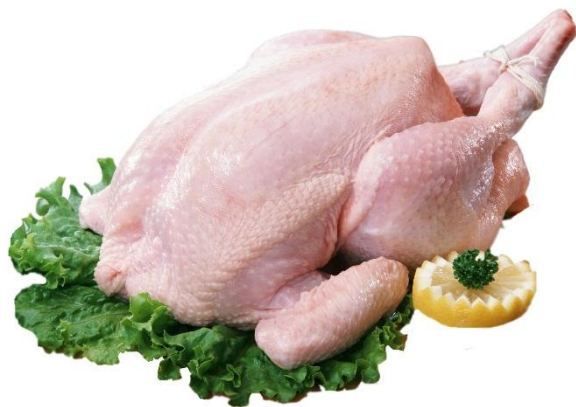


Мясо птицы



МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции
общественного питания
Преподаватель: Юрченко Е.А.

Мясо птицы

Мясо птицы – это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы и представляющая собой совокупность различных тканей – мышечной, соединительной, жировой, костной и др.

Птица отличается высокой скороспелостью, достигая убойной массы в 2-3 месячном возрасте, а также с высоким выходом съедобной части (55-65%). Убойный выход потрошенных тушек мяса птицы достигает 57-60%, полупотрошенных -77-80%.

55% съедобной части составляет мышечная ткань; 10% - съедобные потроха.

На несъедобные части приходится до 35-40%, в том числе: перо и кровь -22%, 14-18% - кости.

Химический состав

Химический состав мяса птицы зависит от ее вида, возраста, породы, упитанности и других факторов.

В состав мяса птицы входят вода, белки, жир, углеводы, экстрактивные и минеральные вещества, витамины, ферменты.

Белков в мясе птицы содержится от 12 (гуси) до 24% (индейки). Количество их зависит от вида, возраста и упитанности птицы. Чем моложе и менее упитанна птица, тем больше белков содержит ее мясо. По содержанию белков мясо такой птицы, как куры, индейки, значительно превосходит мясо скота. Среди белков птицы наибольшая часть приходится на долю полноценных.

Жир содержится в количестве от 4 (цыплята) до 53% (утки). Он состоит из непредельных жирных кислот, поэтому имеет мягкую консистенцию, низкую температуру плавления (23—27°C) и высокую усвояемость.

Минеральные вещества (0,5—1,2%) в мясе птицы представлены солями калия, натрия, кальция, фосфора, железа и др. Экстрактивных веществ в нем содержится несколько больше (1,5%), чем в мясе убойного скота; особенно богаты ими белые грудные мышцы кур и индеек.

Витамины представлены витаминами А, В₁, В₂, РР и др.

Пищевая ценность

Пищевая ценность мяса птицы характеризуется количеством и соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека; она обусловлена также энергетическим содержанием и вкусовыми свойствами мяса. Лучше усваивается и обладает хорошими вкусовыми свойствами мясо с равным содержанием белков и жиров.

Наибольшей пищевой ценностью обладает мышечная ткань, так как она содержит преимущественно полноценные белки с наиболее благоприятными для организма человека незаменимыми аминокислот.

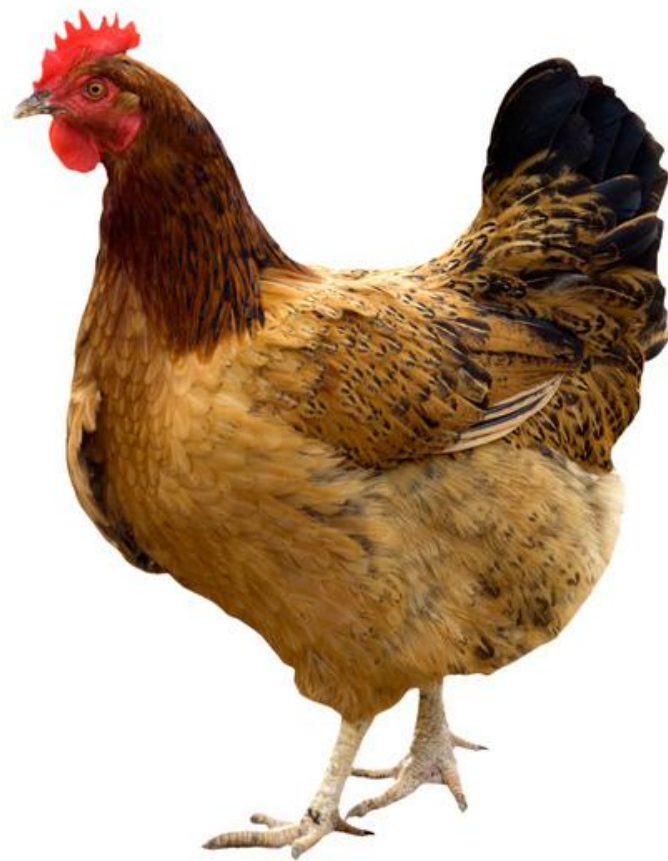
- Тушки взрослой птицы
- Классификация мяса птиц
 - По виду
 - Куры
 - Индейки
 - Утки
 - Гуси
 - Цесарки
 - По способу обработки
 - Полу-потрошенные
 - Потрошенные
 - Потрошенные с комплектом потрохов
 - По термическому состоянию
 - Остывшие
 - Охлажденные
 - Замороженные
 - По упитанности и качеству обработки
 - I категория

Куры

Куры – наиболее распространенный вид домашней птицы. В зависимости от продуктивности породы кур подразделяются на мясные, яйценоские и общепользовательские.

