

# *МЯСО ПТИЦ*

# *МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ*

Выполнила: Чухломина Екатерина

Группа: КмБ-13

---

---

**Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки кур, цыплят, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят) и устанавливает методы отбора образцов и методы органолептической оценки.**

# 1. МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ:

---

1. Из ящиков выборки отбирают три образца (тушки) для органолептических, химических и микроскопических анализов.

2. По результатам органолептической оценки делают заключение о свежести мяса птицы.

3. Мясо птицы, отнесенное по результатам органолептической оценки к мясу сомнительной свежести, подвергают химическим и микроскопическим анализам.

4. При расхождении органолептической оценки с результатами химических и микроскопических анализов мясо птицы подвергают повторно химическим анализам на вновь отобранных пяти образцах.

# Методы отбора образцов:

5. Для бактериологических анализов отбирают три образца (тушки).

6. Каждый отобранный образец упаковывают в полиэтилен, целлофан, или пергаментную бумагу по [ГОСТ 1341–84](#) и направляют в лабораторию для анализа.

7. При отправке образцов в лабораторию, находящуюся вне места их отбора, образцы помещают в общую тару (ящик, пакет), которую затем опечатывают или пломбируют.

# При отборе образцов мяса птицы составляют акт с указанием:

наименования предприятия, выработавшего мясо птицы;

вида птицы, категории упитанности тушек, размера партии;

обозначения нормативно-технической документации на мясо птицы; даты сдачи-приемки и номера сопроводительного документа;

места и даты отбора образцов;

обозначения настоящего стандарта;

цели испытания;

номера образцов и температуры их в толще грудных мышц в момент отбора;

фамилии и должности лиц, принимавших участие в осмотре мяса птицы и отборе образцов.

# Методы отбора образцов:

9. При поступлении образцов в лабораторию для анализа регистрируют:

-дату и время поступления;

-состояние образцов с обязательным указанием их температуры в толще грудных мышц в момент поступления.

10. С момента отбора до начала анализа образцы хранят при температуре от 0 до 2°С не более суток.



# Органолептические методы предусматривают определения:

---



# Определение внешнего вида и цвета

проводят  
путем  
внешнего  
осмотра:

клюва

слизистой оболочки  
ротовой полости

глазного яблока

поверхности тушки

подкожной и  
внутренней жировой  
ткани

грудобрюшной  
серозной оболочки



Вне  
шней  
вид

# Показатели, характеризующие свежесть мяса

## ПТИЦЫ: Свежее мясо:

И  
Обо  
цвет  
Почв

- глян
- бел
- чей

и ста

- крас
- роза
- цвет

рото

- а,
- суха
- небу

Глаз

- ядро,
- рого
- влаж

Подк

- влаж
- желт
- жёлт

ожна

- ого
- мшиц
- влаж

ржно

- влаж
- влаж
- влаж

я

- влаж
- влаж
- влаж

сть

- бред
- надав
- влаж

внут

- влаж
- влаж
- влаж

рунк

- влаж
- влаж
- влаж

роби

ляк

жиро

брю

мыш

щно

цы

на

кюс

исте

проз

рача

ость

и

запа

Внешний вид и

# Мясо сомнительной свежести:

Цвет

- без запаха
- бледно-розовый

Слизь

- липкая
- влажная

Очка

- желтый
- белый

Рот

Вой

Глаз

Поло

Под

Вода

Сдв

Внук

Ренн

Обол

Я

Очка

Жир

Брю

Мыш

Шной

Цы

на

Конс

исте

Проз

ача

- бледных
- желтых
- белых

- желтый
- белый

- желтый
- белый

- более свежие
- темная

- затхлый
- надавливание
- грудки

- прозрачные
- розовые
- белые

- белый
- или мутно

# Несвежее мясо

Внешний вид и

цвет

Клюв

Оболочка

Слизь

Игла

Ой

Глаз

Ое

Поведение

Жужжащий звук

Тр

Внутри

Слизь

Жир

Брюшко

Мясо

Цы на разрезе

Консистенция

Прозрачность

Запах

Резкость

И

• глянец  
• евиты  
• й

• влажная  
• блестящая,  
• влажная,  
• влажная

• покрытая  
• влажная  
• влажная  
• влажная

• желто-розового  
• цвета  
• цвета  
• цвета

• желто-белого  
• цвета  
• цвета  
• цвета

• влажная  
• влажная  
• влажная  
• влажная

• влажная  
• влажная  
• влажная  
• влажная

• влажная  
• влажная  
• влажная  
• влажная

• влажная  
• влажная  
• влажная  
• влажная

• влажная  
• влажная  
• влажная  
• влажная

• влажная  
• влажная  
• влажная  
• влажная

*Для проведения испытания используют следующие аппаратуру и материалы:*

---



## Определение запаха

### •Подготовка к анализу

- Для определения запаха жира от каждого образца берут не менее 20 г внутренней жировой ткани. Каждую пробу измельчают ножницами, вытапливают в химических стаканах на водяной бане и охлаждают до температуры 20 °С.

### •Проведение анализа

- Запах внутреннего жира определяют органолептически при помешивании его чистой стеклянной палочкой.
- Запах поверхности тушки и грудобрюшной полости определяют органолептически. Для определения запаха глубоких слоев чистым ножом делают разрез мышц. Особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям

## Определение состояния мышц на разрезе

- Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек направления мышечных волокон
- Для определения влажности мышцы фильтровальную бумагу прикладывают к поверхности мышечного разреза на 2 с

## Определение прозрачности и аромата бульона

- *Подготовка к анализу*
- От образца (тушки) вырезают скальпелем на всю глубину мышцы 70 г мышц голени и бедра и не смешивая их по образцам, дважды измельчают на мясорубке. Фарш, полученный от каждого образца, тщательно перемешивают, затем берут навеску.
- Для приготовления мясного бульона 20 г фарша, взвешенного с погрешностью не более  $\pm 0.001$  г. помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл и заливают 60 мл дистиллированной воды. Содержимое колбы тщательно перемешивают. Колбу закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню на 10 мин.
- Аромат мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80-85° С по аромату паров, выходящих из приоткрытой колбы.
- Степень прозрачности бульона устанавливают визуально путем осмотра 20 мл бульона, налитого в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, диаметром 20мм.

## Определение

консистенции

- На поверхности тушки птицы в области грудных и тазобедренных мышц легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за временем выравнивания



# Дефекты мяса птицы

---

## •Загар

- (окрашивание кожи в зеленый, а мышечной ткани — в медно-красный цвет, а также появление неприятного запаха сероводорода) возникает в неостывших или оттаявших тушках в неохлажденном помещении

## •Плесень

- на поверхности кожного покрова ухудшает товарный вид тушек, вкус и запах мяса птицы; пораженные плесенью слои мяса непригодны в пищу

## •Потемнение тушек

- после потери кожей естественного блеска и белизны особенно заметно на слабоупитанных тушках. Оно объясняется концентрацией миоглобина в поверхностном слое при большом испарении влаги и переходе его в метмиоглобин во время длительного хранения битой птицы в замороженном состоянии.

## •Гниение

- вызываемое развитием гнилостных бактерий в ротовой полости полупотрошенных и в брюшной полости потрошенных тушек, вызывает распад белков с образованием веществ, обуславливающих гнилостный запах

---

**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**