

# Микробиология мяса свинины

---

Выполнила: Гибадуллина

Динара 231-О

---

**Мясо** — туша или часть туши, полученная от убоя скота, представляющая совокупность тканей — мышечной, соединительной (рыхлой и плотной), жировой, и костной (или без нее).

Мясо относится к источникам белка первого класса, т. е. содержащим все незаменимые аминокислоты в значительных количествах и с благоприятным для потребностей организма соотношением. По аминокислотному составу белков мышечная ткань различных видов мяса мало отличается.

# Свинина

---

Свинина имеет отличительные признаки: мышцы светло-розовые, тонкая зернистость, мраморность выражена. В сыром мясе запах разлагающейся мочи имеется только у хряков, при варке он выражен сильнее. Жир хряков также имеет специфический неприятный запах, который усиливается при термической обработке.

Свинина (ГОСТ 7724-77 "Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия") по возрасту животных подразделяется на мясо поросят-молочников, подсвинков, мясо взрослых животных. По полу животных свинина подразделяется на мясо от свиной и боровой и мясо от хряков (некастрированных самцов живой массой более 20 кг). Свинина делится на пять категорий (в основном по массе туш в парном состоянии и толщине шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками).

---

Основные витамины, источником которых выступает мясо, находятся в мышечной ткани. Это витамины группы В. Тиамин (витамиn B1) содержится в различных видах мяса в количестве 0,1-0,2 мг/%. Нежирная свинина по содержанию этого витамина занимает одно из первых мест среди всех пищевых продуктов (0,6-0,8 мг %). Вместе с тем мясо и мясопродукты не являются основным источником тиамина для человека. При тепловой обработке мяса теряется 25-30% этого витамина. Особенно велики потери при производстве консервов.

Высокое содержание белка — около 22%

Высокая калорийность — около 1700 ккал/кг

Низкое содержание жира — около 9%

---

В мясе свинины содержатся различные группы микроорганизмов: сапрофитные, условно-патогенные и патогенные.

Сапрофитные микроорганизмы составляют технически вредную микрофлору, вызывающую порчу продуктов при хранении. Сапрофитная микрофлора представлена различными группами микроорганизмов: гнилостные бактерии, кокки, молочнокислые бактерии, плесени, дрожжи и др.

# ПАТОГЕННЫЕ И УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ

---

Патогенными или болезнетворными называются микроорганизмы, вызывающие заболевания у людей, животных и растений. Патогенность является видовым признаком микроорганизмов, закрепленным генетически. В различных условиях болезнетворное действие микроорганизмов может проявляться в разной степени. Степень патогенности называют вирулентностью. Условно-патогенными являются представители постоянной микрофлоры человека и животных, а также некоторые микроорганизмы внешней среды.

# Мышечная ткань

---

Мышечная ткань мяса, составляющая основу мускулов, — наиболее ценная. В ней находятся практически все полноценные белки мяса. В мышечной ткани содержится около 70% воды, 18-20% белков, 1,5-2,5% экстрактивных веществ (азотистых и безазотистых), 1,1% минеральных веществ.