Мясные куры (корниши, брама, лангшан и др.) имеют большую живую массу: петухи 3,5-4,5 кг, быстрый рост, скороспелость, хорошо развитые мышцы с небольшим содержанием соединительной ткани. Выход мяса у них высокий – 70%. Большое внимание уделяется выращиванию бройлеров-цыплят мясной породы. Они отличаются высокой скороспелостью и в возрасте 60 сут достигают живой массы 1,6 кг и более. Мясо бройлеров-цыплят нежное, сочное, обладает высокими вкусовыми и диетическими свойствами (20% белков и 5,2-12,3% жира).

Куры



Тушка кур



Индейка

Индейки – самый крупный вид домашней птицы. Масса индюков 12-16 кг, индеек 7-9 кг. Убойный выход 85-90%. Мясо обладает высокими вкусовыми достоинствами, хорошо усваивается. Породы : северокавказская бронзовая, бронзовая широкогрудая, белтсвиллская (белков 19,5-21,6%, жира 12-22%)

Индейка



Тушка индейки



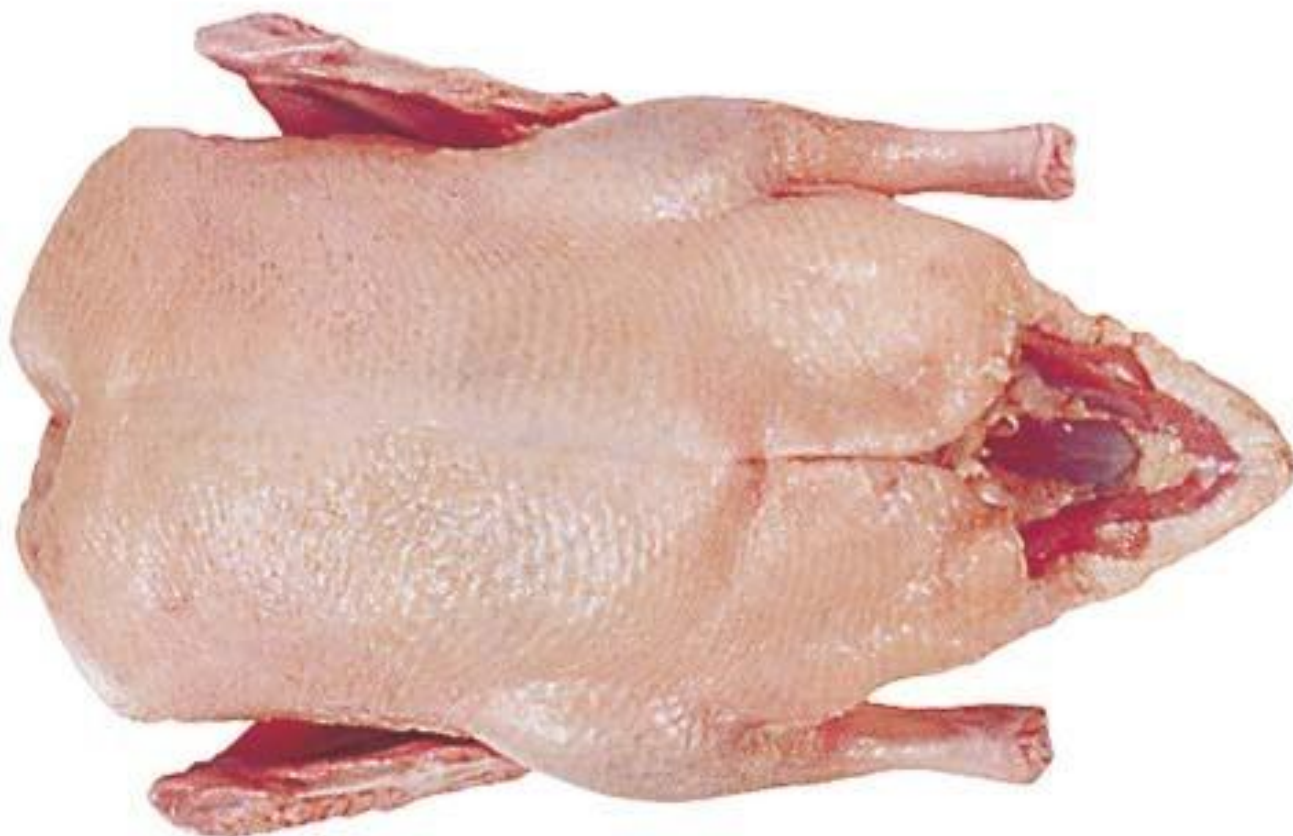
Утка

Утки быстро растут и в 8-недельном возрасте достигают массы 2 кг. Породы уток – пекинские , московские белые, зеркальные. По продуктивности подразделяются так же как и куры, но разводят в основном мясные породы. (белков 15,8-17,2%, жира 24-38%).

