

# Дипломная работу на тему ■

Технология обработки продукта  
убоя для производства  
мясных изделий

# Таблица 1 Химический состав продуктов убоя

Показатель	мясо		субпродукты		
	говядина	свинина	печень	сердце	легкие
Вода, г	71,5	60,9	7,9	79,0	77,5
Белок, г	20,1	16,5	16,5	15,0	15,2
Жир, г	7,4	21,5		3,0	4,7
Зола, г	1,0	1,1		1,0	1,0
Фосфор, мг	190	170	321	210	230
Калий, мг	355	316	277	260	325
Кальций, мг	10	8	8,7	7,3	9
Магний, мг	27	22	18	23	15
Энергетическая ценность, кКал	191	357	105	87	

## Таблица 2. Содержание витаминов в субпродуктах

	Субпродукты говяжьи						
	легко е	мозги	печень	почки	селезенка	сердце	язык
Витамин А, мг	-	0,18	8,2	0,23	6,00	0,02	ел.
β-Каротин, мг	-	3,7	1,00	0..50	0,12	0,75	ел.
Витамин Е, мг	0,50	6,1	1,28	25, 88	5,10	4,0	0,15
Витамин С, мг	2,00	3,0	33	5,7	5,70	0,30	4,7
Витамин В <sub>6</sub> , мг	0,07	2,6	0,70	3,8	4,20	108,0	4,8
Витамин В <sub>12</sub> , мкг	3,30	0,19	60, 98	1,8	0,13	5,0	1,98
Биотин, мкг	5,90	0,12	9,0	0,39		2,5	0,30
Ниацин, мг	3,20	14	6,8	56	0,13	0,75	0,12
Пантотеновая кислота, мг	1,00		2,19	320		0,36	6,0
Рибофлавин, мг	0,40		0,3			2,5	
Тиамин, мг	0,10		240				
Фолацин, мкг	-		635				

## Разделка полутуш говядины и свинины.

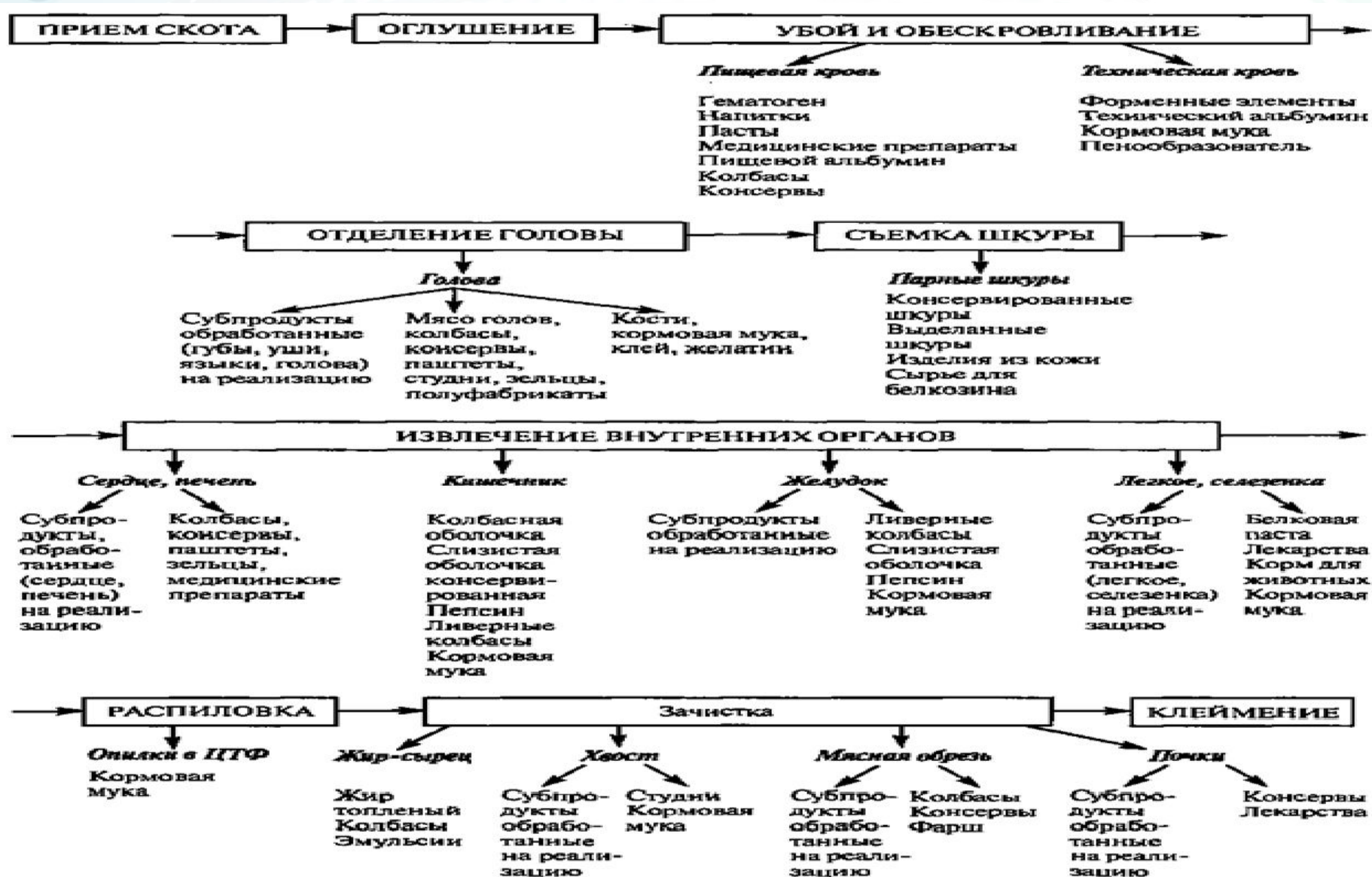
Разделка говяжьей полутуши	Разделка свиной полутуши
1.лопаточная часть; 2.шейная часть; 3.грудная часть; 4.спинно-рёберная часть; 5.поясничная часть; 6.тазобедренная часть; 7.крестцовая часть;	1.окорок; 2.лопатка; 3.корейка; 4.грудника; 5.шея;

