ПЕРЦА; НАИБОЛЬШЕЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ ПОЛЬЗУЮТСЯ КОНСЕРВЫ ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА – ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, СВИНИНА ТУШЕНАЯ, БАРАНИНА ТУШЕНАЯ;
- КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДЯТСЯ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ КОЛБАСНОГО ФАРША, ИЗ СОСИСОК, БЕКОНА И КОПЧЕНОГО ШПИКА;
- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ – ЭТО РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ПАШТЕТОВ, ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНЬ, ПЕЧЕНЬ И СЕРДЦЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ, ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ;
- КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ – КУРИЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ, КУРИНОЕ И ГУСИНОЕ ФИЛЕ И РАГУ И Т.Д.;
- КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОИЗВОДЯТСЯ ИЗ МЯСА ВСЕХ ВИДОВ ИЛИ МЯСНОГО ФАРША С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ; МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА МЯСОБОБОВЫЕ, МЯСОМАКАРОННЫЕ И МЯСООВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЫРЬЯ;
- КОНСЕРВЫ САЛОБОБОВЫЕ ПРОИЗВОДЯТ БЕЗ МЯСА, НО С ДОБАВЛЕНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ ЖИРОВ, ИЗ ФАСОЛИ, ГОРОХА И СОЕВЫХ БОБОВ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ ИЛИ БУЛЬОНОМ.
- МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ УПОТРЕБЛЯЮТ В ПИЩУ В КАЧЕСТВЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО БЛЮДА, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД. ЭТО НЕЗАМЕНИМЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ В ПОХОДАХ И ЭКСПЕДИЦИЯХ.

12. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ И МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ. ЭКСПЕРТИЗЫ И ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ

- МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПОДВЕРГАЮТСЯ ВСЕМ ВИДАМ ФАЛЬСИФИКАЦИИ, ЧТО ОБЪЯСНЯЕТСЯ ВЫСОКИМИ ЦЕНАМИ НА НИХ И ОГРАНИЧЕННОСТЬЮ РЕСУРСОВ. ОДНАКО ДЛЯ РАЗНЫХ ПОДГРУПП СТЕПЕНЬ РАСПРОСТРАНЕННОСТИ РАЗНЫХ ВИДОВ ФАЛЬСИФИКАЦИИ НЕОДИНАКОВА.
- АССОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧАЩЕ ВСЕГО ПУТЕМ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ВИДА МЯСА ДРУГИМ, МЕНЕЕ ЦЕННЫМ В ПИЩЕВОМ ОТНОШЕНИИ ВИДОМ, А ТАКЖЕ ЧАСТИЧНОЙ ПОДМЕНЫ МЯСА СУБПРОДУКТАМИ ИЛИ МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ (В ОСНОВНОМ СУХИМ МОЛОКОМ), ИЛИ РАСТИТЕЛЬНЫМ СЫРЬЕМ (КРАХМАЛОМ, МУКОЙ, КРУПАМИ, ОВОЦАМИ).



- В ХОДЕ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЯВЛЕНА ФАЛЬСИФИКАЦИЯ. КАЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ОБУСЛОВЛЕНА ЗАМЕНЫ ЦЕННОГО СЫРЬЯ МЕНЕЕ ЦЕННЫМ, А ТАКЖЕ ДОБАВЛЕНИЕМ МЕНЕЕ ЦЕННЫХ ДОБАВОК. КРОМЕ ТОГО МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНО МЯСО БОЛЬНЫХ ИЛИ УМЕРШИХ ЖИВОТНЫХ, А ТАКЖЕ МЯСО С НАРУШЕНИЕМ СХЕМ РАЗРУБКИ ТУШ ИЛИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ВТОРОЙ КАТЕГОРИИ ПО ЦЕНЕ ПЕРВОЙ. МЯСО НИЗШИХ СОРТОВ ПО ЦЕНЕ ВЫСШИХ.
- КАЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ПОДМЕНЕ ЦЕННОГО МЫШЕЧНОГО МЯСА МЕНЕЕ ЦЕННЫМИ ТКАНЯМИ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ, ХРЯЩЕВОЙ ИЛИ СУБПРОДУКТАМИ.



- В ВЕТЧИННЫХ ИЗДЕЛИЯХ МОЖЕТ БЫТЬ ПРОВЕДЕНА ЗАМЕНА И ПРИСУТСТВИЕ КРАХМАЛА ИЛИ БЕЛКОВЫХ ПРИМЕСЕЙ РАЗЛИЧНОЙ ПРИРОДЫ. В КОЛБАСАХ МОЖЕТ БЫТЬ ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА МЯСА НА РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗОВАНО МЯСО НИЗШИХ СОРТОВ ИЛИ ДОБАВЛЕНО БОЛЬШЕ КРАХМАЛА, ВОДЫ И ШПИКА. В ФАРШЕ МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО КОСТНЫХ И ХРЯЩЕВЫХ ЧАСТИЦ ИЛИ ЗАМЕНА ЧАСТИ МЯСА СУБПРОДУКТАМИ. В ВЫСОКО ЦЕННЫХ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ (БИФШТЕКС, ЛАНГЕТ) С ЗАМЕНОЙ НА МЕНЕЕ ЦЕННЫЕ ЧАСТИ ТУШ. В КОТЛЕТАХ ХЛЕБ И СУХАРИ. В ПЕЛЬМЕНЯХ ЗА СЧЕТ УВЕЛИЧЕНИЯ МАССЫ ТЕСТА. В КОНСЕРВАХ ЗА СЧЕТ ДОБАВЛЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКОВ И КРАХМАЛА.
- ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЯВЛЕНА КАК ВИЗУАЛЬНЫМ ПУТЕМ ТАК И С ПРИМЕНЕНИЕМ СТАНДАРТНЫХ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ МЕТОДИК.
- АССОРТИМЕНТНАЯ (ВИДОВАЯ) ФАЛЬСИФИКАЦИЯ. ПОДМЕНА ОДНОГО ВИДА МЯСА (ДОМАШНЕЕ МЯСО НА МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ). ОНА МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЯВЛЕНА:
 - - ПУТЕМ ИЗУЧЕНИЯ АНАТОМИЧЕСКОГО СТРОЕНИЯ ЧАСТЕЙ СКЕЛЕТА И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ
 - - ПУТЕМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МЫШЕЧНОЙ, ЖИРОВОЙ ТКАНЕЙ, НАПРИМЕР, ПО СОДЕРЖАНИЮ ГЛИКОГЕНА.
 - - ПУТЕМ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ, ХОТЯ ВО МНОГИХ СЛУЧАЯХ ОН ИДЕТ КАК ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ И НЕ ВСЕГДА НАДЕЖЕН.



