

Модуль 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 13. М'ясо та м'ясні товари.

Мета: оволодіти навичками визначення якісних споживчих характеристик продуктів тваринного походження.

Завдання: визначити якісні характеристики окремих груп продовольчих товарів: м'ясо та м'ясопродукти.

Теоретичні положення

Оцінка якості м'яса і м'ясних товарів. Органолептичні методи передбачають визначення зовнішнього вигляду і кольору; консистенції; запаху; стан жиру і сухожиль; прозорості та аромату бульйону. Свіжість м'яса і м'ясних товарів рекомендовано визначати при температурі 15-20⁰С і природному освітленні.

При огляді м'яса звертають увагу на стан поверхні і корочку підсихання. Доторкнувшись рукою до поверхні м'яса, визначають його липкість. Ступінь зволоження м'яса на розрізі визначають, прикладаючи до нього шматочок фільтрувального паперу. Колір м'язової тканини встановлюють на поверхні та розрізі.

Для визначення консистенції злегка натискають пальцем на свіжий розрізі спостерігають за його вирівнюванням.

Визначення запаху починають з поверхні проб м'яса, більше свіжого за зовнішнім виглядом і кольором. Потім визначають запах в товщі розрізу на глибині 3-6 см. Додатково рекомендовано визначати запах м'язової та сполучної тканини, що прилягає до кістки.

Стан жиру. Підшкірний і внутрішній жир оцінюють за кольором і консистенцією. Для визначення запаху і консистенції слід розтерти невеликі шматочки жиру між пальцями.

При огляді сухожиль звертають увагу на їхній колір. Натискаючи пальцем на поверхню суглобових сумок, сухожиль і окремих великих м'язів, визначають пружність і щільність.

Якість бульйону. Бульйон готують таким чином: 20 г фаршу зважують на лабораторних вагах і поміщають в конічну колбу місткістю 100 мл, заливають 60 мл дистильованої води, ретельно перемішують, закривають годинниковим склом і ставлять на киплячу водяну баню.

Якість бульйону визначають за запахом, прозорістю, кольором і станом розплавленого жиру на його поверхні. Запах бульйону визначають при нагріванні вмісту конічної колби до температури 80-85⁰С. Звертають увагу на стан крапель жиру на поверхні та жиру на поверхні неостиглого бульйону. При цьому відзначають крупність плаваючих крапель жиру і їх прозорість. Для визначення прозорості 20 мл бульйону наливають у мірний циліндр місткістю 25 мл, що має діаметр 20 мл і візуально встановлюють ступінь його прозорості.

Оцінка якості м'ясних консервів. М'ясні консерви випускають в металевих банках з білої жерсті і алюмінієвої стрічки з захисним покриттям, в банках з алюмінієвої фольги, ламінованої поліетиленовою плівкою, а також в скляних банках.

При органолептичній оцінці визначають зовнішній вигляд і герметичність тари, стан внутрішньої поверхні металевої тари та вміст консервів.

Зовнішній вигляд тари. Оглядаючи тару насамперед звертають увагу на наявність і стан етикеток або літографічних відбитків.

Перевіряючи зовнішній вигляд тари, відзначають видиме порушення герметичності, підтікання, здуття кришок і донець.

У жорстких банках звертають увагу на деформацію корпусу донець, на дефекти поздовжнього шва.

Стан внутрішньої поверхні жерстяної тари. Для визначення стану внутрішньої поверхні жерстяної тари її розкривають, звільняють від вмісту, ретельно промивають водою і насухо протирають. Темні плями, наявні на поверхні тари, можуть утворитися в результаті розчинення полуди і оголення заліза. Відзначають також стан лаку або емалі, наявність і розміри напливів припою всередині банок.

Вміст консервів. Органолептичну оцінку вмісту консервованих продуктів визначають відповідно до вимог стандарту.

Визначають зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенцію, якість укладання, стан заливки і т.д. Залежно від способу вживання консервів для харчування їх досліджують в холодному або розігрітому вигляді.

Ступінь герметичності банок встановлюють шляхом занурення їх в воду, попередньо нагріту до температури 95-100⁰С. Шар води над поверхнею банок повинен бути не менше 25-30 мм, а температура води після занурення в неї консервних банок – не нижче 85⁰С. Банки витримують у воді 5-7 хв. спочатку на денці, а потім на кришці. Поява струмка бульбашок повітря, що виходять з банки, вказує на її негерметичність.

Визначення співвідношення складових частин вмісту і маси нетто консервів

У м'ясних консервах звертають увагу на склад м'яса, бульйону, жиру і желе. З підігрітої банки зливають в склянку бульйон разом з жиром і приєднують до нього невеликий жир, який відокремився від м'яса, потім банку з рештою м'яса зважують, звільняють від вмісту, миють гарячою водою, висушують, знову зважують і встановлюють масу м'яса і масу нетто консервів.

