

Выполнила: Серебрякова Виктория
Студентка: 2 курса
Группы: ПК-14-3/7

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Основным сырьем для мясной промышленности, являются сельскохозяйственные животные (убойный скот) и домашняя птица

Убойный крупно-рогатый скот
(КРС) в зависимости от
возраста и пола разделяют на
группы:

- Волы и быки
- Коровы (более 3 лет)
- Коровы первотелки
- Молодняк (от 3 месяцев до 3 лет)

Свиньи по полу, возрасту и живой массе подразделяются на группы:

- Боровы(самец домашней свиньи подвергшийся кастрации)
- Хряки(дикий самец домашней свиньи)
- Взрослые свиньи
- Подсвинки
- поросята

Продуктивность убойного скота
определяется живой, убойной
массой и выходом мяса:

Живая масса – это масса животного (“-”
кишки)

Убойная масса – это масса тушки и
внутреннего жира-сырдца

Убойный выход – отношение убойной
массы к живой в %

Классификация мясных туш:

1. По виду убойных животных различают мясо:
 - ⊙ КРС(крупно-рогатый скот)
 - ⊙ Свиней
 - ⊙ Овец
 - ⊙ Коз
 - ⊙ Лошадей
 - ⊙ Кроликов
 - ⊙ Птицы

2. По половому признаку:

- Мясо взрослого рогатого скота (говядина и мясо бугаев)
- Свиной (свинина и хряк)

3. По возрасту:

- Взрослый
- Молодняк

4. По упитанности: на категории

5. По термическому состоянию:

- Парное
- Остывшее
- Охлажденное
- Замороженное
- Дефростированное (размороженное)

Парное мясо — мясо после убоя животного, имеющего температуру не ниже 35 градусов.

Остывшее мясо — это мясо, подвергнутое охлаждению до температуры 12 градусов.

Охлажденное мясо — имеет температуру от 0 до 4 градусов.

Замороженное мясо — имеет температуру в толще не выше 6 градусов.

Дефростированное мясо — это мясо, подвергнутое размораживанию в спец. Камерах до температуры 1-4 градусов

Свинину по качеству подразделяют на 5 категорий:

- I. - беконная
- II. - мясо молодняка
- III. - туши жирных свиней
- IV. - пром.переработанные туши свиней
- V. Мясо поросят

Маркировку свинины проводят
соответствующими формами
клейм

- I. Категории – круглое
- II. Категории – квадратное
- III. Категории – овальное
- IV. Категории треугольное
- V. Категории – с буквой “М”

Говяжьё полутушку
разделяют на 11 отрубов,
относящиеся к 3 сортам:

- К 1 сорту относят – тазобедренную, поясничную, спинную, лопаточную, плечевую и грудную части.
- Ко 2 сорту – шейный отруб и пошину.
- К 3 сорту – переднюю и заднюю голяшку

Свинину делят на 7 отрубов с подразделением на 1,2 сорт

- *К 1 сорту относят – окорок, поясничная часть с пошиной, спинную часть, грудинку и лопаточный отруб.*
- *Ко 2 сорту – предплечье (рулька) и голяшку.*

Мясо птицы и дичи:
*мясо сельскохозяйственной
птицы различают*

1. *По возрасту и виду птицы: тушки цыплят, кур, утят, уток, гусят;*
2. *По упитанности и качеству обработки тушки (1 и 2 категории)*
3. *По способу технологической обработки*
4. *По термической обработке*

Маркировка

- Маркировку тушек птиц, кроме индивидуальной, упаковывают в пакеты из полимерной пленки, проводят наклеиванием этикеток и очень редко электроклеймами. Бумажная этикетка розового цвета для птицы 1 категории, зеленого цвета – для 2 категории. Наклеивают на ножку.

Условное обозначение тушек птиц:

1. По виду и возрасту:

У – цыплята

ЦБ – бройлерные

К – куры

2. По способу обработки, после буквы:

Е – полу потрошенные

ЕЕ – потрошенные

Р – с комплектом потрохов

Пернатая дичь

Делят ее на следующие виды:

- Боровая (глухари, тетерева, рябчики, фазаны)
- Горная (куропатки, перепела)
- Водоплавающая (гуси, утки)
- Болотная (кулик)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ)))