Консервы мясные

Мясные и мясосодержащие консервы - консервы, изготовленные из мясных или из мясных и не мясных ингредиентов, массовая доля мясных ингредиентов в первых — свыше 60%, во вторых — свыше 5 до 60% включительно.

РУССКАЯ
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
ГОСТ
КОЛБАСНЫЙ ФАРШ
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
ГОСТ
РУССКАЯ
ФАРШ СВИНОЙ
СОСИСОЧНЫЙ
Старорусский мясной дом
ИЗ ГОВЯДИНЫ
ТУШЕНКА СЫТ
СВИНИНА
Тушена в собственном соку
ТУШЕНКА СВИНАЯ
ТУШЕНКА СЫТ
ИЗ СВИНИ
СПЕЦНАЗ
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
ГОСТ
ЗАВТРАК ТУРИСТА
ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ
ГОСТ 7982-80
КОЛБАСНЫЙ ФАРШ
ФАРШ СВИНОЙ
СВИНИНА ТУШЕНАЯ
ТУШЕНКА СЫТНАЯ
РУССКАЯ

- **Классификация и характеристика ассортимента**

В зависимости от от вида используемого мяса и мясного сырья:

- из говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;
- оленины;
- мяса различных видов в любом соотношении;
- субпродуктов.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ
СВИНИНА ТУШЕНАЯ
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
МЯСО КУР В СОБСТВЕННОМ СОКУ
МЯСО ЦЫПЛЕНКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ
ПРЕМИУМ КАЧЕСТВО ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
МЯСО УТОК
МЯСО КУР
МЯСО ЦЫПЛЕНКА
КАША перловая
КАША рисовая
СО СВИНИНОЙ
Паштет НЕЖНЫЙ
ГОСТ 28589-90
ГОСТ 5284-84

- **Классификация и характеристика ассортимента**

В зависимости от вида термической обработки:

- стерилизованные;
- пастеризованные;

- **Классификация и характеристика ассортимента**

В зависимости от технологии производства:

- кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- ветчинные;
- эмульгированные;
- готовые блюда: первые обеденные, вторые обеденные

Лан
СВИНИНА ТУШЁНАЯ
БАРАНИНА ТУШЁНАЯ
ГОВЯДИНА ТУШЁНАЯ
PATE
МЯСО ЦЫПЛЕНКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре консервы, предназначенные для детей раннего возраста, подразделяются на:

- **мясные консервы, содержащие не менее 40% мясных ингредиентов;**
- **мясорастительные, содержащие от 18 до 40% включ. мясных ингредиентов;**
- **растительно-мясные, содержащие свыше 5 до 18% включ. мясных ингредиентов;**
- **мясосодержащие, содержащие свыше 5 до 40% включ. мясных ингредиентов;**
- **аналоги, содержащие не более 5% мясных ингредиентов.**

ЯМ-ЯМ
Говядина
с сердцем
ЯМ-ЯМ
Мясо индейки
с печенью
ЯМ-ЯМ
Ладушки
ЯМ-ЯМ
Мясо индейки
с говядиной
ЯМ-ЯМ
Говядина
с языком
ЯМ-ЯМ
Забияка
ЯМ-ЯМ
Паштет
из свинины
ЯМ-ЯМ
Кнопа
ЯМ-ЯМ
Мясо цыплят
с говядиной
и морской капустой
ЯМ-ЯМ
Говядина
с печенью
ЯМ-ЯМ
Дружок
ЯМ-ЯМ
Сивка
-Бурка
ЯМ-ЯМ
Говядина
с морской капустой
ЯМ-ЯМ
Говядина
с мясом цыплят
ЯМ-ЯМ
Лакомка
ЯМ-ЯМ
Мясо кролика
с печенью
ЯМ-ЯМ
Толстушка
ЯМ-ЯМ
Говядина
с языком
ЯМ-ЯМ
Паштет
из говядины
ЯМ-ЯМ
Говядина
с мясом кролика
ЯМ-ЯМ
Говядина
с печенью

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы мясные “Мясо тушеное” - мясное** сырье до порционирования термической обработке не подвергают. Для консервов из говядины кроме мяса используют жир-сырец говяжий, или костный топленый жир, из баранины — жир-сырец бараний. Для всех видов консервов типа мясо тушеное используют лук репчатый, перец, лавровый лист.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы мясные фаршевые.** Фарш в основном готовят так же, как в колбасном производстве. С целью устранения отделения бульона при стерилизации консервов в банках в фарш добавляют 3~5% крахмала, фосфаты, уменьшают количество добавляемой воды.

