

«Микробиология мяса ЖИВОТНЫХ»

- 1. Характеристика микрофлоры мяса, источники обсеменения**
- 2. Изменение микрофлоры в процессе хранения мяса**
- 3. Дефекты продукта микробного происхождения или инфекционные болезни и методы профилактики**
- 4. Условия и сроки хранения мяса в торговой сети**
- 5. Методы консервирования**
- 6. Микробиологические показатели безопасности**

<http://www.meat-club.ru/forum/ucp.php?mode=register>

<http://www.meat-club.ru/forum/viewtopic.php?f=57&t=6362>

<http://www.meat-club.ru/forum/ucp.php?mode=activate&u=14623&k=3JSQAKY>

Самое дорогое в мире мясо - это говядина. Причем не простая, а мраморная. Причем - обязательно из японских коров Вагиу. В течение столетий этих коров разводили только в Японии, недалеко от города Кобе, обращались с ними почтительно и кормили только самыми лучшими травами, а также ежедневно натирали саке и поили пивом. Долгое время японцы не экспортировали скот для разведения, однако теперь коров Вагиу разводят и в Австралии. Но на стоимости мяса это сказалось исключительно в сторону повышения: для улучшения качества продукции австралийские фермеры стали давать коровам красное вино (по 16 долларов за бутылку). 200 граммов филе стоит в Европе более 100 долларов.

Некоторые, особенно нежные кусочки продают и за тысячу долларов.

Подробнее: <http://interesno.shtepina.com.ua/13263-samaya-dorogaya-eda.html>

Подробнее: <http://interesno.shtepina.com.ua/13263-samaya-dorogaya-eda.html>

Екатерина II



Убойный скот

Мясо других животных и диких животных:

**крупный рогатый скот,
свиньи, мелкий рогатый скот,
лошади,
буйволы,
верблюды,
северные олени,
яки.**

**кроликов,
нутрий,
кабанов,
диких копытных,
медведей,
диких северных оленей,
зайцев и т.д.**

Эндогенное обсеменение

Экзогенное обсеменение

При жизни

После убоя

*Больные животные
Утомленные животные*

Из кишечника

При разделке туши

стафилококки и микрококки, БГКП, различные виды гнилостных аэробных бацилл, анаэробные клостридии и неспоровые бактерии, дрожжи, молочнокислые палочки, споры стрептомицетов и плесневелых грибов.

Дефекты мяса микробного происхождения

Тип порчи	<i>ослизнение</i>	<i>гниение</i>	<i>кислотное брожение</i>	<i>пигментация</i>	<i>плесневение</i>	<i>свечение</i>
Микроорганизмы	Pseudomonas, Achromobacter Lactobacterium Mycobacterium Aeromonas	B. prodigiosum, Pr. vulgaris, Ps. fluorescens, Ps. pyocyanea Bac. subtilis, Bac. mesentericus Bac. megatherium Bac. mycoides Cl. sporogenes, Cl. putrificus, Cl. perfringens	Lactobacterium, Mycobacterium и дрожжи	Ps. fluorescens Ps. pyocyaneae Ps. synchyanea, Bact. prodigiosum сарцины, дрожжи рода Rhodotorula.	Плесневые грибы	флуоресцирующие бактерии рода Pseudomonas и др.

Сроки хранения охлажденного мяса

Вид мяса	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Срок хранения, включая транспортирование, сут
Говядина	0...-1,5	85-90	10-16
Баранина и козлятина	-1	85-90	12
Свинина	0...-2	85-90	7-14
Телятина	0...-2	85-90	12
Конина	-1	85-90	16
Жеребятина	0	85-90	12
Мясо кроликов	0...2	80-90	5

Сроки хранения замороженного мяса

Вид мяса.	Температура воздуха, °С	Срок хранения мяса в	
		тушах, полутушах и четвертинах, мес	блоках, мес
Говядина, оленина	-12	5-8	8
	-15	6-9	-
	-18	8-12	12
	-20	8-12	14
	-25	13-18	18
Свинина	-12	2-3	5
	-18	4-6	6
	-20	3-6	8
	-25	8-12	12
Баранина	-12	6	6
	-18	10	10
	-20	11	11
	-25	12	12
Конина	-12	8	-
	-18	12	-

Микробиологические показатели безопасности мяса

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более*	Масса продукта, г, в которой не допускаются	
		БГКП (коли-формы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
Мясо свежее (все виды убойных животных): мясо парное в отрубях (полутуши, четвертины)	10	1,0	25
мясо охлажденное и переохлажденное в отрубях	1×10^3	0,1	25
Мясо замороженное (все виды убойных животных): мясо в отрубях (полутуши, четвертины)	1×10^4	0.01	25
блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина)	5×10^5	0,001	25
мясная масса после дообвалки костей убойных животных	5×10^6	0,0001	25
телятина, свинина кусками	5×10^5	0,001	25