

# МЯСО, СВИНИНА, ГОВЯДИНА

Подготовка к продаже мяса свинины и говядины

# Производство

- ОАО "Волковысский мясокомбинат"
- ОАО "Гродненский мясокомбинат"
- ОАО "Дятловский сыродельный завод"
- ОАО "Лидский молочноконсервный комбинат"



# Виды производства

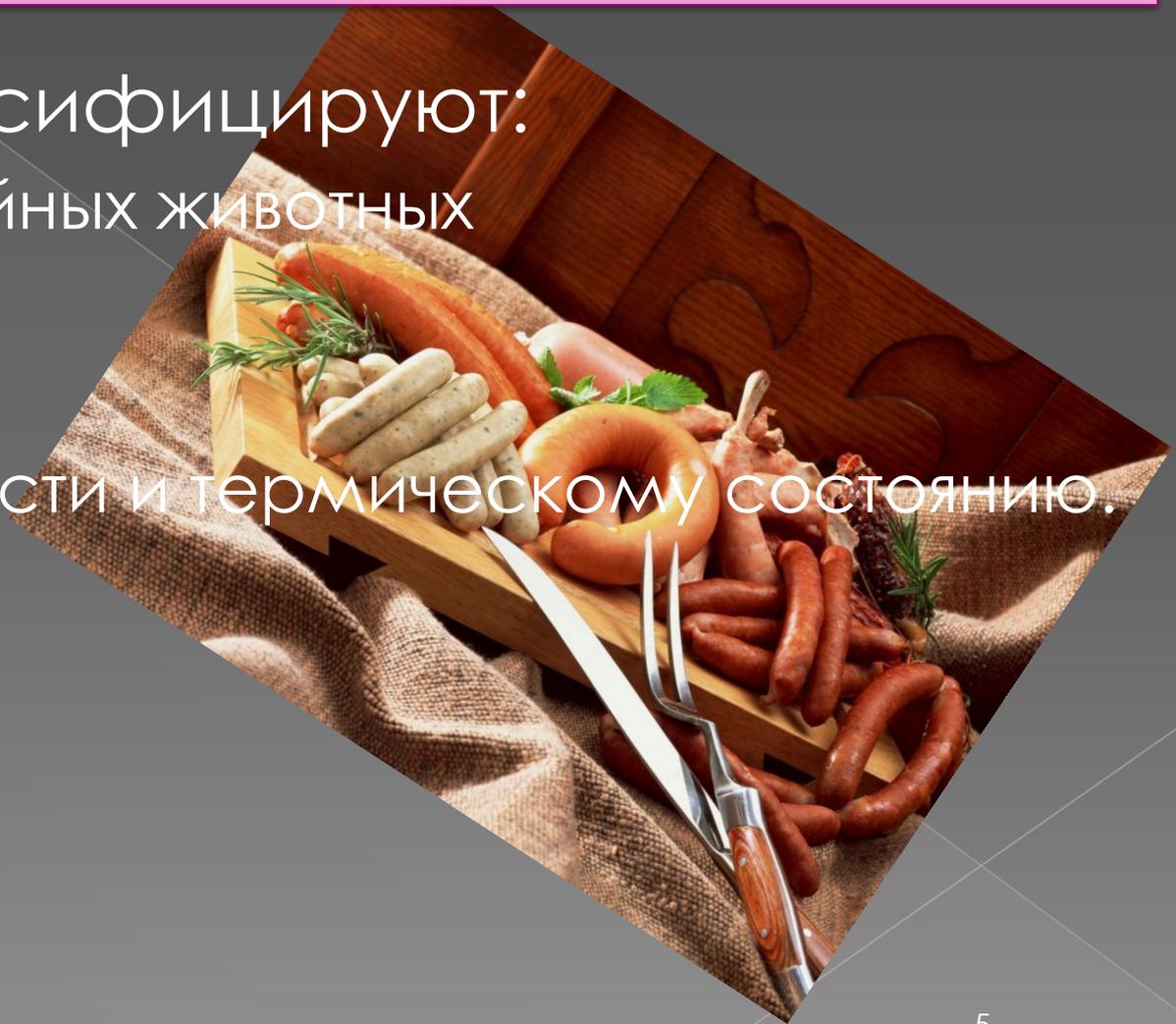
- Виды деятельности
- - Переработка молока, кроме консервирования, и производство сыров
- - Производство минеральных вод и других безалкогольных напитков
- - Производство молочных консервов
- - Производство мороженого
- - Производство мяса
- - Производство мясных продуктов
- Продукция и услуги
- - Молоко или маслопродукты замороженные
- - Молоко или маслопродукты свежие
- - Молоко или маслопродукты, пригодные для длительного хранения
- - Молоко сухое
- - Мясопродукты переработанные или приготовленные замороженные
- - Мясопродукты переработанные или приготовленные свежие
- - Мясопродукты переработанные или приготовленные, пригодные для длительного хранения
- - Сыр натуральный
- - Сыр плавленый

