

Лекція 19

Основи технології переробки свинини

План

1. Загальні поняття про якість свинини і її харчові цінності
2. Державні стандарти на живих свиней різної вгодованості які будуть реалізуватися

1. Загальні поняття про якість свинини і її харчові цінності

М'ясо – це туша або частина туші забитих свиней. Воно складається з м'язової, жирової, сполучної і хрящової тканини. Тканини м'яса класифікують за їх промисловим призначенням. Кількісне співвідношення тканин у м'ясі залежить від породи, віку, особливостей відгодівлі і вгодованості тварин, а також від звільнення м'яса від тканин другорядного значення (кісток, хрящів, сполучної тканини) і коливається в дуже широких межах.

Туші свиней є сировиною для м'ясної промисловості. Їх використовують у харчовій і технічній промисловості.

Свинина має високу харчову цінність, її використовують для приготування перших і других страв, ковбас, окостів, шинки, рулетів, грудинки та багатьох інших виробів, які користуються широким попитом у населення. Її консервують, засолюють і коптять. Консерви протягом тривалого періоду зберігають привабливий вигляд і високі смакові якості.

Перетравність свинини досягає 95%, сала – 98%. Енергетична цінність свинини від тварин середньої вгодованості становить до 2000 Дж (енергетична цінність яловичини і баранини тварин середньої вгодованості майже в 6 раз менша) (таблиці №1, №2)

Таблиця №1

Середній хімічний склад свинини, %

Види свинини	Вода	Білки	Жири	Зола	Енергетична цінність, КДж
Бекон	54,2	17,0	27,8	1,0	1322
Жирна	38,4	11,7	49,3	0,6	2046
М'ясна	51,5	19,3	33,3	0,9	1485

Таблиця № 2

Середній хімічний склад окремих відрубів свинини, %

М'ясний відруб	Вода	Білок	Жир	Зола	Енергетична цінність 100 г продукту, КДж
Окіст	53,9	15	30,3	0,8	1393
Корейка	49,1	15,3	42	0,6	2803
Шийно-лопатковий	51,3	13,3	34,7	0,7	1531
Грудинка необрізна	29,2	8,1	62,3	0,5	2481

Свинина в порівняння з яловичиною і бараниною містить менше води і більше сухої речовини. У свиней завжди більший забійний вихід. Так, маса м'яса на кістках свиней (без голови, ніг, шкури, внутрішнього жиру) становить 58 – 70%, великої рогатої худоби – 48-55%, овець – 38-50%.

Свинина характеризується високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. У ній менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Харчова цінність свинини залежить від вмісту в ній жирів. Наявність жирової тканини надає свинині високої енергетичної цінності, аромату, ніжності, але надмірна кількість жиру зменшує вміст у ній білка і знижує харчову цінність. Підшкірний шпик містить 92 – 94% жиру, 4 – 4,5% води і 1,3 – 1,5% нетопкого залишку (строми). Температура топлення свинячого жиру 30 – 40 °С. Шпик порівняно з яловичим і баранячим салом має кращий смак, добре засвоюється і є високо енергетичним продуктом. Біологічна цінність внутрішньом'язового і підшкірного жиру свиней зумовлюється підвищеним вмістом незамінних полі ненасичених жирних кислот і вітамінів А та Е.

2. Державні стандарти на живих свиней різної вгодованості які будуть реалізовуватися

Вгодованість свиней (ГОСТ 1213 – 74)

Залежно від живої маси, віку і товщини шпику свиней розділяють на п'ять категорій вгодованості:

До першої категорії відносять свиней (не включаючи свиноматок) до 8-місячного віку живою масою 80 – 105 кг, відгодованих у спеціалізованих господарствах, білої масті, без плям і різних змін на шкірі. Товщина шпику 1,5 – 3,5 см. Самці повинні бути кастровані не пізніше 2-місячного віку.

До другої категорії відносять свиней (за винятком свиноматок) живою масою 60 – 150 кг і товщиною шпику 1,5 - 4 см, а також підсвинків живою масою від 20 до 60 кг. і товщиною шпику не менше 1 см. В цю категорію переводять свиней першої категорії, якщо вони мають на шкірі травми, пухлини та інші зміни.

До третьої категорії відносять свиней, які мають товщину шпику 4,1 см і більше незалежно від живої маси.

Четверта категорія включає свиней (кнури і свиноматки) живою масою більше 150 кг і товщиною шпику 1,5 – 4 см. Самці другої, третьої і четвертої категорії вгодованості повинні бути кастровані не пізніше 4-місячного віку.

П'ята категорія – поросята-молочники живою масою 4-8 кг, у яких не виступають ребра, остисті відростки спинних хребців.