



МЯСО ПТИЦ Ы

МЯСО ПТИЦЫ – ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ТУШКИ И ЧАСТИ ПОТРОШЕННЫХ ТУШЕК КУР, УТОК, ГУСЕЙ, ИНДЕЕК, ЦЕСАРОК



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от возраста птицы подразделяют на:

- ❑ **МЯСО МОЛОДОЙ ПТИЦЫ.** К мясу молодой птицы относят тушки цыплят, цыплят-бройлеров, утят, гусят, индюшат и цесарят с неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости, с неороговевающим клювом, с нежной, эластичной кожей на тушке. На ногах тушек цыплят, цыплят-бройлеров, индюшат и цесарят гладкая, плотно прилегающая чешуя и неразвитые (в виде бугорков) шпоры; у утят и гусят — нежная кожа
- ❑ **МЯСО ВЗРОСЛОЙ ПТИЦЫ**





КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки выпускают:

- в остывшем состоянии** (температура не выше 25 °С),
- охлажденном** (температура 0...4 °С),
- подмороженном** — с температурой от минус 2 до минус 3 °С,
- замороженном** (температура не выше минус 8 °С),
- глубоко-замороженном** с температурой не выше минус 18 °С.

В стандартах, принятых позднее: ГОСТ Р 53458 2009 "Мясо индеек (тушки и части). Общие технические условия", ГОСТ Р 54376-2011 "Мясо уток (тушки и их части). Технические условия" замороженное мясо имеет температуру не выше минус 12 °С, подмороженное мясо отсутствует.

По упитанности и качеству обработки тушки всех видов птицы (кроме цыплят) подразделяют на два сорта:

- ПЕРВЫЙ**
- ВТОРОЙ**

При определении упитанности принимают во внимание развитие мышц (по выделению киля грудной кости) и наличие подкожного жира.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

По способу обработки тушки птицы подразделяются на:

- ❑ **ПОТРОШЕННЫЕ.** У потрошенных тушек удалены все внутренние органы, голова (между 2-м и 3-м шейным позвонком), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его (не более чем на 20 мм); внутренний жир нижней части живота не удален; допускается наличие легких и почек.
- ❑ **ПОТРОШЕННЫЕ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ.** Печень, сердце, мышечный желудок, шею (без кожи) обрабатывают, упаковывают в полимерную пленку, разрешенную уполномоченным органом для контакта с данным продуктом, и вкладывают в полость тушки.





КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Продукты разделки потрошенных тушек:

- ❑ **Окорочок тушки птицы** — бедренная и берцовая кости с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями.
- ❑ **Бедро** — бедренная кость с прилегающими к ней тканями.
- ❑ **Голень** — большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями.
- ❑ **Грудка** — грудная кость с прилегающими к ней тканями.
- ❑ **Филе** — грудные мышцы, отделенные от кости.
- ❑ **Крыло** — плечевая, локтевая, лучевая кости и кости кисти с прилегающими к ним тканями.
- ❑ **Плечевая часть крыла** — плечевая кость с прилегающими к ней тканями.
- ❑ **Локтевая часть крыла** — локтевая и лучевая кости и кости кисти с прилегающими к ним тканями.
- ❑ **Шея птицы** — шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода. Обработанная шея птицы может быть без кожи.
- ❑ **Каркас тушек птицы** — часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе.
- ❑ **Гузка** — часть тушек птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы.



Части тушки индейки



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

Мясо нежирной птицы (куры, индейки) по содержанию полноценных белков не уступает и даже превосходит мышечную ткань говядины. В мясе птицы (кроме гусей) примерно в два раза меньше соединительной ткани, чем в говядине и баранине.

- ❑ **Количество белков** в мясе птицы (%): 17-17,2 — гуси и утки второго сорта; 21,3-23,6 — филе куриное и цыпленка; 18,5-21,7 — индейки и индюшата первого и второго сорта; 15,2—15,8 — гуси и утки первого сорта.
- ❑ **Содержание жира** (%): 38-39 — гуси и утки первого сорта; 1,9-2,5 — филе кур и цыплят; 16,1-18,4 — куры и цыплята бройлеры первого сорта.

У кур и индеек грудные мышцы белого цвета, остальные — красного. У водоплавающей птицы — все мышцы красного цвета. Красные мышцы содержат значительно больше жира, чем белые, например окорочка кур и цыплят содержат в 5,5-6 раз больше жира, чем филе птицы. Импортные куриные окорочка, как правило, более жирные, чем отечественные, но при внедрении интенсивных методов в птицеводстве это различие уменьшается.