# Виды деятельности

		2009	2010	2010 в % до 2009
<b>Все категории хозяйств</b>				
Реализовано на забой скота и птицы в живом весе	тыс. т	906,92	967,8	106,7128
<b>Численность скота и птицы (на 1 мая 2010 г.)</b>				
Крупного рогатого скота	тыс. голов	5723,9	5534,2	96,68583
Свиней	«-»	6914	7952,8	115,0246
Птицы – всего	«-»	174803,6	185171,7	105,9313
<b>Сельскохозяйственные предприятия</b>				
Реализовано на забой скота и птицы в живом весе	тыс. т	421,9	487,1	115,4539
<b>Численность скота и птицы (на 1 мая)</b>				
Крупного рогатого скота	тыс. голов	1792,1	1696,8	94,68222
Свиней	«-»	2933,4	3490,4	118,9882
Птицы – всего	«-»	90239,5	98357,4	108,9959
<b>Хозяйства населения</b>				
Реализовано на забой скота и птицы в живом весе	тыс. т	485,02	480,7	99,10932
<b>Численность скота и птицы (на 1 мая 2010 г.)</b>				
Крупного рогатого скота	тыс. голов	3931,8	3837,4	97,59906
Свиней	«-»	3980,6	4462,4	112,1037
Птицы – всего	«-»	84564,1	86814,3	102,6609

# Классификаци

- Мясо классифицируют:
  - > виду убойных животных
  - > полу
  - > возрасту
  - > упитанности и термическому состоянию.



# Классификация

- Мясо крупного рогатого скота подразделяют на мясо коров, мясо волов (кастрированные самцы), мясо быков (взрослые некастрированные самцы). Мясо крупного рогатого скота подразделяют по возраст: говядина от взрослого скота (старше трех лет), молодняка (от 3 мес. до 3 лет), телятина (от 14 дней до 3 мес.). Мясо взрослых коров ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого, мышечная ткань плотная с прослойками жира (мраморность). Говядина молодняка имеет цвет розовато-красный, мышц тонкозернистые, мраморность слабо выражена. Телятина имеет цвет от розовато-молочного до розового; консистенция нежная, подкожный жир почти отсутствует. Телятина легко усваивается организмом человека, высоко ценится в детском и диетическом питании.

# Характеристика ассортимента

## ○ По видам убойных животных

### ○ 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 — такое 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.

# Характеристика ассортимента



Рональд Макдональд, бывший клоун родео, сдержал свое обещание.

