

Урок № 39

Тема уроку : Класифікація мяса тварин за термічним станом, вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Мета: ознайомитись з класифікацією м'яса тварин за термічним станом, вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса

Залежно від термічного стану (температура в товщі м'язів біля кісток) м'ясо поділяють на остигле, охолоджене, підморожене, заморожене. Телятину виробляють тільки охолодженою.

Через 2-3 год після забою тварини настає максимальна пружність і твердість м'язів. На цій стадії м'ясо ще зберігає теплоту тіла, дозобійні запахи, має темний колір, вологу поверхню на розрізі, запах сирості. Зварене таке м'ясо тверде, а бульйон — каламутний, несмачний.

В процесі поступового його дозрівання розм'якшується м'язова тканина, м'ясо набуває відповідного смаку й аромату. Після варіння таке м'ясо соковите, ніжне, бульйон — прозорий, смачний, ароматний, з великими краплинами жиру на поверхні. В середньому дозрівання м'яса триває 18-24 год. Це залежить від температури навколишнього середовища (чим вона вища, тим швидше іде процес), а також від віку і вгодованості тварин (м'ясо молодих тварин дозріває швидше, ніж дорослих, а м'ясо вгодованих тварин — повільніше, ніж менш вгодованих).

Остиглим називають м'ясо, яке після розбирання туш піддавалося охолодженню до температури 12 °С.

Поверхня туші підсохла, м'язи пружні. Остигле м'ясо погано зберігається, тому його відразу ж реалізують або охолоджують чи заморожують.

Охолодженим називають м'ясо, яке має температуру в товщі м'язів біля кісток 0-4 °С. На поверхні доброякісного охолодженого м'яса має бути суха кірочка, колір від блідо-рожевого до червоного, консистенція щільна, еластична, при надавлюванні пальцем ямочка швидко вирівнюється. Охолоджене м'ясо добре зберігається. При температурі 2...-1 °С і відносній вологості повітря 85-90 % охолоджена яловичина зберігається 20 діб, свинина і баранина — 10 діб.

Підморожене м'ясо має в товщі стегна на глибині 1 см температуру -3...-5°С, а в товщі м'язів стегна на глибині 6 см 0-2 °С. При зберіганні температура півтуші повинна бути -2...-3 °С.

Заморожене м'ясо має в товщі м'язів біля кісток температуру °-8С. М'ясо заморожують при температурі -18 °С і нижче.

Морожене м'ясо на поверхні і в розрізі рожево-червоного кольору з сіруватим відтінком за рахунок наявності кристаликів льоду, консистенція тверда, при постукуванні вловлюється чіткий звук, запаху немає, але при розморожуванні з'являється характерний запах м'яса й вогкості.

При прийманні м'яса перш за все перевіряють наявність клейма вгодованості і ветеринарно-санітарного контролю.

Не приймайте м'ясо без клейма.

Оцінка якості свіжого м'яса

За доброякісності м'ясо підрозділяють на свіже, сумнівної свіжості і несвіже.

Свіже м'ясо, будь то яловичина, баранина або свинина, має на поверхні туші корочку підсихання блідо-рожевого або блідо-червоного кольору, у розмороженої туші - червоного кольору; жир м'який, частково забарвлений в яскраво-червоний колір. Запах специфічний, властивий кожному виду свіжого м'яса. Жир не

повинен мати запаху осаливання або прогоркання, колір і консистенція повинні бути властивими кожному виду м'яса. Бульйон прозорий, ароматний.

М'ясо сумнівної свіжості має ознаки початкової стадії псування. Поверхня туші місцями зволожена, злегка липка, потемніла. М'язи на розрізі вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, темно-червоного кольору; у розмороженого м'яса з поверхні розрізу стікає м'ясний сік, злегка мутнуватий. Консистенція м'яса на розрізі менш щільна і менш пружна, ніж у свіжого м'яса. Запах злегка кислуватий або з відтінком затхлості. Жир м'який, злегка липне до пальців, сірувато-матового кольору, у розмороженого м'яса злегка розпушений. Сухожилля менш щільні, ніж у свіжого м'яса, матово-білого кольору; суглобові поверхні злегка покриті слизом. Бульйон прозорий або мутний, із запахом, не властивим свіжому бульйону. М'ясо сумнівної свіжості до реалізації не допускається, а питання про його використання для переробки вирішується органами санітарного нагляду.

+М'ясо несвіже характеризується сильно підсохшою поверхнею туші, покритої слизом сірувато-коричневого кольору або цвіллю. М'язи на розрізі вологі, липкі, червоно-коричневого кольору; у розмороженого м'яса з поверхні розрізу стікає мутний м'ясний сік. Запах кислий, затхлий або слабогнілостний. Жир сірувато-матового відтінку, при роздавлюванні мажеться; свинячий жир може бути покритий невеликою кількістю цвілі.

Відповіді відсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net

Законспектувати. Відповісти на питання:

1. За якими ознаками класифікують м'ясо забійних тварин?
2. Вплив статі та віку на споживчу цінність м'яса.
3. Як розподіляється м'ясо забійних тварин за віком і статтю?
4. Назвіть ознаки яловичини 1 і 2 категорії вгодованості.
5. Які ознаки має доброякісне охолоджене м'ясо ?