

Мясо и колбасные изделия



Мясо

- ▶ Это туша убойного животного, с которой снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы.



Сырье

```
graph TD; A[Сырье] --> B[Крупный рогатый скот]; A --> C[Свиньи]; A --> D[Овцы]; A --> E[Домашняя птица]; A --> F[Лошади]; A --> G[Верблюды]; A --> H[Олени]; A --> I[Буйволы]; A --> J[Мясо диких животных и птицы (дичи)]; A --> K[Яки];
```

The diagram is a hierarchical flowchart starting with the word 'Сырье' (Raw materials) in a central box. From this box, arrows point down to eight boxes: 'Крупный рогатый скот' (Large horned cattle), 'Свиньи' (Pigs), 'Овцы' (Sheep), 'Домашняя птица' (Domestic poultry), 'Лошади' (Horses), 'Верблюды' (Camels), 'Олени' (Deer), and 'Буйволы' (Buffaloes). From the 'Верблюды' box, an arrow points down to a box labeled 'Мясо диких животных и птицы (дичи)' (Meat of wild animals and birds (game)). From the 'Домашняя птица' box, an arrow points down to a box labeled 'Яки' (Yaks). The boxes are arranged in a staggered, descending layout. The background features abstract orange and brown geometric shapes on the right side.

Крупный
рогатый
скот

Свиньи

Овцы

Домашняя птица

Лошади

Верблюды

Олени

Буйволы

Мясо диких
животных и птицы
(дичи)

Яки

Химический состав мяса

Белки

15-20%, полноценных до 85% в мышечной ткани. Это-миозин, актин и актомиозин, миоген, миоглобин, миоальбумин, глобулин, нуклеопротеиды.

Углеводы

Представлены гликогеном (животным крахмалом) и продуктами его распада — мальтозой, глюкозой, молочной кислотой и др. Общее количество углеводов в мясе невелико (1%), но они играют большую роль в его созревании.

Жиры

Соединение глицерина с жирными кислотами. 20%-улучшают вкус мяса, повышает его, но большое количество жира в мясе ухудшает его вкусовые достоинства и снижает усвояемость, пищевую ценность.

Классификация мяса:

По виду: говядина, свинина, баранина, козлятина, оленина, конина, мясо кроликов и т.д.

По полу: мясо коров (старше трех лет).

Мясо бугаев (некастрированных самцов) это мясо имеет неприятный специфический запах, поэтому для реализации в розничную торговлю не поступает. Используют это мясо для производства колбасных изделий.

Мясо волов (кастрированных самцов)

По возрасту: телятина (от 2 недель до 3 месяцев)

Молодняк (от 3 месяцев до 3 лет)

Говядина (старше 3 лет)

По термическому состоянию: парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное.

Повторно замороженное мясо, так же как и оттаявшее, к реализации не допускается и используется для промышленной переработки.

Субпродукты

- ▶ Это внутренние органы и части туш, получаемые при переработке убойных животных.



Классификация субпродуктов:



По виду скота: говяжьи, свиные, бараньи

По термическому состоянию: охлажденные, замороженные.

По пищевой ценности: I и II категории.

- ▶ **К субпродуктам I категории :** относится язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясной обрез.
- ▶ **К субпродуктам II категории относятся :** Головы говяжьи, свиные и бараньи, легкое, ножки свиные, уши, губы, селезенка, хвост свиньи, желудок, рубец свиной, сычуг крупного рогатого скота.

Пищевая ценность зависит от химического состава:

Субпродукты содержат:

- ▶ Белки (9,5-17,9%).
- ▶ Жиры (2,3-16%).
- ▶ Вода (65,1-79,1%).
- ▶ Минеральные вещества (0,9-1,4%).
- ▶ Витамины (А,В1,В2,В9,С,К,РР).
- ▶ Энергетическая ценность на 100 гр. 86-208 ккал.