# Характеристика ассортимента

## ○ 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.

# Характеристика ассортимента

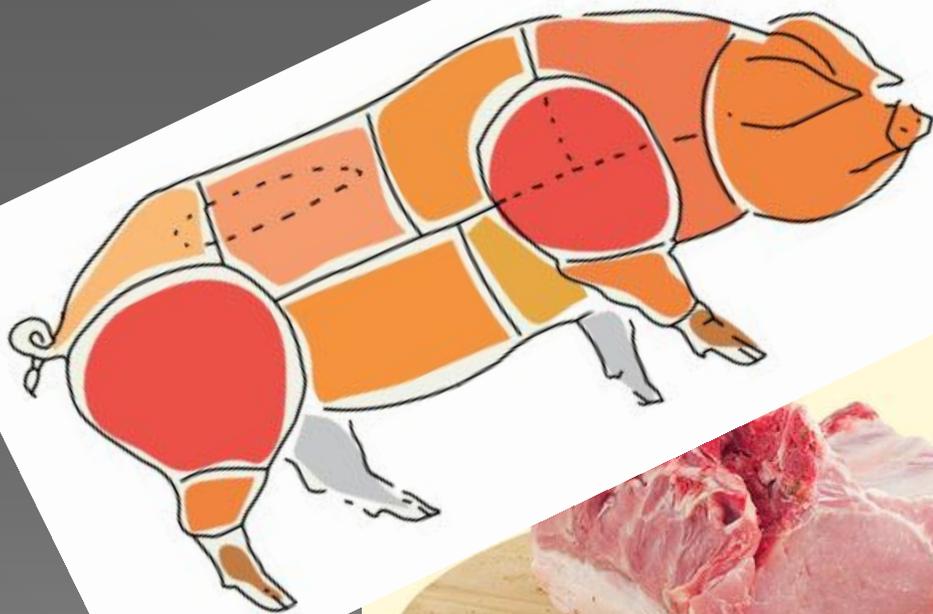


# Характеристика ассортимента

## ○ 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.

# Характеристика ассортимента



# Характеристика ассортимента

- **Термически мясо классифицируется** следующим образом: остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное. Остывшее — это продукт, подвергнутый охлаждению до  $t^{\circ}$  не выше  $12^{\circ}\text{C}$ ,

# Показатели качества

## ○ Классификация мяса

> В зависимости от вида животного различают мясо

- Свиней
- Лошадей
- Буйволов
- Оленей
- Крупного и мелкого рогатого скота.

# Показатели качества

- Свинина:
  - > Мясо свиней подразделяют на мясо хряков, боровов и свиноматок.
- Крупного и мелкого рогатого скота.
  - > Мясо крупного рогатого скота подразделяют на мясо коров, быков и волов
- Телятина
  - > это очень нежное мясо розового цвета.
- Оленина
  - > это очень нежное мясо, которое легко усваивается организмом человека. Обладает значительным количеством жира белого цвета.
- Крольчатина
  - > нежное бледно-розовое мясо, имеет слегка сладковатый вкус.
- Мясо лошадей
  - > в зависимости от возраста животного, подразделяют на конину (старше 3 лет), конину - молодняк (от 1 года до 3 лет) и мясо жеребят (до 1 года), которые, в свою очередь, подразделяются на мясо кастрированных, некастрированных жеребцов и мясо самок.

