

Мясные консервы

Товароведение пищевых продуктов

Мясные консервы

— это изделия из мяса и мясопродуктов с добавлением овощей, круп, макаронных изделий, специй, герметично укупоренные в металлические или стеклянные банки, подвергнутые стерилизации, пастеризации.



Классификация мясных консервов

По назначению консервы бывают закусочными, обеденными, для диетического и детского питания.

По виду сырья консервы подразделяют на следующие виды.

Консервы из мяса — «Говядина», «Баранина» и «Свинина» тушеные, «Жареное мясо», «Мясо прессованное», «Гуляш» (говяжий, бараний, свиной), паштет мясной.



Консервы из субпродуктов — языки (говяжьи, бараньи, свиные) в собственном соку или в желе, «Печень в собственном соку», паштет печеночный.



Консервы из колбасных изделий — «Фарш колбасный "Любительский"», «Фарш свиной сосисочный», «Завтрак туриста», «Сосиски в бульоне» (томате, свином жире).



Консервы из мяса птицы — «Куры в собственном соку», «Утка с черносливом», «Цыплята в белом соусе», «Гусь с капустой», «Паштет печеночный».



Консервы мясорастительные вырабатывают из всех видов мяса с добавлением овощей, крупы, бобовых (горох, фасоль) и макаронных изделий, например: «Каша перловая с мясом», «Говядина с фасолью», «Говядина с капустой».



Консервы саломасовые изготавливают из бобовых с добавлением жира, бульона, томатного соуса, например: «Фасоль со свиным жиром».

Консервы для детского и диетического питания изготавливают из экологически чистого сырья, молодых сельскохозяйственных животных и птиц. Эти консервы обладают хорошим вкусом и высокой усвояемостью. Приготавливаются без консервантов и красителей, сбалансированы по содержанию и соотношению основных пищевых веществ

Требования к качеству мясных консервов

Качество консервов определяют органолептическим методом по внешнему виду банки, состоянию этикетки, качеству содержимого банки.

Мясо в банке должно быть сочным, не переваренным, без костей, сухожилий, хрящей, куски равномерно нарезанные, целые, при выкладке из банки не распадаться;

бульон от желтого до светло-желтого цвета, может быть слегка мутноватый;

томатная заливка однородная, оранжево-красного цвета;

вкус, запах — свойственные данному виду консервов, без постороннего вкуса, запаха.

У паштетов масса однородная, мажущаяся пастообразная, без крупинок, серого цвета. Колбасный фарш розовый, упругий с небольшим количеством выделившегося жира, влаги.

Макаронные изделия не разваренные, не сбившиеся в комки.

Бобовые, крупы — не разваренные, с характерным вкусом, ароматом.

Маркируют консервы мясные, как овощные, рыбные, но индекс мясной промышленности — А.

Например, 080907.2А 15.183.

Расшифровка условных обозначений такова: консервы произведены 8 сентября 2007 г. второй сменой. Номер предприятия-производителя 15, А — индекс мясной промышленности, ассортиментный номер консервов — 183.

Хранение мясных консервов

Мясные консервы хранят

- *на предприятий общественного питания* - в холодильных камерах при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 30 суток;
- *на холодильных складах* при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % до 2... 3 лет.

Вопросы для первичного закрепления учебного материала по теме
«Мясо и мясные продукты»

Выполните задание письменно.

Дополните предложения.

1. По термическому состоянию мясо бывает: а)... б) ... в) ... г) ...
2. По качеству мясо подразделяют на а)... б) ... в) ...
3. Колбасы подразделяют на а) ... б) ... в) ...
4. Мясные консервы по назначению подразделяют на а) ... б) ... в) ... г) ...

Ответы

1. *По термическому состоянию мясо бывает:* а) остывшее; б) охлажденное; в) подмороженное; г) замороженное.

2. *По качеству мясо подразделяют на* а) свежее; б) сомнительной свежести; в) несвежее.

3. *Колбасы подразделяют на* а) вареные; б) копченые; в) полукопченые.

4. *Мясные консервы по назначению подразделяют на* а) закусочные б) обеденные в) для диетического питания г) для детского питания