

Презентация

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Мясные консервы — это продукты из мяса и мясопродуктов или в сочетании их с другими пищевыми продуктами, уложенные в жестяные или стеклянные банки, герметично укупоренные и подвергнутые термической обработке.



Пищевая и вкусовая ценность консервов выше, чем исходного сырья, так как при их производстве удаляют несъедобные или малопитательные части мяса и вносят различные вкусовые добавки. Они обладают высокой питательной ценностью (240—350 ккал на 100 г). Срок их хранения значительно превышает сроки хранения исходного сырья.

Сырьем для производства мясных консервов является мясо различных видов убойных животных и птицы, субпродукты, растительное сырье (крупы, макаронные изделия, овощи), сахар, пряности, соль и т.д.



Производство мясных консервов состоит из : подготовки сырья и тары, порционирования, закатки, проверки банок на герметичность, стерилизации, термостатной выдержки, этикетирования и упаковки.





Мясные консервы в зависимости от *термической обработки* бывают стерилизованные и пастеризованные.

В зависимости от *основного сырья* мясные консервы подразделяют на консервы из мяса, мясопродуктов, субпродуктов, мяса птицы, а также мясо-растительные и сало-бобовые.

В зависимости от назначения мясные консервы делят на заку сочные, обеденные, диетические и для детского питания.

Консервы из мяса. Это большая группа консервов, вырабатываемых из сырого, жареного и отварного мяса. Используют их для приготовления первых и вторых блюд.



Консервы из мяса птицы. Различают эти консервы по виду мяса, особенностям разделки тушек и характеру заливки.



Консервы из мясопродуктов изготавливают из различных колбасных изделий: ветчины, бекона, шпика и др. Используют их как закуску, а также для приготовления вторых блюд.



Консервы из субпродуктов. Готовят их из различных субпродуктов, уложенных в банки целиком, кусочками или в виде измельченной до пастообразного состояния массы.



Консервы мясо- растительные. Изготавливают их из мяса и различного растительного сырья. Это каши с мясом, Свинина жареная с рисом, макаронные изделия с мясом, Фасоль, Горох, Чечевица с мясом, Мясо с картофелем, Мясо гусиное с гречневой кашей и т.д.



Консервы сало- бобовые
вырабатывают из бобовых
культур с добавлением
различных животных жиров.



Консервы для детского
питания готовят из
высококачественного сырья
только в измельченном виде:
гомогенизированные —
отличаются высокой степенью
измельчения сырья и
предназначены для детей 5—7-
месячного возраста.



Требования к качеству мясных консервов. Состояние тары, этикетка и маркировка. Жестяные банки должны быть чистыми, не деформированными, не ржавыми, без нарушения целостности швов, дно и крышка должны быть ровными или слегка вогнутыми, не вздувшимися. Устанавливают и видимое простым глазом нарушение герметичности банок. Стеклобанки должны быть без трещин и пузырей. Этикетка на банке целая, чистая, правильно и аккуратно наклеенная. Маркировка тары полная, четкая, правильная.



По внешнему виду — мясо должно быть без костей, хрящей, сухожилий, куски, равномерно нарезанные, целые, массой не менее 30 г. **Консистенция** — мясо сочное, не переваренное; для высшего сорта — куски при осторожном извлечении не распадаются, для 1-го — допускается частичное их распадание. **Вкус и запах** — свойственные тушеному мясу, без посторонних привкусов и запахов. Качество бульона в консервах и высшего и 1-го сорта определяют в нагретом состоянии — бульон должен быть от желтого до светло-коричневого цвета, может быть слегка мутноватым.



Паштеты должны представлять собой однородную, без крупинок, мажущуюся пастообразную массу серого цвета с выраженным вкусом и ароматом печени (для печеночных) или мяса (для мясных паштетов) и специй. При разрезании паштеты не должны крошиться.

В мясо-растительных консервах обращают внимание на качество растительного сырья. Так, макаронные изделия должны быть хорошо проваренными, но не разваренными, не сбившимися в комки; бобовые — целыми, однородными по размеру, не пораженными сельскохозяйственными вредителями, мягкими, не разваренными, с характерным вкусом и ароматом. Томатная заливка должна быть однородной, оранжево-красного цвета.





Хранят консервы в сухих помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75% при температуре не выше 15°C. Консервы мясные и мясорастительные в металлических сборных и стеклянных банках хранят до трех лет, а в штампованных — до двух; колбасные — до 1 года. Срок хранения пастеризованных консервов при температуре 0—5°C — 6 мес. В торговой сети консервы должны храниться при температуре не выше 20°C до 30 сут.