

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

и ста

рото

Глаз

Подк

ожна

ржно

сть

внут

рунк

обой

ляк

жиро

брю

мыш

щно

цы

на

Кож

исте

проз

рача

ость

и

запа

- глян
- девд
- чей

- крас
- роза
- цвет

- а, ука
- лезн
- яде,

- рого
- вато
- желт

- блед
- цвет
- желт

- ого
- млиц
- влаж

- ная,
- блес
- влаж

- тая,
- ице,
- блед

- надав
- блед
- ифич

- даль
- ски
- ем

- свой
- проз
- рачн

- ый,
- аром

Внешний вид и

Мясо сомнительной свежести:

Цвет

- без запаха
- бледно-розовый

Слизь

- липкая
- вязкая

Войлок

- желтый
- белый

Глаз

- влажные
- сухие

Полость

- запах
- запах

Вода

- прозрачная
- мутная

Сдвиг

- легко
- трудно

Вздутие

- отсутствует
- присутствует

Резина

- отсутствует
- присутствует

Оболочка

- гладкая
- липкая

Жир

- белый
- желтый

Брюшина

- влажная
- сухая

Мышцы

Цыплята

на

Консистенция

Прозрачность

Запах

Остатки

и запах

Несвежее мясо

Внешний вид и

цвет

Клюв

Оболочка

Слизь

Игла

Ой

Глаз

Ое

Подошва

Рожна

Тр

Внутри

Слизь

Жир

Брюш

Мяк

цы на

разре

Конс

истен

ция

Проз

рачн

ость

и

• глянец
евиты
й

• влажн
• окры
• липки
• слиз

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 ± 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 $80-85^{\circ}\text{C}$ 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 20 мм.

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!**