Добродедово
Любительский
ФАРШ
закусочный
Добродедово
Докторский
ФАРШ
закусочный
Добродедово
Деликатесный
ФАРШ
закусочный

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы из паштетной массы.** Бланшированное мясо и субпродукты смешивают с обжаренным луком, измельчают на волчке, затем на куттере и паштетотерке или коллоидной мельнице. Рецептуру составляют в куттере: здесь добавляется топленый жир, соль, перец, бульон, полученный при бланшировании мяса.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы ветчинные.** При изготовлении консервов применяют выдержку сырья в нитритном посоле, для некоторых наименований после выдержки в посоле — копчение. Основной ассортимент консервов после порционирования и герметизации пастеризуют и стерилизуют.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы в собственном соку, в соусе, в желе.** Перед порционированием мясное сырье бланшируют или обжаривают, в некоторые наименования добавляют соус томатный или белый.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы мясные. Мясо рубленое.** Мясо выдерживают в нитритном посоле.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы из мяса птицы в собственном соку и желе.** Тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (индейки) частей, которые укладывают в банки вместе с костями. Помимо поваренной соли и пряностей добавляют морковь и белые коренья. Для консервов в желе используют грудные и ножные мышцы, которые бланшируют. При порционировании подготовленное сырье заливают бульоном, полученным при варке оставшихся костей, лапок, с добавлением желатина.

СОВОК
МЯСО КУР
в собственном соку

МЯСО ПТИЦЫ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
в желе
ГОСТ
ГОСТ 608-93
МАССА НЕТТО: 325г.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы из субпродуктов.** Сырье чаще бланшируют перед порционированием или при порционировании сырых субпродуктов вместо бульона закладывают в банку сухой желатин.

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы мясо - растительные.** После очистки и мойки крупы бланшируют 8-10 мин; бобовые замачивают, а затем бланшируют. Мясо измельчают на мясорезательных машинах или волчках, затем перемешивают с растительным сырьем, специями, солью и порционируют.

ДОМАШНЕЕ БИСТРО
Суп
Гороховый с копченостями
Первое 1
ДОМАШНЕЕ БИСТРО
Борщ
по-московски
Готовое блюдо
ДОМАШНЕЕ БИСТРО
Солянка
мясная сборная
ДОМАШНЕЕ БИСТРО
суп Харчо
из баранины
Готовое блюдо
ДОМАШНЕЕ БИСТРО
Уха
царская
Готовое блюдо
ДОМАШНЕЕ БИСТРО
суп
С цыпленком
и домашней лапшой
Готовое блюдо

КАША
гречневая с говядиной
ГОСТ 8286-90
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
КАША
гречневая с говядиной
ГОСТ 8286-90
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
КАША
гречневая с говядиной
ГОСТ 8286-90
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

• Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы для детского питания** вырабатывают из мяса и субпродуктов убойных животных и из мяса и субпродуктов птицы. Мясное сырье получают от скота, поставляемого из специализированных хозяйств экологически чистых зон. Консервы вырабатывают в промышленных условиях при высоких санитарно-гигиенических требованиях к производству. Мясное и другое сырье по качеству должно соответствовать требованиям специальной нормативной документации. В качестве сырья используют мясо молодых животных, некоторые субпродукты, мясо цыплят, другое белковое сырье .

НЯМ-НЯМ
Говядина
с сердцем
Говядина
с языком
Мясо цыплят
Форель

НЯМ-НЯМ
Говядина
с сердцем
Ладушки
Забияка
Кнопа
Дружок
Сивка
-Бурка
Толстушка
Лакомка
Говядина
с языком

• Потребительские свойства

Наибольшее количество белков (15-19%) содержится в мясных консервах:

- говядина и баранина тушеные,
- говядина отварная в собственном соку,
- говядина измельченная;

Наименьшее (10-11%) — в консервах с высоким содержанием жира или соуса: почки в томатном соусе, бекон рубленый и др. В мясо - растительных консервах белка 5...7%.