Утка



Тушка утки



Гуси

Гуси имеют крупные размеры и большую массу : гусаки 6-12 кг, гусыни 5-10 кг.

Распространенные мясные породы гусей : арзамасские крупные серые, холмогорские, тульские, литовские (белков 15,2-17,0%, жира 24,2-9,0%)

Гусь



Тушка гуся



Цесарка

Цесарки распространены меньше других видов птицы., живая масса 1,6-2,2 кг. Мясо по вкусу напоминает пернатую дичь, но значительно жирнее и нежнее. Разводят жемчужную и голубую породы цесарок.

Мышцы птицы имеют разную окраску, у кур и индеек грудные мышцы белые, а остальные – темные (красные). Мясо гусей и уток имеет одинаковую темную окраску. Как правило, в белом мясе содержится немного больше белков и экстрактивных веществ и меньше жира. Белые мышцы меньше накапливают вредные и загрязняющие вещества.

Цесарка



Тушка цесарки



I категория

Тушки первой категории имеют хорошо развитые мышцы, а у цыплят-бройлеров — очень хорошо развитые.

Киль грудной кости не выделяется или слегка выделяется (допускается для тушек цыплят, индюшат и цесарят).

Отложения подкожного жира на тушках молодняка — на груди и животе, у взрослой птицы — на спине, животе и груди. На поверхности тушек допускаются легкие ссадины, не более двух порывов кожи длиной до 1 см, но не на филе, единичные пеньки и легкое слущивание эпидермиса кожи.

II категория

Тушки второй категории имеют мышцы удовлетворительно развитые, киль грудной кости может выделяться, жировые отложения незначительны или могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитой мышечной ткани.

На поверхности тушек допускается незначительное количество пеньков и ссадин, не более трех разрывов кожи длиной до 2 см, незначительное слущивание эпидермиса.

Тушки птицы, соответствующие по упитанности I категории, а по качеству обработки — II, относят ко II категории. Тушки, не соответствующие по упитанности требованиям II категории, относят к тощим и используют только для промышленной переработки.

Требования к качеству

Тушки домашней птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть свежими, по упитанности и качеству обработки не ниже II категории, правильно оправленными, с маркировкой, соответствующей категории упитанности.

У свежих тушек клюв гляцевитый и сухой, слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, без постороннего запаха, глазное яблоко заполняет всю орбиту, цвет кожи беловато-желтоватый, поверхность тушки сухая; консистенция упругая, жир белый или желтоватый, запах специфический, соответствующий виду птицы, без постороннего; бульон при варке прозрачный и ароматный.

При подозрении на инфекционные заболевания проводят бактериологические исследования.

Упаковка

Упаковывают тушки домашней птицы в пакеты из полимерной пленки либо обертывают чистой бумагой. Они могут выпускаться и без обертки, но с обязательной прокладкой бумаги по рядам в ящике.

Тушки укладывают в деревянные ящики, выстланные бумагой. В каждый ящик укладывают птицу одного вида, одной категории упитанности и одного способа обработки. Масса брутто ящика не должна быть более 30 кг.

Маркировка

Маркируют торцовые стороны ящиков прочной непахнущей краской или наклеивают на них бумажный ярлык с полосой (по диагонали) розового цвета — для птицы I категории и зеленого — для II категории.

Маркировка включает наименование предприятия-изготовителя, количество тушек, массу нетто и брутто, дату выработки, номер ГОСТ, а также условные обозначения вида птицы: (Ц — цыплята, ЦБ — цыплята-бройлеры, К — куры, УМ — утята, У — утки, ГМ — гусята, Г — гуси, и т. д.); способа обработки (Е — полупотрошенные, ЕЕ — потрошенные, Р — потрошенные с комплектом потрохов) и категории упитанности (цифрами 1,2; тощая — Т). Так, маркировка ЦБЕ1 означает — цыплята-бройлеры полупотрошенные I категории.

Хранение

Хранят тушки охлажденной птицы в магазине при температуре 0—6°C и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 ч. Мороженая птица при температуре 0—6°C хранится до 3 сут, а при температуре ниже 0°C — до 5 сут. В холодильниках при температуре — 18°C и при относительной влажности воздуха 95% срок хранения мороженой птицы 8—10 мес.



Задание

Соотнесите изображения птиц с изображениями их тушек

OK