# Показатели качества

## ○ **Эргономические показатели**

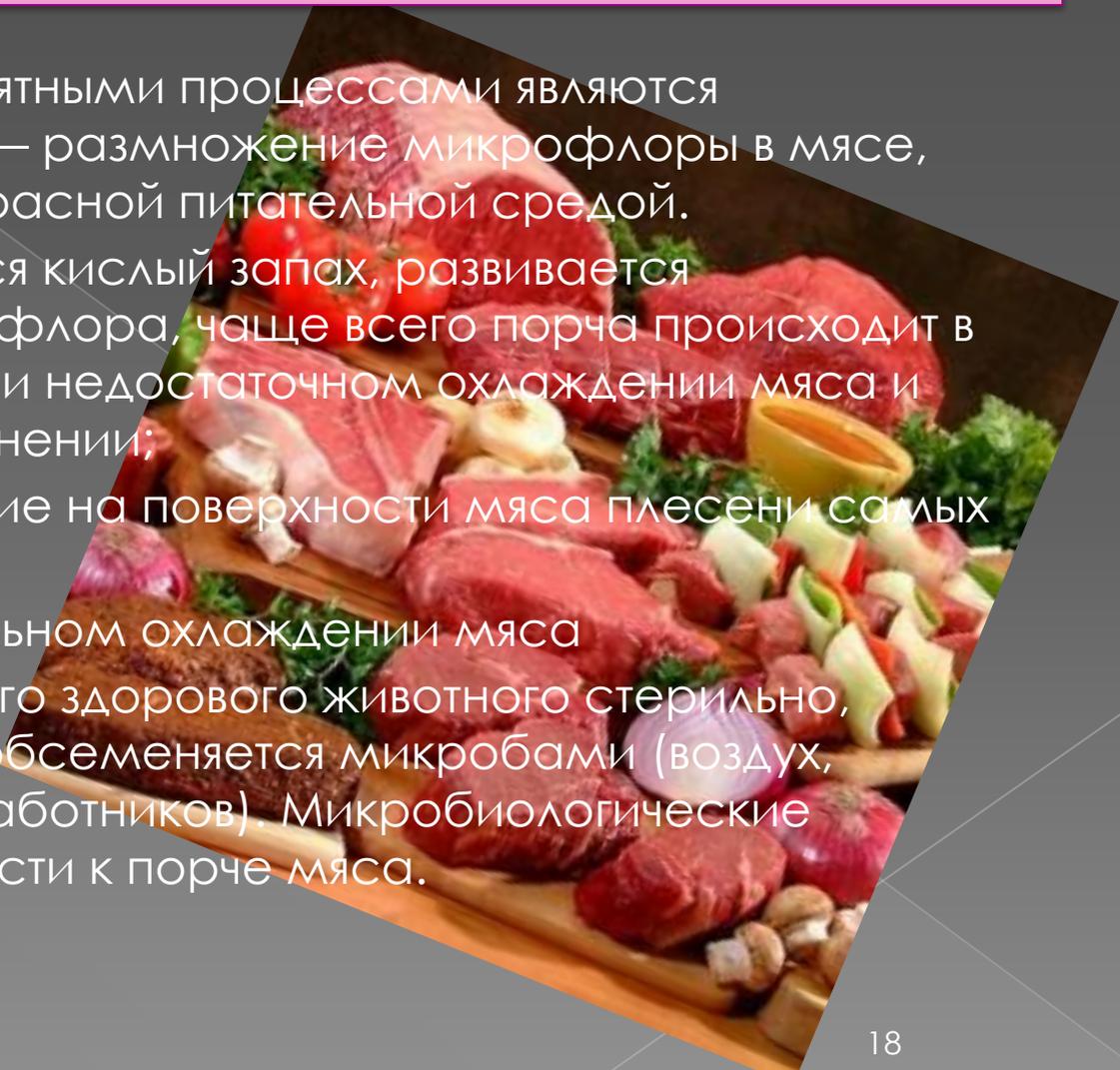
- > качества продукции применяются для определения соответствия изделия различным эргономическим требованиям. Эти требования могут предъявляться к размерам изделия, его форме, функциональным характеристикам, сдельным элементам конструкций и их взаимному расположению.

# Показатели качества

- **Физико-химические показатели** качества мяса
  - > Одним из основных показателей качества мяса можно считать ее активную кислотность - рН. Поскольку концентрация водородных ионов в мясе зависит от содержания гликогена и молочной кислоты в мышцах в момент забоя и, как следствие, является производной физиологического состояния животных перед убоем, а также отображает протекание пуслабильных процессов в туше. С этим показателем тесно связаны: цвет, влагоемкость, нежность и другие качественные показатели мяса. Отклонение рН мяса в тушах от нормы ведет к экономическим потерям. Кроме того установлено, что рН мяса на 40% зависит от генетических факторов, то есть имеет значительную наследственную обусловленность, что может быть основой для успешного решения тех или других селекционных программ.

# Дефекты

- Наиболее неблагоприятными процессами являются микробиологические — размножение микрофлоры в мясе, которое является прекрасной питательной средой.
- закисание — появляется кислый запах, развивается молочнокислая микрофлора, чаще всего порча происходит в теплый период года при недостаточном охлаждении мяса и неправильном его хранении;
- плесневение — развитие на поверхности мяса плесени самых различных расцветок;
- загар — при неправильном охлаждении мяса
- . Мясо только что убитого здорового животного стерильно, однако оно сразу же обсеменяется микробами (воздух, оборудование, руки работников). Микробиологические процессы могут привести к порче мяса.



# Срок хранения

- Гигиена
  - > Как правило, на скотобойнях строго соблюдаются нормы гигиены. Все работники носят халаты, маски и перчатки.
- Температура хранения
  - > В супермаркетах свежее мясо чаще всего продают в лотках, уже предварительно нарезанным и покрытым пленкой. Его раскладывают на охлаждаемых полках, где температура не должна превышать + 3 °С. В некоторых магазинах мясо продают в вакуумной упаковке, но и такое мясо должно храниться охлажденным.