Процесс стерилизации мясных консервов отрицательно сказывается на биологической ценности белков мяса. С повышением температуры и длительности нагрева усиливается коагуляция белков, несколько ухудшается их переваримость пищеварительными ферментами. При стерилизации уровень распада аминокислот достигает 11%.

• Потребительские свойства

Многие витамины также не устойчивы к нагреванию (В1; В3— пантотеновая кислота, РР). Так, потери витамина В: при производстве консервов свинина тушеная составляют до 56-86%.

Более устойчивы витамины А, Е, К, В,. Окислительные процессы в жирах как при стерилизации, так и в процессе хранения резко замедляются, так как консервы перед закаткой банок вакуумируют.

- **Факторы, формирующие качество**

Технология

Разрубка и обработка мяса. Остывшее, очищенное и хорошо промытое мясо рубят на удобные для укладки куски в зависимости от вида приготовляемых консервов. Разрубленное на куски мясо можно уложить в банки в сыром, вареном, тушеном или жареном виде с учетом того, чтобы после стерилизации оно было не слишком жестким и не переваренным.

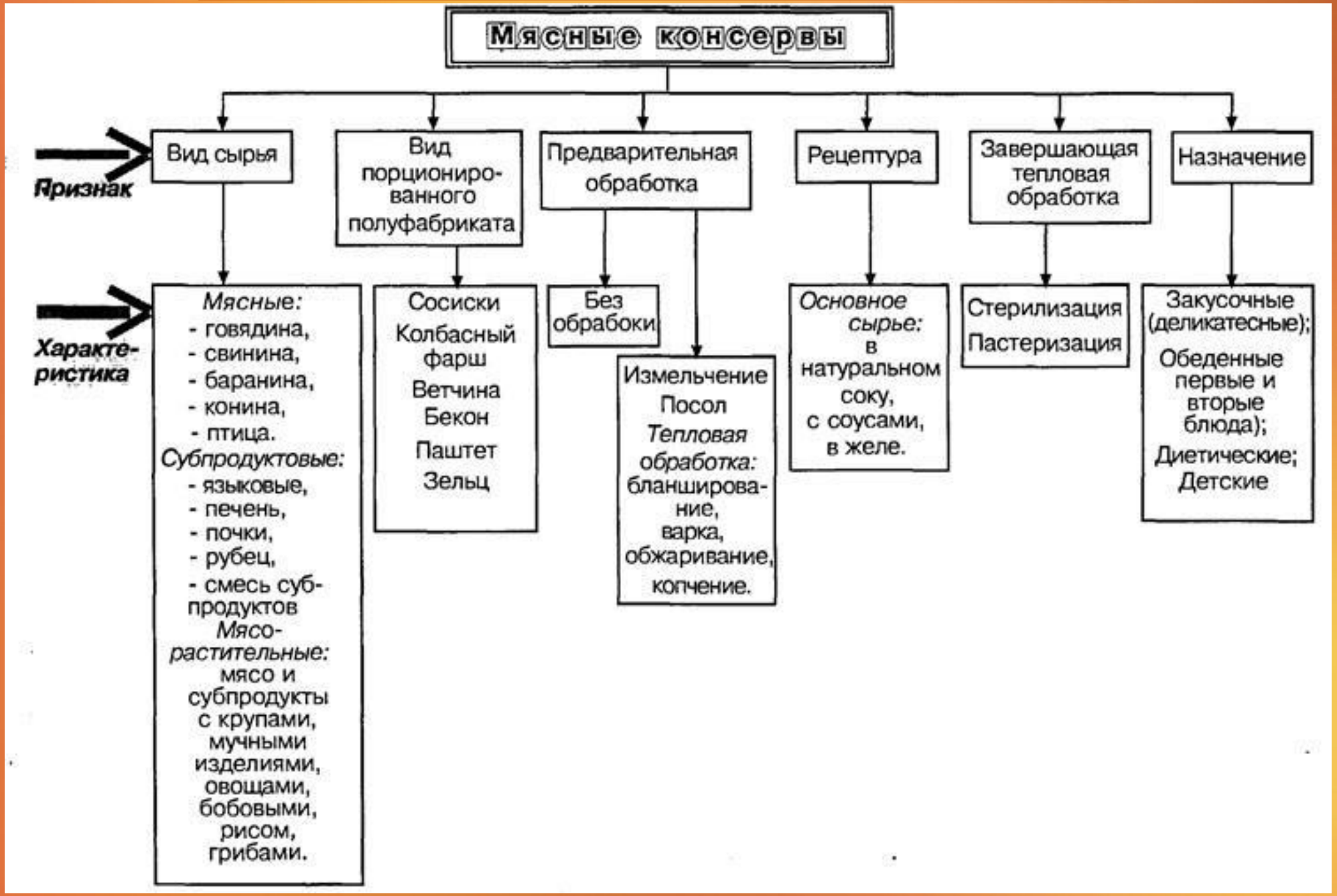
• Факторы, формирующие качество
Технология