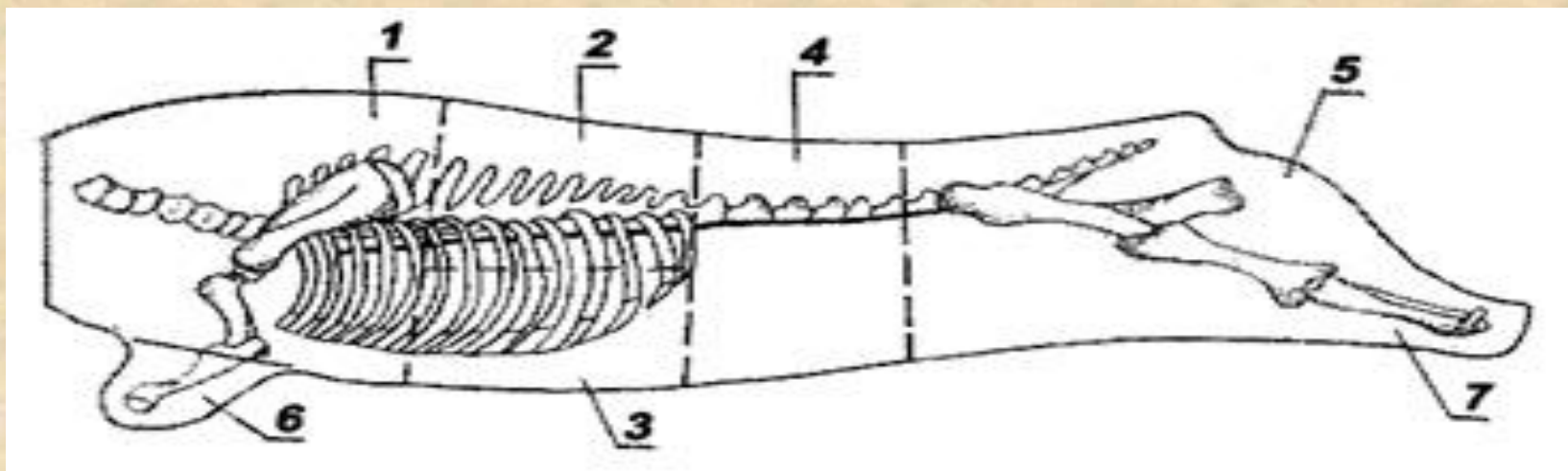
Экстрактивные вещества стимулируют желудочную секрецию, влияют возбуждающим образом на центральную нервную систему. Среди них находятся пуриновые основания, нежелательные при некоторых заболеваниях. Экстрактивные вещества участвуют в формировании вкусо-ароматических свойств мясных блюд.

---

Свинину выпускают в виде продольных полутуш. Без разделения на полутуши допускается выпускать свинину с массой туши в шкуре — менее 39 кг и без шкуры — менее 34 кг. Свинину пятой категории выпускают целыми тушами, с головой и ногами, без внутренних органов.



Схема разделки свинины для розничной торговли. Отрубы подразделяют на I и II сорта.



I сорт: 1 — лопаточная часть, 2 — спинная часть (корейка), 3 — грудинка, 4 — поясничная часть с пашиной, 5 — окорок;

II сорт: 6 — предплечье (рулька), 7 — голяшка.

## Требования по показателям технологической обработки

---

На тушах, полутушах, четвертинах мяса, а также в мясе, замороженном в блоках, выпускаемом в реализацию, промышленную переработку и хранение не допускается наличие остатков внутренних органов, кровоподтеков, сгустков крови, бахромок, побитостей, загрязнений. Свинина в шкуре не должна иметь остатков щетины. На замороженном и подмороженном мясе не допускается наличие льда и снега.

## Рожа свиней (эризипелоид, ползучая эритема)

Инфекционная болезнь, поражающая преимущественно свиней 3–12 месяцев, характеризующаяся при остром течении септициемией и воспалительной эритемой кожи, при хроническом - эндокардитом и артритом. Отдельные случаи этого заболевания регистрируют у крупного рогатого скота, ягнят, птицы и животных других видов. Люди тоже восприимчивы к эризипелоиду. Чаще всего страдает им персонал предприятий мясной и рыбной промышленности, ветеринарные врачи и те, кто ухаживает за больными животными.

В настоящий момент, известно три типа возбудителя рожи свиней: А, В и N. Наибольшее распространение имеет тип А, тип В встречается реже, однако он обладает наиболее высокими иммуногенными свойствами, поэтому его чаще используют для приготовления вакцин

# Свиной цепень

---

У свиного цепня на головке, кроме четырех присосок, имеется и хоботок с крючьями, поэтому его еще называют вооруженным.

Паразитируя в тонком кишечнике человека, цепни раздражают его слизистую оболочку органами прикрепления, вызывая изъязвления, и отравляют организм хозяина продуктами своего обмена веществ. Эти крупные паразиты истощают организм хозяина, потребляя большое количество питательных веществ пищи и витаминов. Поэтому у больных людей часто наблюдают слабость, потери сознания, тошноту, снижение аппетита, нарушения деятельности нервной системы и т.д.

# Заключение

---

**Запомните!** Мясо можно покупать только в магазинах или специально предназначенных для этого местах на базарах. Перед продажей мясо должно пройти специальный санитарный контроль на наличие в нем личинок паразитов. Зараженное мясо изымают и уничтожают. Покупая мясо в непредназначенных для этого местах, вы рискуете заразиться различными паразитами. Кроме того, мясо перед употреблением необходимо тщательно проварить или прожарить.

A spiral-bound notebook with a light beige cover and a silver metal spiral binding on the left side. A thin horizontal line is drawn across the page, positioned above the text.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