## Таблица 3 . Нормы выходов говядины при обвалке и жиловке

Наименование	говядина			телятина		
	I кат.	II кат.	тощая	I кат.	II кат.	тощая
Мясо жилованное, жир сырец	76,2	71,8	64,1	69,0	64,5	57,5
в том числе жир сырец	1,5	0,4	-	-	-	-
Кость I категории	20,3	23,6	30,1	26,0	30,5	36,9
Соединительная ткань, хрящи	3,0	4,0	5,0	4,5	4,5	5,0
Технические зачистки, потери		0,6	0,8	0,5	0,5	0,6



# Схема обработки туши и использования продуктов убоя.



## Таблица 4. Микробиологические требования к сырию

Вид продукта	МАФAM не более, КОЕ/г	Количество продукта (г, см <sup>3</sup> ) в котором не допускают наличие бактерий:		Примечание
		БГКП (колиформные)	Патогенные, в т.ч. - сальмонеллы	
Мясо свежее (все виды убойных животных):				
парное в отрубях (полутуши, четвертины)		1,0		Отбор проб из глубоких слоёв
охлаждённое и переохлаждённое в отрубях	$1 \times 10^3$	0,1		То же
Мясо замороженное (все виды убойных животных)	$1 \times 10^4$	0,01		
Полуфабрикаты мясные рубленые (охлаждённые и замороженные)	$5 \times 10^6$	0,0001		

## Вывод

- ⦿ Пользуясь общими схемами переработки сырья, составляют материальный расчет сырья и готовой продукции по отдельным звеньям переработки. При этом уточняют массу сырья, полуфабрикатов, отходов и вспомогательных материалов по этим звеньям
- ⦿ Расчеты позволяют доказать рациональность и соответствие технологической схемы объемам производства, целесообразность транспортировки продукции и отходов. Продуктовые расчеты ведут с учетом физико-химических и биохимических основ технологических процессов.



**Спасибо**

**◎ за внимания**