Расфасовка изделий из мяса и закатка банок.

Подготовленное мясо или другое сырье укладывают в чистые металлические или стеклянные банки. Металлические банки промывают водой и обрабатывают острым паром. Стеклянные банки после предварительного прогрева в воде промывают в щелочном растворе в воде температурой 90...95°С, затем стерилизуют острым паром. Банки, заполненные продуктом, эксгаустируют — удаляют из них воздух, что способствует лучшему сохранению вкусовых свойств и питательной ценности в консервах при хранении.

• Факторы, формирующие качество

Технология



• Факторы, формирующие качество

Технология

Схема производства мясных и мясосодержащих баночных консервов аналогична другим видам стерилизованных консервов (овощным, рыбным и др.) и включает операции:

- подготовка сырья;
- порционирование;
- вакуумирование;
- закатка;
- проверка герметичности;
- стерилизация;
- охлаждение;
- сортирование и упаковывание.

- **Факторы, формирующие качество**

Технология

Основная операция в производстве стерилизованных консервов — стерилизация. Для мясных, как и для других некислых консервов: овощных, рыбных и др., стерилизация проводится при температуре 112-120 °С для достижения промышленной стерильности, т. е. при хранении при температуре 37 °С в течение 10 дней не происходит изменения органолептических свойств.

• Факторы, формирующие качество

Требования к сырью

В высшем сорте для всех наименований консервов “Мясо тушеное” (кроме “Свинины тушеной”) используется говяжье жилованное мясо с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6%. Сырьем для “Свинины тушеной” высшего сорта является свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%.

Для консервов **первого сорта** используется говядина жилованная или блоки замороженные из говядины жилованной с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14% (“Говядина тушеная”); свинина жилованная, а также в виде блоков замороженных с массовой долей жировой ткани не более 30%; может быть использована свинина от хрячков (“Свинина тушеная”); баранина жилованная, а также блочная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%. Требования к массовой доле жировой и соединительной тканей для конины, оленины и говядины аналогичны.

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
СВИНИНА
ТУШЕНАЯ
ПЕРВЫЙ
СОРТ
ГОСТ Р 54033-2010
ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗОГРЕТЬ

ГЛАВПРОДУКТ
ГОВЯДИНА
ТУШЕНАЯ
СООТВЕТСТВУЕТ
ГОСТ
Р 54033-2010
ВысшийСорт
ПРОДУКТЫ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

• Факторы, формирующие качество

Требования к сырью

Для консервов мясных фаршевых требования к мясному сырью несколько другие: говядина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14%, свинина с массовой долей жировой ткани не более 30% и не более 50% (в зависимости от наименований консервов).

Для консервов “Мясо рубленное” в зависимости от наименования консервов может использоваться говядина с массовой Долей жировой и соединительной тканей до 6, до 14, 20%; свинина с массовой долей жировой ткани до 30, 60, 80%.

