

Классификация птицы по группам (домашняя и дичь)

Мясо домашней птицы отличается от убойных животных нежностью, содержанием большого количества полноценных белков и экстрактивных веществ, лучшей усвояемостью.

Мясо кур и индеек рекомендуется для детского и диетического питания. Калорийность мяса птицы составляет 110-250 ккал. на 100г.



Классификация мяса домашней птицы

1. В зависимости от вида, возраста:

❖ *Молодая птица* (цыплята, утята, гусята, индюшата, цесарята)

❖ *Взрослая птица* (куры, цесарки, индейки, гуси, утки)



Классификация мяса домашней птицы

По способу обработки:

- ❖ Полу потрошенные - с удаленным кишечником
- ❖ Потрошенные - удалены внутренние органы
- ❖ Потрошенные с комплектом потрохов и шеей



Классификация мяса домашней птицы

По термическому состоянию:

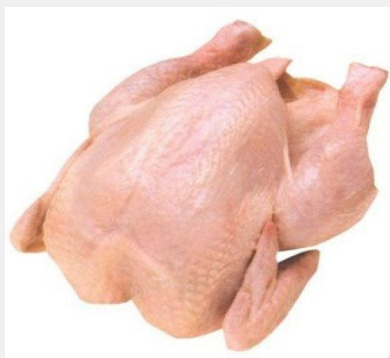
- ❖ Остывшая - температура +25 С
- ❖ Охлажденная – 0 – 4 С
- ❖ Замороженная - - 6 С



Классификация мяса домашней птицы

По упитанности и качеству обработки тушки:

- ❖ **Первая категория** - имеют хорошо развитые мышцы, киль грудной кости не выделяется, отложение подкожного жира на груди и животе.
- ❖ **Вторая категория** - удовлетворительно развитые мышцы, киль грудной кости выделяется, жировые отложения отсутствуют.



Требования к качеству мяса птицы

Тушки домашней птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть свежими, по упитанности не ниже 2 категории, правильно обработанные, с маркировкой.

У свежих тушек: *клюв* – глянцевый и сухой, *слизистая оболочка ротовой полости* блестящая, бледно-розового цвета, без постороннего запаха, *глазное яблоко* заполняет всю орбиту, *цвет кожи* беловато-желтоватый, поверхность тушки сухая, *консистенция* упругая, *жир* белый или желтоватый, *запах* специфический, *бульон* при варке прозрачный и ароматный.

Не допускаются в продажу тушки свежие, но сильно деформированные, с признаками порчи, дважды замороженные, а также тушки не соответствующие по упитанности 2 категории.

Упаковка мяса птицы

Упаковывают тушки домашней птицы в пакеты из полимерной плёнки, либо обёртывают чистой бумагой. Тушки могут выпускаться и без обёртки, но с обязательной прокладкой бумаги по рядам в ящике.

Тушки укладывают в деревянные ящики, выстланные бумагой. В каждый ящик укладывают птицу одного вида, одной категории упитанности и одного способа обработки.

Масса брутто ящика не должна быть более 30 кг.



Маркировка мяса птицы

Маркируют торцовые стороны ящиков **прочной непахнущей краской** или наклеивают на них **бумажный ярлык** с полосой (по диагонали) **розового** цвета – для птицы 1 категории, **зелёного** – для 2 категории.

Маркировка включает: наименование предприятия изготовителя, количество тушек, массу нетто и брутто, дату выработки, номер ГОСТа, а также условные обозначения:

- *вида птицы* – Ц (цыплята), У (утки), ЦБ (цыплята-бройлеры), К (куры), УМ (утята), ГМ (гусята), Г (гуси);
- *способа обработки* – Е (полупотрошённая), ЕЕ (потрошённая), Р (потрошённая с комплектом потрохов);
- *категории упитанности* – цифрами 1, 2, Т- тощая.

Пример: маркировка ЦБЕ1 означает – цыплята-бройлеры полупотрошённые 1 категории.

Условия хранения мяса птицы

В торговой сети мясо птицы хранят:

- Охлаждённое – t 0-6 С, ОВВ 80-85%, 72 часа,
- Мороженое - t 0 С, до 5 суток.



Мясо дичи отличается от мяса домашней птицы более тёмной окраской, меньшим содержанием жира (1-3%) и большим содержанием белка (22-25%).

Используют его для приготовления вторых блюд, бульоны из него получаются невкусными.

Мясо часто имеет привкус: рыбный, смолистый.



Классификация дичи

1 . Дичь в зависимости от места обитания



Боровая (лесная) – глухари, тетерева, рябчики, куропатки, фазаны.

Горная – горные куропатки, индейки.

Степная – серые куропатки, перепела.

Водоплавающая – утки, гуси.

Болотная – кулики, бекасы.

Классификация дичи

2 . Дичь в зависимости от способа добычи



Стрелянная
– добытая
отстрелом.



Давленная –
добытая
силками.

Требования к качеству дичи

В зависимости от качества дичь бывает 1 и 2 сорта. Тушки должны быть чистыми, немятыми, свежими, с чистым крепким оперением.

Тушки 1 сорта имеют лёгкое огнестрельное ранение, 2-го сорта – могут быть с небольшими повреждениями при добыче, со слегка загрязнённым оперением.



Упаковка и хранение мяса дичи

Упаковывают дичь в сухие, чистые, без постороннего запаха деревянные ящики, выстланные обёрточной бумагой.

Маркировка тары включает обозначение вида, количества пар, сорт дичи. Вид дичи обозначается первыми буквами её названия: ГЛ (глухарь), Р (рябчики), Ф (фазаны).

Хранят дичь в магазине при температуре 0 С не более 5 суток.

