

ИЗМЕНЕНИЯ В МЯСЕ ПРИ ХРАНЕНИИ. ВИДЫ ПОРЧИ МЯСА

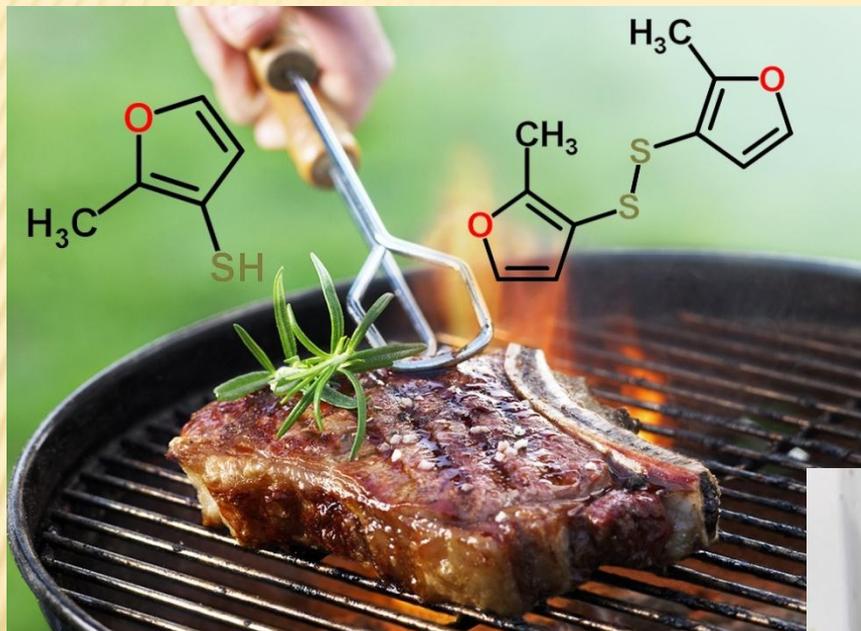
ВОПРОСЫ

1. Изменения мяса, выявляемые сразу после убоя животного.
 2. Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении.
-

Изменения мяса, выявляемые сразу после убоя животного

Изменения в мясе, выявляемые сразу после убоя животного	Изменения в мясе, возникающие в процессе его хранения
изменение запаха и вкуса мяса	загар
выявление желто окраски жировых отложений (липохроматоз)	ослизнение мяса
выявление черной окраски мяса (меланоз)	плесневение мяса
	изменение цвета
	гниение мяса

Изменения мяса, выявляемые сразу после убоя животного



Изменения мяса, выявляемые сразу после убоя животного

Ветеринарно-санитарная оценка. При наличии неприятного запаха и вкуса туши разрубают на куски и проветривают в течение 2 суток. Затем ставят пробу варкой, которая позволяет достаточно четко установить посторонний запах. Для постановки пробы варкой берут кусочки мышц вместе с жировой тканью, так как в жире запахи проявляются отчетливее. При полном исчезновении посторонних и несвойственных мясу запахов и вкусов его направляют на промышленную переработку. При сохранении посторонних и несвойственных мясу запахов и вкусов его утилизируют.

Изменения мяса, выявляемые сразу после убоя животного

Липохроматоз — это желтая окраска жировых отложений. Наблюдается в тушах старых животных (крупный рогатый скот и лошади); возможна у всех травоядных животных при обильном их кормлении кукурузой, морковью, рапсовым или льняным жмыхами. Изменение окраски жировых отложений в этих случаях объясняется накоплением в них красящих веществ из группы лютеина, жирорастворимых пигментов, в первую очередь каротиноидов, содержащихся в зеленых растениях и указанных кормах. В таких случаях в желтый цвет окрашивается только жировая ткань, причем межмышечный жир окрашивается гораздо слабее, чем отложения жира под кожей, на сальнике, брыжейке и около почек. Все другие ткани (мышечная, костная, соединительная) желтого окрашивания не имеют. Для правильной ветеринарно-санитарной оценки необходимо дифференцировать желтую окраску жира как физиологическое явление от патологических процессов, протекавших в организме животного (лептоспироз, пироплазмидозы и др.).

Ветеринарно-санитарная оценка. Туши и другие продукты убоя при обнаружении липохроматоза кормового происхождения выпускают без ограничений.

