



Мясо птицы: классификация, пищевая ценность, технология производства, условия и сроки хранения. Дефекты.

Выполнил: студент Б1309тм Плотников Н.В.  
Руководитель: к.т.н., доцент, Смертина Е.С.

2016

# Классификация

Мясо птицы выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голени и бедра.

В зависимости от температуры в толще мышц мясо птицы по термическому состоянию подразделяют:

- на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25 °С;
- охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно;
- замороженное с температурой не выше минус 12 °С;
- глубокозамороженное с температурой не выше минус 18 °С.

В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

# Пищевая ценность

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Тушка кур 1-го сорта	17	20	250
Тушка кур 2-го сорта	19	11	175
Тушка цыплят-бройлеров 1-го сорта	16	14	190
Тушка цыплят-бройлеров 2-го сорта	18	7	135

Таблица 1 - Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г тушки

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	19	10	170
Четвертина передняя	19	9	160
Четвертина задняя	18	10	160
Грудка	21	5	130
Окорочок	18	9	150
Крылья	17	10	160
Голень	18	7	140
Бедро	18	8	140

Таблица 2 - Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек цыплят-бройлеров в 100 г продукта

Наименование частей тушек кур	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16	12	170
Четвертина передняя	16	10	150
Четвертина задняя	14	11	160
Грудка	17	9	150
Окорочок	14	10	150
Крылья	12	10	140
Голень	14	8	130
Бедро	14	9	140

Таблица 3 - Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек кур в 100 г продукта

Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленными, чистыми;

не иметь:

- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);

- посторонних запахов;

- фекальных загрязнений;

- видимых кровяных сгустков;

- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;

- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

Тушки кур выпускают в потрошеном и потрошеном с комплектом потрохов и шей в виде.

Потрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм.

Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками.

Потрошенные тушки с комплектом потрохов и шей - потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки - 2-му, относятся ко 2-му сорту.

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%.

Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки:

- цыплят;
- кур и цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- с холодильными ожогами;
- имеющие темную пигментацию;
- замороженные более одного раза.

# Условия и сроки хранения

Мясо кур транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо кур транспортированию и хранению не подлежит.

Транспортирование мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса кур при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно: тушек - не более 5 сут, частей тушек - не более 2 сут со дня выработки.

Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кур со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С - тушек в потребительской таре - не более 8 мес, в групповой упаковке - не более 4 мес; частей тушек - не более 1 мес;
- не выше минус 18 °С - тушек в потребительской таре - не более 12 мес, в групповой упаковке - не более 8 мес; частей тушек - не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С - тушек в потребительской таре - не более 14 мес, в групповой упаковке - не более 11 мес.



# Дефекты

- посторонние включения (например, стекло, резина, металл);
- посторонние запахи;
- фекальные загрязнения;
- видимые кровяные сгустки;
- остатки кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- холодильные ожоги, пятна от разлитой желчи.



**Спасибо за внимание!**