• Факторы, формирующие качество

Требования к сырью

Для всех консервов **не используют** растительные белковые препараты, а для “Мяса тушеного” и “Мясных фаршевых консервов” и животные белковые препараты, а также соединительную ткань от жилованной говядины. Для всех видов консервов **не используется** мясо быков, хряков, мясо тощее, мясное сырье, замороженное более одного раза. Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов. Не используется мясо старых животных (старше 10 лет), свинина с желтеющим при варке шпиком. Консервы повышенного качества получают из охлажденного мяса 1~3-дневной выдержки.

СВИНИНА
ПАШТЕТ
ПЕЧЁНОЧНЫЙ
МЯСО
"ПО - ТОМАРОВСКИ"
ГОВЯДИНА
ТУШЕНАЯ В ЖЕЛЕ
"СТОЛИЧНАЯ"
МЯСО
ПО-ТОМАРОВСКИ
СМОЛЕНСКАЯ
ГОВЯДИНА
ТУШЕНАЯ В ЖЕЛЕ
"СТОЛИЧНАЯ"

тушеная
ГОВЯДИНА
ГОСТ 5284-84
ВЫСШИЙ СОРТ
ПЕРВЫЙ СОРТ
СЕЛЬДЬ
СТАВРИДА
СКУМБРИЯ
КИЛЬКА
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
МЯСО ЦЫПЛЁНКА
МЯСОМОЛПРОД

• Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

- **Банки должны быть** плотно укупорены. **Подтечность** не допускается.
- **Поверхность банок** должна быть гладкой (без вмятин, скобок, перегибов, пузырей полуды, точек коррозии).
- **Продольные и закаточные швы** банок должны быть плотными и гладкими.
- **Внутренняя поверхность** лакированных или эмалированных банок, крышек и донышек должна быть покрыта устойчивым консервным лаком или эмалью.
- **Лаковое или эмалевое покрытие** на внутренней и наружной поверхностях банок, крышек и донышек должно быть равномерным, сплошным, гладким, без трещин, царапин и пузырей, иметь цвет, свойственный лакокрасочным покрытиям.
- **Крышки и донышки** металлических банок должны иметь слой уплотнительной пасты, обеспечивающей герметичность укупоривания банок.

• Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

- **Наружная поверхность банок** с фасованной в них продукцией должна быть чистой, не иметь птичек (деформация донышек и крышек банок в виде уголков у бортиков банки), а также зазубрин, зубцов и язычков на закаточных швах.
- **Донышки и крышки** должны быть вогнутыми или плоскими.

Не допускаются к реализации консервы в банках бомбажных, пробитых, подтечных, с птичками, черными пятнами (места, не покрытые полудой), имеющих острые изгибы жести, помятость закаточного шва, нарушение целостности полуды на закаточных и продольных швах, а также хлопушу; имеющих на наружной поверхности банки ржавчину, после удаления которой остаются раковины!!!

• Факторы, сохраняющие качество
Упаковка

Упаковывают консервы:

- **в банки металлические вместимостью не более 270 см^3**
- **в банки стеклянные вместимостью не более 250 см^3**
- **в банки импортные указанной вместимости**

После оклейки этикетками банки и консервы в литографированных банках укладывают **в деревянные или картонные ящики** так, чтобы исключить возможность перемещения их внутри ящика.

Деревянный ящик дважды обвязывают упаковочной металлической лентой сечением 15х0,3 мм, скрепляя ее в замок. Допускается обтяжка ящиков проволокой диаметром 1,4 мм или обшивка их угольниками из упаковочной ленты.

Картонные ящики для обеспечения герметичной упаковки также оклеивают бумажной лентой по всем швам, включая и вертикальный, независимо от способа скрепления клапанов дна и крышки.

Ritat-D

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГОВЯДИНА
ХАЛЯЛ حلال HALAL
Высший сорт ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГОВЯДИНА
Высший сорт ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
КОНИНА
ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГОВЯДИНА
В БЕЛОМ СОУСЕ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
КОНИНА
ХАЛЯЛ حلال HALAL
Высший сорт ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ЗАВТРАК ТУРИСТА
говядина
Высший сорт
ТУШЕНАЯ
ГОВЯДИНА
«Слободская»
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ПАШТЕТ
нежный куриный
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГОВЯДИНА
ХАЛЯЛ حلال HALAL
Высший сорт ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГОВЯДИНА
В БЕЛОМ СОУСЕ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
СВИНИНА
ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГОВЯДИНА
«Слободская»
ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ГУЛЯШ
говяжий
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ПАШТЕТ
нежный печеночный
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ПАШТЕТ
нежный свиной