Полуфабрика

- Ты продукты из натурального и рубленого мяса и субпродуктов без термической обработки.



Классификация полуфабрикатов:

- ▶ **По виду сырья:** говяжьи, бараньи, свиные, из мяса птиц и субпродуктов.
- ▶ **По способу обработки:** натуральные, панированные, рубленые, мясной фарш, пельмени.
- ▶ **По термическому состоянию:** охлажденные и замороженные.



Консервы

- ▶ Это мясопродукты, герметически укупоренные в жестяные банки, подвергнутые воздействию высокой температуры для хранения в течение длительного периода.



Классификация

консервов

- ▶ **От вида сырья:** мясные - говядина, баранина, свинина, телятина, мясо поросят и других животных, птицы, субпродуктов; мясорастительные - из мясного сырья с макаронными изделиями, бобовыми, овощами.
- ▶ **По характеру обработки сырья :** без предварительного посола сырья, с выдержкой посоленного сырья, из неизмельченного сырья, из измельченного (без включений кусков мяса и жира, с включением кусков шпика), гомогенного тонкоизмельченного сырья, с предварительной тепловой обработкой (бланшированием, варкой, обжариванием) и без нее.
- ▶ **По составу различают:** в натуральном соке, с добавлением только соли и пряностей, с соусами - томатным, белым перечным и другими, желе или желирующем соусе.
- ▶ **По режиму тепловой обработки:** стерилизованные при температуре выше 100°C (без ограничения или с ограничением условий хранения) и термически обработанные при температуре до 100°C (с ограничением условий хранения).
- ▶ **В зависимости от назначения :** закусочные, обеденные (первое и второе блюдо совместно с гарниром) и полуфабрикаты комбинированного назначения (диетические и для питания детей).

Консервы подразделяют

В зависимости от упитанности мяса и качества, готовые консервы подразделяют на:

- ▶ Высшей;
- ▶ 1-ый сорт.

Консервы высшего сорта готовят из мяса:

- ▶ 1-ой категории, 1-го сорта
- ▶ 2-ой категории.

Консервы

бывают

- Консервы из отварного мяса — готовят из говядины, мяса молодняка, свинины и мяса поросят 2-ой категории. Отварное мясо, нарезанное кусочками, укладывают в банки, добавляют: жир, соль, перец, лавровый лист и концентрированный мясной бульон.
- ▶ Консервы из жаренного мяса — поступают в продажу следующих наименований: “Мясо жареное”, “Гуляш” и “Тефтели в соусе”. Тефтели — изготавливают из говяжьего или свиного фарша в форме шариков, обжаривают в жире, при укладке в банки тефтели заливают соусом со сметаной.

Так же

- ▶ Консервы из соленого мяса – изготавливают из соленого говяжьего мяса, сваренного до полуготовности. Мясо разделяют на порции, добавляют измельченный жир и стерилизуют. Кроме прессованной говядины выпускают консервы следующих наименований: “Завтрак туриста” (говядина), “Завтрак туриста” (свинина), “Завтрак туриста” (баранина). Эти консервы обладают характерным вкусом и ароматом мяса, выдержанного в посоле с пряностями.
- ▶ Мясорастительные консервы – отличаются от мясных тем, что кроме мяса они содержат продукты растительного происхождения – все виды круп (капуста, бобовые и макаронные изделия).

Колбасные

изделия

➤ Это изделия, приготовленные из мясного фарша, жира, субпродуктов с добавлением соли, специй, подвергнутые термической обработке до полной готовности к употреблению.



Пищевая ценность зависит от химического состава:

Колбасные изделия содержат:

- ▶ Белки (9—28%).
- ▶ Жиры (13-48%).
- ▶ Вода (40-70%).
- ▶ Минеральные вещества (2,4-6,6%).
- ▶ Энергетическая ценность на 100 гр. от 170 до 560 ккал.

