



Лекция 8

Качество и безопасность продуктов питания.

Преподаватель:
Княгинина Н.Б

Необходимость сан. экспертизы вызвана возможностью порчи, инфицирования, загрязнения различными примесями в процессе производства, транспортировки и хранения и в связи с этим непригодностью для употребления.



Сан. экспертизу пищевого продукта начинают с проверки документов, удостоверяемых его происхождение, качество и срок реализации. Затем проверяют состояние тары, проводят органолептические исследования.



Категории пищевых продуктов

Виды заключений экспертизы:

- Продукт, пригодный для питания, но пониженного качества.
- Условно-годный пищевой продукт
- Недоброкачественный пищевой продукт

Гигиенические характеристики отдельных пищевых продуктов.

Мясо.

Через мясо человек может заразиться свинным (тениоз) или бычьим (тениаринхоз) цепнем, трихинеллезом.



Показатели доброкачественного мяса

У доброкачественного размороженного мяса, цвет жира красноватый, поверхность влажная. При надавливании пальцами ямка не выравнивается, бульон слегка мутный. У охлаждённого (не бывшего в заморозке) мяса ямка быстро восстанавливается, бульон прозрачный, ароматный.



Признаки недоброкачественного мяса

При надавливании пальцем ямка не восполняется или восполняется медленно, цвет на разрезе сероватый, жир мажущейся консистенции, костный мозг не заполняет полости трубчатой кости. Запах мяса и бульона кисловато-гниловатый, сам бульон мутный.



Признаки недоброкачественной варёной колбасы.

Кислый или затхлый запах, плесневелые оболочки, фарш рыхлый с участками серого цвета.



Признаки доброкачественной рыбы.

Глаза выпуклые, роговицы прозрачные, жабры ярко-красные, слизь прозрачная, чешуя глянцевая, мышечная ткань плотная, с трудом отделяется от кости. После варки бульон прозрачный, ароматный.



Признаки недоброкачественной рыбы.

Жабры бурые или сероватые. Глаза запавшие, помутневшие. Чешуя легко отделяется, частично выпячивает кишечник из анального отверстия, мясо вдоль позвоночника красновато-коричневатое, легко отделяется от костей. При надавливании пальцами ямка не выравнивается, запах - гнилостный. Бульон не прозрачный с неприятным запахом.



Яйца

Яйца подразделяются на диетические, первой категории, второй категории.



Показатели качества диетических яиц

Доброкачественные – скорлупа чистая, желток малозаметный в центре, не перемещается, белок плотный, воздушная камера не большая.



Яйца первой категории

Скорлупа чистая, неподвижная
воздушная камера не меньше 7 мм,
возможно не большое перемещение
желтка от центра, белок плотный.



Яйца второй категории

Скорлупа целая, возможна загрязнённость в виде отдельных точек, воздушная камера слегка подвижна, не менее 13 мм, желток ослабленный, легко перемещающийся, белок слабый может быть водянистым.



Жиры

Растительные масла – источник ПНЖК, витамина Е. Недоброкачественные - имеют прогорклый вкус и запах.

Рафинированные масла прозрачные, без запаха. Возможен осадок у не рафинированных (до 5%).



Доброкачественные сливочное масло - бело-кремовое или светло-жёлтое, без посторонних привкусов и запахов с однородной консистенцией. При растапливании - без осадка.



Недоброкачественное сливочное масло.

Неприятный горчичный вкус, резкий запах, потемнение поверхности, привкус сала, стеариновой свечи, наличие плесени.

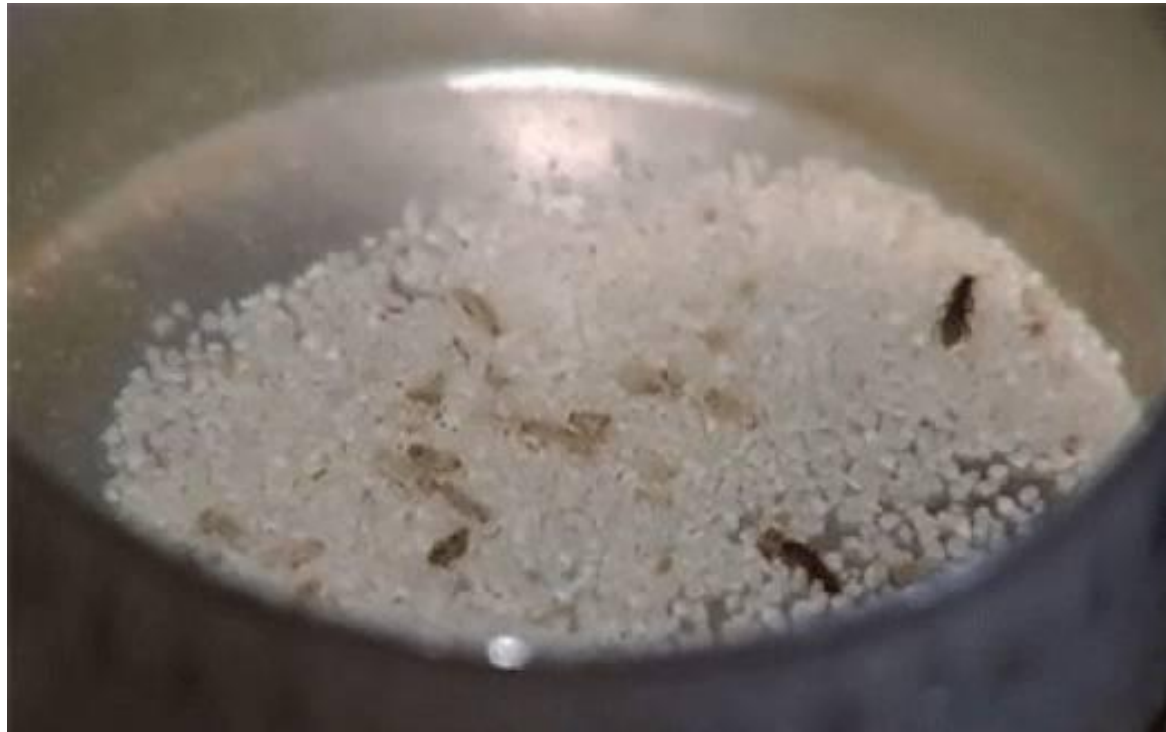


Крупы и макаронные изделия

Доброкачественные крупы и макаронные изделия не должны иметь признаков плесневения, обугливания. Вкус свежих круп слегка сладковатый, в овсяной крупе допускается слабый вкус горечи.



Недоброкачественные крупы и макаронные изделия имеют горький, кисловатый, затхлый плесневелые запахи. Макароны не должны иметь таких же привкусов и запахов.



Молоко и молочные изделия

Показатели качества. Не допускается молоко с изменениями вкуса, запаха, цвета, консистенции, с осадком. При кисловатом вкусе проводят пробу на кипячение, при повышенной кислотности оно свертывается. Обезжиренное молоко имеет синеватый оттенок.



Недоброкачественные кисломолочные продукты имеют кислый вкус, плесневелый привкус и запах, тягучую консистенцию.

Недоброкачественная сметана - кислая или прогорклая с плесневелым или гнилостным запахом или творожной консистенцией.



Конец!

Спасибо за внимание. Питайтесь свежими продуктами.))

