



Мясные полуфабрикаты: классификация,
пищевая ценность,
технология производства,
условия и сроки хранения. Дефекты.

Выполнил: студент группы Б1309Тм Васильев А.Г

Руководитель: к.т.н., доцент, Смертина Е.С

2016г.

Мясной полуфабрикат: Мясной продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%.



Классификац ия



- По группам:

1. Мясные (массовая доля мясных ингредиентов более 60%)
2. Мясосодержащие (массовая доля мясных ингредиентов 5-60%)





- По видам:

1. Кусковые
2. Рубленые
3. В тесте;





- По подвидам:

1. Бескостные, мясокостные
2. Крупнокусковые (500+ г), порционные (70-1000 г), мелкокусковые (до 500 г)
3. Фаршированные, нефаршированные
4. Формованные, неформованные
5. Панированные, непанированные
6. Весовые, фасованные;





- По категориям:

1. **Мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) более 80,0%.
2. **Мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) от 60,0% до 80,0% включительно.
3. **Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории В:** Мясной (мясосодержащий) рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) от 40,0% до 60,0% включительно.



4. Мясной (мясосодержажий) полуфабрикат категории Г: Мясной (мясосодержажий) рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) от 20,0% до 40,0% включительно.

5. Мясной (мясосодержажий) полуфабрикат категории Д: Мясной (мясосодержажий) рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре (в рецептуре начинки) 20,0% и менее.



- По термическому состоянию:

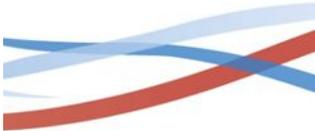
1. **Охлажденные** – полуфабрикаты, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения.
2. **Замороженные** – полуфабрикаты, подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения.
3. **Подмороженные** - полуфабрикаты, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 2 °С до минус 3 °С в любой точке измерения.

Пищевая ценность

Пищевая ценность полуфабрикатов в 100 г продукта

вид мяса	вода	белки	жиры	минеральные вещества	Ккал
крольчатина	65,6	20,7	6,5	1,1	115
говядина	67,7	18,9	12,4	1,0	135
баранина	57,6	16,3	15,3	0,8	174
свинина	54,8	16,4	27,8	1,0	235
курятина	62,5	18,2	14,4	0,8	139

Технология производства



Условия и сроки хранения



Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха:

- охлажденные - от минус 1,5°С до 6°С включительно;
- замороженные - не выше минус 8°С;
- замороженные (фаршированные, в тесте) - не выше минус 18°С.

Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.



Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов

Вид полуфабриката	Способ упаковки	Температура хранения, °С	Срок годности полуфабриката, не более, сут		
			охлажденного	подмороженного	замороженного
Крупнокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	2	-	-
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	5	-	-
		От минус 2 °С до минус 4 °С	-	10	-
		Не выше минус 10 °С	-	-	30
		Не выше минус 18 °С	-	-	90
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 6 °С включ.	5	-	-
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	8	-	-
		От минус 2 °С до 0 °С	10	-	-
		От минус 2 °С до минус 4 °С	-	15	-
		Не выше 10 °С	-	-	60
		Не выше минус 18 °С	-	-	90
Порционные, мелкокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	1	-	-
		От минус 2 °С до плюс 4 °С включ.	2	7	-
		Не выше минус 18 °С	-	-	30
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 2 °С включ.	5	-	-
		Не выше минус 18 °С	-	-	60

Дефекты

Виды дефектов	Дефект	Причина и характеристика
Микробиологические дефекты	Изменение цвета мяса при его хранении	Образование сине-голубых пятен и посинение обусловлены развитием на тушах колоний пигментообразующих бактерий
	Ослизнение мяса	Связано с развитием на поверхности туш слизиобразующих микроорганизмов из-за недостаточного охлаждения туш и последующего хранения их в помещении при сравнительно высокой температуре (18-25°C) и повышенной влажности
	Плесневение мяса	Данный процесс связан с развитием на поверхности мяса плесневых грибов
Физиологические дефекты	Изменение цвета и запаха	Возможно при кормлении животных незадолго до убоя плесневелыми корнеплодами, или сильно пахнущими растениями (полынь, клоповник и др.). Запах и привкус рыбы возможны при длительном и интенсивном кормлении животного рыбой, плохо обезжиренной рыбной мукой, рыбными отходами или добавлении в корма рыбьего жира.
	Желтая окраска жировых отложений	В тушах старых животных и возможна у всех травоядных животных при обильном кормлении их кукурузой, морковью, рапсовыми или льняными жмыхами (накапливаются красящие вещества)
	Мясо незрелых животных	Тушки плодов животных, а также молодняка до 2-недельного возраста. У мертворожденных плодов и плодов, изъятых в последние 1-2 мес беременности, пупок хорошо развит и в нем содержится кровь, мускулатура серо-красного цвета, дряблая и водянистая. Мясо незрелого молодняка и нерожденных плодов на пищевые цели не выпускают.



Спасибо за внимание!