Изменения мяса, выявляемые сразу после убоя животного

Меланоз — это черная окраска различных тканей. Связана с избыточным накоплением в тканях туши пигмента меланина. Регистрируют у крупного рогатого скота, лошадей и реже у свиней. Чаще всего меланин накапливается в печени, в портальных лимфатических узлах, иногда в легких, подкожной клетчатке, а при генерализации процесса — на плевре, брюшине, в фасциях, хрящах, костях. При незначительном поражении меланозом в печени и других органах появляются черные пятна и полосы. При генерализации процесса органы приобретают темно-коричневый и даже бурый или черный цвет, и очаговую пигментацию обнаруживают почти во всех тканях туши.

Миокардиальный меланоз



В южных районах страны меланоз часто связывают с поеданием животными на пастбищах житняка, ржанца, камыша, чаганрогозы и других трав.

Ветеринарно-санитарная оценка. При генерализованном меланозе (пигментация внутренних органов, мышц и костей) тушу и внутренние органы направляют на утилизацию. При изменениях только в отдельных органах их утилизируют, а тушу выпускают без ограничений.

Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

ЗАГАР



Ветеринарно-санитарная оценка. Туши (тушки) разрубают на куски и проветривают 48 часов в хорошо вентилируемом помещении. Позеленевшие места зачищают. Если после проветривания исчезают удушливо-кислый запах и ненормальный цвет, то мясо направляют на промышленную переработку. При необратимости процесса загара туши (тушки) утилизируют.

Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

ОСЛИЗНЕНИЕ



Ветеринарно-санитарная оценка. Оценка мяса при наличии ослизнения или сухого налета заключается в удалении измененных участков (зачистка), после чего мясо немедленно реализуют в системе общественного питания или направляют на промышленную переработку. Измененные участки туши утилизируют.

Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

ПЛЕСНЕВЕНИЕ

Ветеринарно-санитарная оценка. Оценку мяса при поражении его плесенью проводят в зависимости от вида плесени и глубины изменения внешних признаков. Если мясо поражено плесенью, растущей только на поверхности (мукор, аспергиллы, белая бархатистая и др.), то его поверхность тщательно протирают полотенцем, смоченным 5%-ным раствором уксусной кислоты или рассолом или проводят тщательную зачистку, после чего мясо немедленно реализуют без ограничений или направляют на промышленную переработку. При наличии затхлого запаха, устанавливаемого пробой варкой, мясо бракуют.

При неглубоком проникновении зеленой или черной плесени в мышечную ткань мясо после зачистки направляют на промышленную переработку, а при глубоком проникновении — на утилизацию. Зачистку туши необходимо проводить в отдельном помещении.

При обнаружении на тушах или мясопродуктах плесени камера холодильника должна быть срочно освобождена и подвергнута очистке и дезинфекции, как это предусмотрено «Санитарными правилами для предприятий холодильной промышленности». Мясо с наличием плесени к транспортировке не допускается.



Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА МЯСА



Ветеринарно-санитарная оценка. Цветные пятна и участки, обнаруженные при развитии пигментообразующих микроорганизмов, подвергают зачистке, а туши реализуют без ограничений или направляют на промышленную переработку.

Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

ГНИЕНИЕ МЯСА



Ветеринарно-санитарная оценка. Оценку свежести мяса проводят на основании результатов органолептических, физико-химических (содержание летучих жирных кислот, результат реакции с 5%-ным раствором сернокислой меди в бульоне) и микробиологических (результат бактериоскопии мазков-отпечатков) показателей.

Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

СВЕЧЕНИЕ МЯСА



Ветеринарно-санитарная оценка. Оценка мяса при фосфоресценции заключается в том, что его промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

Послеубойные изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении

МЯСО НЕЗРЕЛЫХ ЖИВОТНЫХ

Сюда относят туши новорожденных плодов, а также молодняка (телята, поросята, ягнята, козлята и др.) до 2-недельного возраста.

Ветеринарно-санитарная оценка. Убой телят, поросят, козлят, ягнят (за исключением каракульских, убиваемых для получения шкурок) в возрасте до 14 суток запрещается. Мясо незрелого молодняка и новорожденных плодов на пищевые цели не выпускают, а направляют на утилизацию.

Спасибо за внимание!

Галиева Чулпан Рафиковна
E-mail: gchr0801@gmail.com