- для улучшения пищевых и вкусовых свойств используют красители, антиокислители, стабилизаторы, усилители вкуса и аромата.
- соль йодированную используют в лечебно-профилактических целях. соевые белковые продукты для снижения потерь при производстве мясопродуктов и снижении их себестоимости. овощные порошки
- мясо КРС довольно часто заменяют мясом диких животных, однако у большинства диких животных через 3-4 ч после снятия шкуры появляется синевато-фиолетовый оттенок. кроме того ... можно и по отложению жира под кожей.....они как правило имеются в виде небольших участков.
- мясо имеет специфический. а иногда неприятный запах.
- идентифицировать туши животных возможно также по строению скелета т.к. кости разных животных имеют существенные отличия по форме, строению, количеству.
- ассортиментная фальсификация субпродуктов достаточно редка т.к. например, говяжья печень имеет 3 доли, а свиная 4. языки, почки легко отличить по внешнему виду.
- при фальсификации мясных полуфабрикатов как правило осуществляется замена одного вида мяса другим. так часто говядину подменяют бараниной из-за близости по цвету, а если используют свинину для подмены, ее подкрашивают кровью.
- колбасные изделия фальсифицируют в основном путем замены мяса первого сорта на 2 и 3.
- при фальсификации колбас следует иметь ввиду. что в связи с нарушением рецептуры их производства колбаса будет не отвечать произведенной на ней маркировке. особое значение имеет квалиметрическая фальсификация целью которой является реализация мясных товаров пониженного качества по цене высококачественных изделий. например, реализация нестандартных колбасных изделий как высокоценных стандартных. другой разновидностью квалиметрической фальсификации является использование мяса сомнительной свежести, что приводит не только к ухудшению ее качественных характеристик, но и к утрате безопасности. третьей разновидностью квалиметрической фальсификации является пересортица, однако она происходит при разрубке туш и полутуш и в основном в мясе или в колбасных изделиях (вареных колбас).
- количественная фальсификация осуществляется 2 путями: уменьшением массы порционных продуктов при их формировании и обвешиванием покупателей.



- МЯСО И МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ТОВАРАМИ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ, ПОЭТОМУ ИХ ВВОЗ ТЩАТЕЛЬНО КОНТРОЛИРУЕТСЯ НА ТАМОЖЕННЫХ ПОСТАХ. ТАМОЖЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ МЯСА ИМЕЕТ СВОИ ОСОБЕННОСТИ. ОНИ СВЯЗАНЫ С ОГРАНИЧЕННЫМ СРОКОМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ И ПОВЫШЕННЫМ ВЕТЕРИНАРНЫМ И САНИТАРНЫМ КОНТРОЛЕМ ИМПОРТА.
- ФИЗИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ (ДОСМОТР ПАРТИИ ТОВАРОВ) ВКЛЮЧАЕТ ОСМОТР МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОВЕРКУ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ В ДОКУМЕНТАХ, ПРОВЕРКУ СООТВЕТСТВИЯ ТРАНСПОРТНОГО СРЕДСТВА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ И Т.Д. ОСОБОЕ ЗНАЧЕНИЕ УДЕЛЯЕТ МАРКИРОВОЧНЫМ НАДПИСЯМ. В НИХ ДОЛЖНЫ СОДЕРЖАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РЕКВИЗИТЫ: НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, ПОЛУЧАТЕЛЯ, СРЕДСТВА ИДЕНТИФИКАЦИИ И Т.Д. В СЛУЧАЕ ОТСУТСТВИЯ ЭТИХ РЕКВИЗИТОВ ДОЛЖНОСТНОЕ ЛИЦО СОСТАВЛЯЕТ ПРОТОКОЛ О ПРАВОНАРУШЕНИИ НА ЭКСПОРТЕРА (ПОЛУЧАТЕЛЯ ГРУЗА). СРОК ТАМОЖЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ НА 24 ЧАСА, ПОКА ЭКСПОРТЕР НЕ ЗАПЛАТИТ ШТРАФ.



- ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОВОДИТСЯ ДЛЯ ВЫЯВЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ ПРИ ДОСМОТРЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ И ИСКЛЮЧЕНИЯ ЗАРАЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ.
- ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ КОНТРОЛЯ В МЕСТАХ ТАМОЖЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНЫХ СЕРТИФИКАТ ПЕРЕОФОРМЛЯЕТСЯ В СЕРТИФИКАТ ТС, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ ПРИГОДНОСТЬ МЯСА ДЛЯ ВВОЗА В РФ. ПОДТВЕРЖДЕНИЕМ ПРОХОЖДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО КОНТРОЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ ШТАМП «ВЫПУСК РАЗРЕШЕН» НА ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТАХ.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

