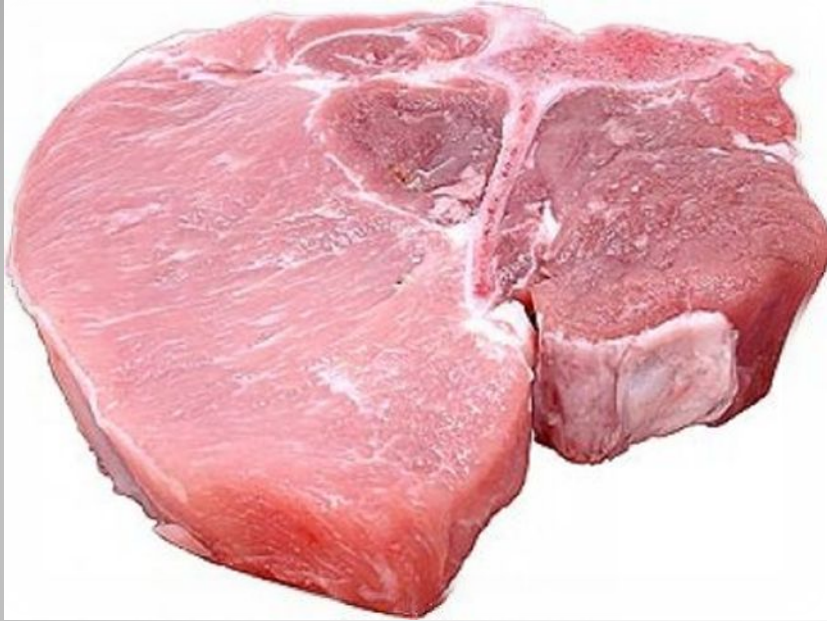


Раздел: Мясо и мясные товары

Тема урока: Мясо,
его состав и
пищевая ценность



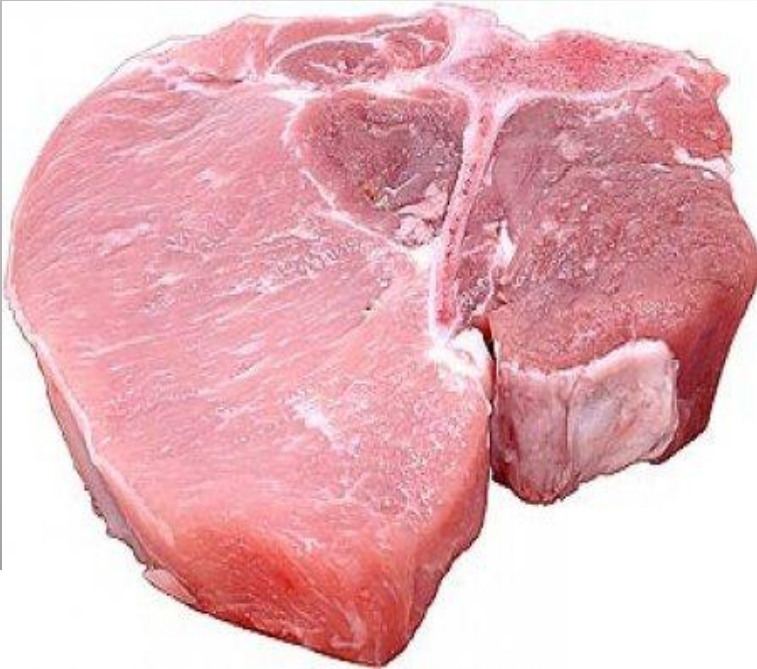
Мясо – это туша убойного животного без шкуры, головы нижних конечностей и внутренних органов.



**Мясо – это скелетная
мышечная мускулатура убойного
животного с прилегающими к
ней тканями**

Ткани из которых состоит мясо:

- Мышечная
- Соединительная
 - Костная
 - Жировая
 - Хрящевая
- Кровь





Клетки жировой ткани (срез)



«Мраморное мясо»

Химический состав мяса:

- Белки 15 – 21%
- Жиры 1,2 – 49%
- Углеводы 0,4 – 0,8%
- Зольные элементы 0,8 – 1,3 %
- Вода 48 – 78 %
- Экстрактивные вещества – около 1%
- Витамины - В1, В2, В3, В6, В12, Е, РР.
- Ферменты, экстрактивные вещества
(придают бульону приятный вкус и аромат)
- Холестерин – жироподобное вещество мяса
(устойчив при тепловой обработке)

Вопросы для закрепления материала:

1. Какие продукты получают из костной ткани убойных животных?
2. Какая ткань улучшает энергетическую ценность мяса и повышает калорийность?
3. Какая ткань снижает вкусовые достоинства и усвояемость мяса?
4. Как называется мясо, содержащее жировую ткань между волокнами мышечной ткани?
5. Какая часть скелета убойного животного состоит из трубчатых, плоских костей.
6. Чем обусловлена пищевая ценность мышечной ткани?
7. Как вы думаете как влияет возраст убойного животного на качество мяса?