• Факторы, сохраняющие качество

Маркировка

На дне или крышке **нелитографированных жестяных и алюминиевых банок** наносят знаки условных обозначений **в три ряда** на площади, ограниченной первым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

- **Первый ряд:** дата изготовления продукта (число, месяц, год); число — две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставят нуль); месяц — две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставят нуль); год — две последние цифры.
- **Второй ряд:** ассортиментный знак — от одного до трех знаков; номер предприятия-изготовителя — от одного до трех знаков (цифры и буквы). При обозначении ассортиментного знака и номера предприятия-изготовителя одним или двумя знаками перед ними оставляют пропуск соответственно в два или один знак.
- **Третий ряд:** номер смены — одна цифра; индекс мясной промышленности — буква «А».

- **Факторы, сохраняющие качество**

Маркировка

010203

1 01В

А 15

• Факторы, сохраняющие качество
Маркировка

На крышки **литографированных банок** наносят только реквизиты, отсутствующие на литографии, а **дату изготовления указывают в первом ряду**.

Изготовители с односменным режимом работы не указывают номер смены, а знаки условных обозначений наносят на крышку банки **в два ряда**.

- **Первый ряд:** дата изготовления (число, месяц, год).
- **Второй ряд:** индекс мясной промышленности — буква «А» (на литографированных банках не наносят); ассортиментный знак — от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы «А»); номер предприятия-изготовителя — до трех знаков (цифры и буквы).

121113

АВ 27254

• Факторы, сохраняющие качество
Маркировка

Для изготовителей, оснащенных импортным оборудованием, допускается нанесение знаков условных обозначений в три и два ряда.

Информация в три ряда

- **Первый ряд:** число — две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставят нуль); месяц — буквой, исключая букву «з»; год — одной последней цифрой года.
- **Второй ряд:** номер смены — одна цифра; ассортиментный знак — три знака.
- **Третий ряд:** индекс мясной промышленности — буква «А»; номер завода — три знака.

12Л3

1С27

В254

• Факторы, сохраняющие качество
Хранение

Температура хранения: от 0 до 20 °С

Относительная влажность воздуха не более 75 %

Консервы “Мясо рубленое” имеют срок годности три года: “Мясо рубленое в желе”, “Говядина измельченная”, “Свинина пряная”; “Мясо закусочное”, “Свинина жирная”, “Бекон рубленый” - два года;

Срок годности консервов фаршевых “Фарш свиной сосисочный” и другие не более трех лет;

Консервов фаршевых «Сосиски» — не более одного года с даты изготовления;

Консервы, стерилизованные при более низкой температуре или подвергнутые многократной пастеризации (тиндализованные) хранят при температуре не выше 15 °С не более 1 года.

Ветчинные консервы хранят при температуре 0-5 °С не более 6 мес.

• Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Консервы в стеклянной таре (“Гуляш”, “Мясо в белом соусе”, "Бобовые с мясом”), а также в сборных жестяных банках (мясные без томатного соуса, “Языки”) **хранят до трех лет.**

Консервы паштетные, мясо птицы в собственном соку и в желе, “Кашу с мясом”, "Макаронные изделия с мясом”, “Бобовые изделия с мясом” (в сборных металлических банках), “Сердце”, “Мясо в белом соусе” (в цельных металлических банках), “Языки” (в банках электролитического лужения), “Говядину отварную в собственном соку” **хранят до двух лет;**

“Гуляш” (в сборных металлических банках) — **до 18 мес**.;

"Печень в собственном соку”, “Почки в томатном соусе”, “Гуляш” (в цельных металлических банках) — **до 1 года.**

МЯСО КУР
СОБСТВЕННОМ СОКУ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
МАССА НЕТТО 500 Г
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
ВЫСШИЙ СОРТ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
МАССА НЕТТО 500 Г
СВИНИНА ТУШЕНАЯ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
МАССА НЕТТО 500 Г

