

*Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО МГАВМиБ — МВА имени К.И. Скрябина
Факультет зоотехнологий и агробизнеса
Кафедра товароведения, технология сырья и
производства
животного и растительного происхождения
имени С.А. Каспарьянца*

Презентация

*на тему: «Консервирование мяса различными
способами*

(холод, высокие температуры, посол и копчение). »

*Выполнила: студентка 4 курса ФЗТА 1 группы
Гриценко Ирина Алексеевна*

Введение

Цель консервирования мяса, не допустить развития в нем микробов. На консервирование идут почти все виды мяса. Чаще всего консервируют свиное и кроличье мясо, дичь и мясо домашней птицы. Но можно использовать для этой цели говядину и баранину.



Консервирование мяса холодом

Использование холода позволяет длительное время сохранять высокое качество продукта, транспортировать его с мест производства в места потребления.

Подмораживают мясо в камере при температуре минус 25 градусов, говядину в течении 6-10 часов, свинину 4-8, баранину 2-3 часа. При минус 18 градусов длительность процесса увеличивается в 1,5-2 раза. Медленное замораживание проводят при температуре от минус 15-20 градусов при естественной циркуляции воздуха; интенсивное при минус 23-30 градусов; быстрое при минус 30-35 градусов и скорости воздуха 2-4 м/с. Относительная влажность воздуха должна составлять 90-95%



Высокие температуры

Высокие температуры широко используют при производстве мясных консервов, колбасных и ветчинных изделий. Консервирование высокими температурами включает стерилизацию, варку и запекание. Варку широко применяют при производстве колбас, ветчинных и других изделий. В процессе варки уничтожается до 99% микрофлоры. Изделия считаются законченными, если температура внутри батона достигает 68-70 градусов. При запекании на мясопродукты воздействуют горячим воздухом до 150 градусов. Мясо теряет меньше сока, чем при варке, имеет хорошие вкусовые качества и более нежную консистенцию.



Посол мяса

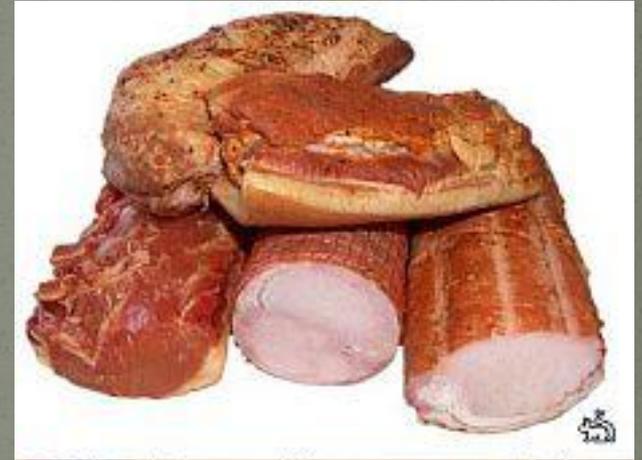
Посол мяса — это обработка мяса поваренной солью, рассолом или посолочной смесью для повышения влагосвязывающей способности, обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта и устойчивости его при хранении.

Соль оказывает консервирующее действие, так как задерживает развитие микроорганизмов от 10-15% концентрации. При концентрации 20-25% и продолжительном времени погибают болезнетворные бактерии.



Копчение

Обработка поверхности мясопродуктов веществами, содержащимися в копильном дыме, который получают в результате неполного сгорания древесины. Используют опилки листовых растений. Различают горячее и холодное копчение.



Заключение

Мясо относится к скоропортящимся продуктам, которые при обычных условиях не выдерживают длительного хранения. Нам следует внимательно следить за производством высококачественного мяса, а также за процессами самого консервирования. Чтобы получить прибыль при сдаче товара в места требования. Обязательно следует соблюдать технологические и ветеринарно-санитарные правила.