Остиглий в склянці жир видаляють з бульйону і зважують. Різниця між масою нетто і масою м'яса з жиром становитиме масу бульйону.

Обчислюють вміст м'яса, бульйону і жиру в процентах до маси нетто консервів. Кількість желе в м'ясних консервах визначають в охолодженому стані. Желе збирають ложечкою, а потім зважують. Різниця між масою нетто і масою м'яса становитиме масу жиру, желе і бульйону.

Задачі

Задача 1. Зробіть порівняльну характеристику хімічного складу м'яса сільськогосподарських тварин за допомогою таблиці 1.

Таблиця 1. – Порівняльна характеристика хімічного складу м'яса сільськогосподарських тварин

Вид м'яса, категорія	Вміст, %			
	води	білків	жиру	золи
1	2	3	4	5
Баранина I категорії				
Баранина II категорії				
Яловичина I категорії				
Яловичина II категорії				
М'ясо кроля				
Свинина жирна				
Свинина м'ясна				
Телятина I категорії				
Телятина II категорії				

Задача 9. Жива вага бичка 80 кг. Забійний вихід складає 52%. Вкажіть вагу відрубів 1-го, 2-го, 3-го сортів.

Задача 10. Використовуючи стандарти, таблиці, підручники, ознайомтесь із правилами сортового розрубання м'ясних туш, призначенням окремих відрубів та охарактеризуйте поживну цінність. Роботу оформіть у вигляді таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Товарознавча характеристика м'яса

Вид м'яса	Сорт	Назва відрубу	Кулінарне призначення	Приблизний вихід, %, кг		Примітки
				відрубу	м'яких тканин	
1	2	3	4	5	6	7
Баранина		тазостегновий				
		поперековий				
		передпліччя				
		заріз				
		лопатко-спинний				
		голінка				

Закінчення таблиці 1.10

1	2	3	4	5	6	7
Яловичина		поперековий				
		шийний				
		тазостегновий				
		пахвина				
		спинний				
		заріз				
		лопатковий				
		голінка				
		грудний				
Свинина		спинний				
		лопатковий				
		грудинка				
		поперековий				
		окорок				
		передпліччя				
		голінка				

Задача 11. Користуючись навчальною літературою, стандартами, каталогами, вивчіть класифікацію та асортимент м'ясних копченостей за схемою, що наведена в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Асортимент м'ясних копченостей

Назва виробу	Група і сорт	Характеристика виробів		
		Вид сировини	Спосіб обробки	Зовнішні характерні ознаки (форма, маса тощо)
1	2	3	4	5
Карбонат				
Грудинка безкісткова				
Рулет Київський				
Щокovina				
Балик копчено-варений				
Яловичина по-Миколаївськи				
Корейка копчено-запечена				
Буженина				
Сало по-угорськи				
Філей				

Задача 12. Складіть товарознавчу характеристику ковбасних виробів за таблицею 1.12, користуючись стандартами на ковбасні вироби, підручниками та іншими джерелами інформації.

Задача 13. За таблицею 1.4 вивчіть товарознавчу характеристикум'ясних консервів, користуючись стандартами на м'ясні консерви, довідниками, підручниками тощо.

Таблиця 1.3 – Товарознавча характеристика окремих ковбасних виробів

Назва і група виробів	Сорт	Відмінні зовнішні ознаки	Особливості рецептурного складу	Масова частка, %			Строки зберігання
				вологи	солі	крохмалю	
1	2	3	4	5	6	7	8
Молочна							
Русанівська							
Любительська							
Яловича							
Ліверна							
Московська							
Сервелат							
Краківська							
Лікарська							
Польська							

Таблиця 1.4 – Товарознавча характеристика м'ясних консервів

Назва консервів	Тип, підгрупа	№ банки, маса нетто, г	Особливості рецептурного складу	Частка основних видів сировини, %			Строки зберігання
				м'яса	жиру	інших	
1	2	3	4	5	6	7	8
Яловичина тушкована							
Свинина у білому соусі							
Сніданок туриста (баранина)							
Паштет Естонський							
Баранина тушкована							
Паштет печінковий							
Курка у власному соку							
М'ясо смажене (яловичина)							
Яловичина подрібнена							
Гуляш баранячий							

Задача 14. Користуючись довідковими джерелами інформації вивчіть асортимент крупно шматкових, дрібно шматкових та порційних напівфабрикатів і узагальніть його за таблицею 1.5

Таблиця 1.5 – Товарознавча характеристика м'ясних напівфабрикатів

Назва	Група	Вид м'язової тканини	Форма	Товщина, мм	Маса однієї штуки, г	Маса порції, г
1	2	3	4	5	6	7
Вирізка						
Антрекот						
Ескалоп						
Бефстроганов						
Грудинка						
Ромштекс						
Крайка						
Лангет						
Азу						
Котлета натуральна						
Шніцель						
Гуляш						
Купати						