ГОСТ

• Дефекты мясных консервов

- **Бомбаж** — дефект консервов из мяса в виде выпуклости донышка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.
- **Хлопуша** — дефект консервов из мяса в виде выпуклости донышка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или донышко и возникающей на донышке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.
- **Птичка** — дефект консервов из мяса, характеризующийся деформацией крышки или донышка банки в виде уголков у закаточного шва.
- **Посторонние примеси** — вещества в консервах, которые не являются производными мяса и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

• Дефекты мясных консервов

- **Старение** — дефект консервов из мяса, характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей специфического аромата и вкуса, помутнением бульона, желе, соуса, потемнением мяса и заливки, с изменением структуры мяса.
- **Скисание** — дефект консервов из мяса, характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары.
- **Металлический привкус** — дефект консервов из мяса, характеризующийся наличием привкуса металлов.
- **Сульфидное почернение** — дефект консервов из мяса, характеризующийся потемнением рыбы в местах соприкосновения с внутренней поверхностью банки в результате взаимодействия продукта с металлом банки.
- **Струвит** — дефект консервов из мяса в виде беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-маниевой соли.

• Дефекты мясных консервов

Микробиологический бомбаж

- **Обусловлен** скоплением в банке газов, образующихся в результате жизнедеятельности, прежде всего, гнилостных форм микроорганизмов.
- **Размножаясь в консервах**, микроорганизмы разлагают органические вещества (углеводы и белки) с образованием больших количеств газообразных веществ (CO_2, H_2, H_2S,NH_3 и др.)
- **При этом в продукте накапливаются** опасные токсины, вызывающие тяжелые отравления – индол, скатол, меркаптаны и др.
- **Причиной дефекта** может быть нарушение герметичности тары, недостаточно жесткий режим стерилизации, термоустойчивость отдельных видов микроорганизмов, длительность хранения консервов.
- **Наиболее часто бомбаж возникает** в малокислотных рыбных консервах: натуральных и в масле. В них гнилостные микроорганизмы чувствуют себя очень вольготно: кислота не угнетает, а масло служит покрывалом, которое защищает от высоких температур.

• Дефекты мясных консервов

Химический бомбаж

- **Начинается с того** что в высококислотных консервах и консервах с повышенной концентрацией поваренной соли «агрессивная заливка» разъедает внутреннее пищевое покрытие банки и вступает в реакции с металлом, вызывая его коррозию.
- **В местах «съеденной» полуды** образуются серо-черные с радужным отливом пятна цветопобежалости.
- **Как результат реакции заливки с металлом** – скопления водорода, который и вызывает бомбаж.
- **Также в продукте обнаруживают соли тяжелых металлов** железа и олова, которые придают ему металлический привкус. **Главная опасность кроется в том**, что эти соли могут вызвать тяжелые отравления и, накапливаясь в организме, изменяют состав крови.
- **Нередко изменяется цвет продукта**, который становится более темным и приобретает серые оттенки.
- **Чаще всего данный вид бомбажа встречается** в рыбных консервах в томатном соусе и консервах в маринаде, которые содержат выраженную «агрессивную заливку».

• Дефекты мясных консервов

Физический бомбаж

- **Может встречаться после стерилизации** в результате расширения содержимого банок под воздействием высокой температуры.
- **Он может быть также** в результате переполнения банки продуктом.
- **Нередко встречается** при закладке в банку продукта с низкой температурой, вследствие недостаточного удаления из банки воздуха перед стерилизацией.
- **Физический бомбаж возникает** при слишком быстром снижении давления пара в конце стерилизации, неправильной закатке донышка («хлопуша»), сильной деформации банок, при замораживании консервов во время хранения и т. д.
- **Изначально физический бомбаж неопасен**, но если причиной его становится не удаленный во время эксгаустирования воздух, то впоследствии воздушная среда станет благоприятной для развития споровых форм микроорганизмов-аэробов. В этом случае есть опасность перехода физического бомбажа в микробиологический.

МЯСНОЙ КОРМ ДЛЯ СОБ
SUPER PREM
ГОВЯДИНА

МЯСОМЪ И КАШЕЮ

Говядина тушеная
Свинина тушеная
Баранина тушеная
Фасоль
Горошек