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

- ❑ **Жир мяса птицы** легкоплавкий, 2/3 содержащихся в нем жирных кислот — ненасыщенные. Доля полиненасыщенных (эссенциальных) жирных кислот (линолевой и арахидоновой) в мясе птицы в 5-20 раз больше, чем в говядине и баранине. Содержание холестерина практически такое же, как в мясе убойного скота.
- ❑ По содержанию **фосфолипидов** курятина не отличается от говядины второй категории, но в мясе бройлеров их в 2,5 раза больше; еще больше фосфолипидов в мясе индеек второго сорта (в 4 раза больше, чем в курятине второго сорта).
- ❑ Мясо птицы по сравнению с мясом убойного скота содержит несколько больше витамина B₆, в 2 раза больше биотина.
- ❑ По содержанию **фосфора** мясо птицы не отличается от мяса убойных животных, но меньше содержит железа и цинка (в 1,5 -2 раза), а также калия — примерно на 30%.

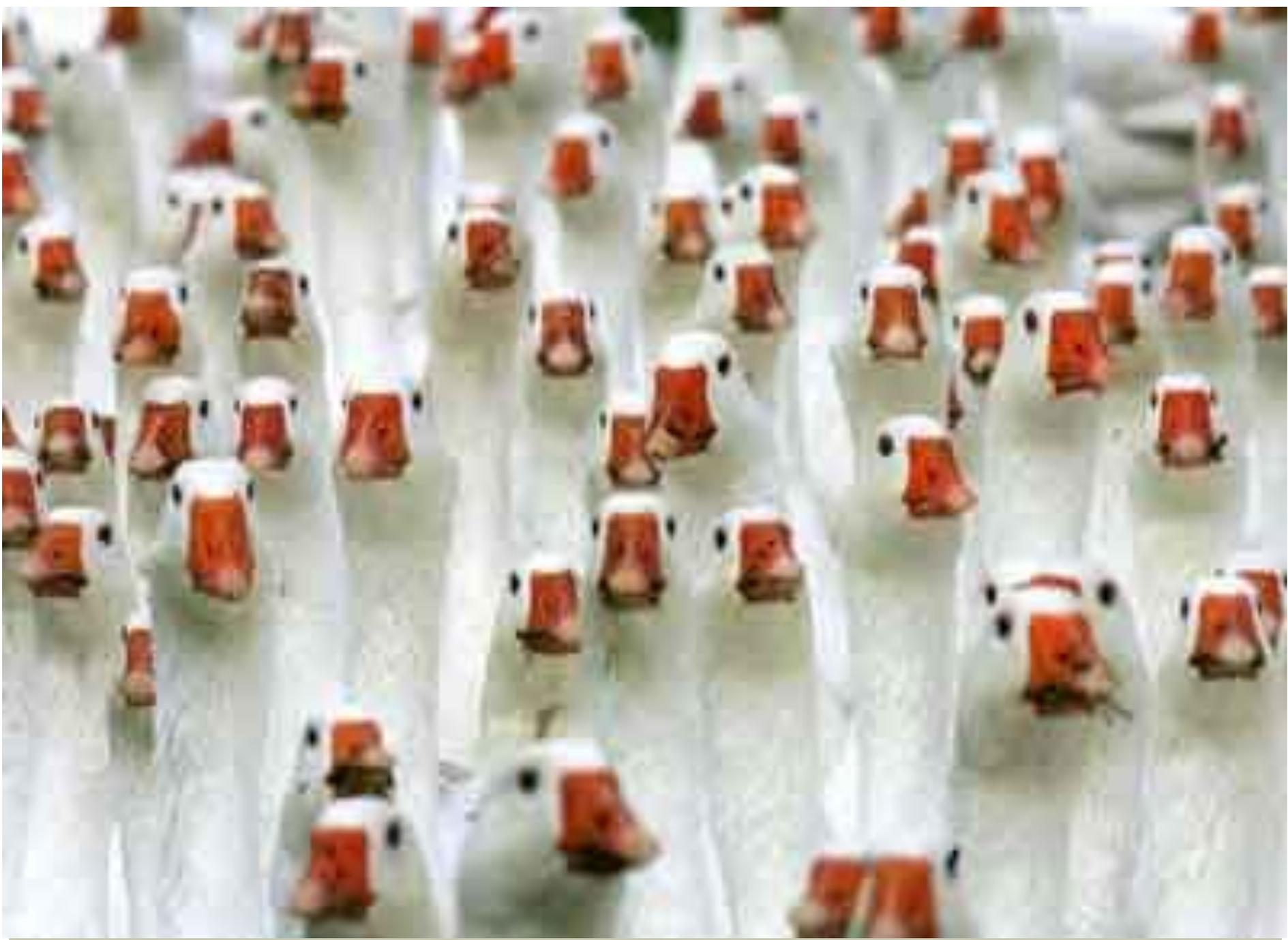


ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

Прижизненные факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мяса птицы те же, что и для убойных животных: вид птицы, возраст, пол (старые петухи хотя и не выделяются в действующем стандарте, но обладают худшими потребительскими свойствами). Мясные цыплята-бройлеры, полученные в последние годы от скрещивания специальных мясных линий и пород при интенсивном откорме, достигают уже в возрасте 40~35 дней массы более 1 кг, что позволило снизить цены на данный высокобелковый продукт. Следует учесть, что его вкусоароматические свойства при этом снизились.

Как при выращивании птицы, так и при ее переработке требуется строгий **ветеринарный контроль**. Особенностью переработки птицы является широко используемый способ охлаждения тушек в ледяной воде. Для уменьшения риска перекрестного заражения тушек инфекционными заболеваниями как в отечественной птицеперерабатывающей промышленности, так и за рубежом, в частности в США, в качестве консерванта использовали хлор в значительных количествах. В 2008 г. отечественные санитарные органы запретили использовать хлор в качестве консерванта. В последующие годы контракты были заключены только с теми американскими предприятиями, которые отказались от хлора, хотя это не означает, что консерванты совсем не используются.



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Требования к качеству и безопасности

На мясо основных видов сельскохозяйственной птицы до 2008 г. в полном объеме действовал ГОСТ 21784-76, который в настоящее время постепенно заменяется национальными стандартами на каждый вид мяса птицы. Он еще не переработан в части мяса цесарок. В национальных стандартах требования к качеству и классификации в большей степени гармонизированы с международными стандартами. Первая и вторая категории заменены на 1 сорт и 2 сорт, которые, зависят от упитанности и качества обработки тушек.

Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1 сорта по качеству обработки — 2 сорта, относят к 2 сорту. В мясе кур тушки цыплят (от пород яичного направления) в торговую сеть не поступают, на сорта не делятся и используются только в промышленной переработке. Мясо цыплят-бройлеров (мясного направления продуктивности) поступают в торговлю, подразделяются, как и мясо кур, на 1 сорт и 2 сорт.



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Требования к качеству и безопасности

Для тушек птицы **1 сорта** допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушек; а для **2 сорта** — незначительное количество пеньков редко разбросанных по поверхности тушки. Для всех наименований допустимы намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, а также точечные кровоизлияния. У тушек птицы 2 сорта, а также цыплят допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев.

Тушки птицы и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлены, чистые;
- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Требования к качеству и безопасности

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

- ✓ не соответствующие по качеству обработки требованиям 2 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;
- ✓ имеющие темную пигментацию.

Для индеек и цесарок темная пигментация допускается.

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании всех видов мяса птицы, не должна превышать 4,0%. Определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта (например, тушки, задней четвертины).



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Требования к качеству и безопасности

Для реализации мясо птицы выпускают в потребительской упаковке. Частей тушек в упаковке несколько, тушка одна. Допускается групповая упаковка для общественного питания и промышленной переработки.

Требования к показателям свежести мяса птицы представлены:

- по органолептическим показателям;
- микроскопическим и микробиологическим показателям.

Для мяса птицы установлены те же показатели безопасности, что и для мяса убойных животных.





ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Сроки годности устанавливает изготовитель.

Остывшее мясо птицы транспортированию и хранению не подлежит.

- ❑ Срок годности охлажденных тушек кур и индеек не более 5 сут., частей тушек — не более 2 сут. со дня выработки при температурных режимах: для кур — от 0 °С до 1 °С включительно, для индеек — от минус 1 °С до 2 °С включительно.
- ❑ Срок годности замороженного мяса кур и индеек при температуре воздуха не выше минус 18 °С: тушки в потребительской таре — не более 12 мес., в групповой упаковке — не более 8 мес.; части тушек — не более 3 мес. При минус 25 °С сроки годности повышаются, при температуре минус 12 °С — значительно снижаются.
- ❑ Тушки цесарок при минус 18 °С хранятся до 14 мес., что свидетельствует об их лучшей сохраняемости в замороженном виде по сравнению с другими видами птицы.

В магазине срок хранения тушек птицы всех видов при температуре от 0 до 6 °С — до 3 сут, при температуре не выше 8 °С охлажденную птицу хранят сутки, а мороженую — до 2 сут.