Классификация колбасных изделий

- ▶ **По виду изделий:** на вареные колбасы, сардельки, сосиски, мясные хлебы, колбасы полукопченые, копченые и варено-копченые и сырокопченые, ливерные, фаршированные, студни, зельцы, паштеты и пр.
- ▶ **По составу сырья:** на мясные, кровяные, субпродукты, диетические.
- ▶ **По виду оболочки:** на естественные и искусственные, а так же без оболочки.
- ▶ **По рисунку фарша на разрезе:** с однородной структурой и неоднородной (кусочки языка, шпика, другого сырья).
- ▶ **По виду мяса:** на говяжьи, свиные, бараньи, конские, верблюжьи, из мяса других животных и птиц, говяжьи, свиные и конские в смеси со свининой и шпиком.
- ▶ **По качеству сырья:** на высший, первый, второй, третий сорта.

Колбасы высшего и первого сорта

- ▶ Молочная, Эстонская, Докторская, Любительская, Домашняя, Столичная в натуральной упаковке, Вареная с копченостями Весенняя ветчина с грибами в натуральной оболочке.
- ▶ Докторская – высшего сорта, свинина, меланж яичный, молоко, соль, сахар. Вкус колбасы приятный, консистенция нежная, однородная, цвет – бледно-розовый. Батоны прямые, с двумя перевязками, светло-розовый фарш. Хранят от 0 до 8 град.С. (до 5 суток).
- ▶ Молочная – говядина 1-го сорта, свинина, меланж яичный, молоко, мускатный орех, кардамон, соль и сахар. Цвет – светло-розовый, фарш розовый. Хранят при температуре от 0 до 6 (до 3 суток).

Колбасы второго сорта

- ▶ Чайная, Зареченская, Куриная, Закусочная, Чесночная. Эти колбасы в отличие от колбас 1-го сорта содержат меньше свинины и шпика.
- ▶ Чайная – колбасу готовят из говядины 2-го сорта, свинины полужирной, шпика бокового или курдючного сала и крахмала. Фарш набивают в черева, батончики имеют вид полукольца или кольца.
- ▶ Закусочная – приготавливают из соленой говядины и мясной обрезки.

Ливерные колбасы

- ▶ По исходному сырью их подразделяют на четыре сорта: высший, 1-ый, 2-ой и 3-ий.
Основным сырьем для выработки этих колбас служит печень (телячья, говяжья, свиная, баранья).
- ▶ Ливерные колбасы выпускают в следующем ассортименте: “Высшего сорта”, “Яичная”, “Ливерная из печени”.
- ▶ 1-го сорта – вареная, обыкновенная, копченая, ливерная из головного мозга.
- ▶ 2-го сорта – Ливерная со шпиком.
- ▶ 3-го сорта – Ливерная и Ливерная вареная.



Ливерные колбасы

- ▶ Ливерные, растительную и вареную колбасы готовят из субпродуктов. В фарш вместо печени добавляют легкое. Колбаса ливерная растительная, кроме того содержит 20% разваренной крупы или бобов. Батоны откручивают, длина их 15 – 20 см.
- ▶ Ливерная из печени –содержит печень свиную, жирную или полужирную свинину, яйцо и специи. Батоны прямые, кольцами, длиной до 50 см.

Кровяные

колбасы

- ▶ Основное сырье для изготовления кровяных колбасных изделий – кровь которая повышает содержание белков и питательность. Применяют также мясо соленое высшего, 1-го или 2-го сорта, свинину полужирную, шпик и субпродукты (уши, пяточки, свиную шкуру, сердце). Для приятного вкуса добавляют различные специи.
- ▶ К колбасам высшего сорта относят – “Кровяная”, “Копченая” и “Рижская копченая”.
- ▶ 1 сорта – “Вареная” и “Деликатесная”.
- ▶ 2-го сорта – “Копченая”, “Вареная с перловой крупой”.
- ▶ 3-го сорта – “Вареная деликатес

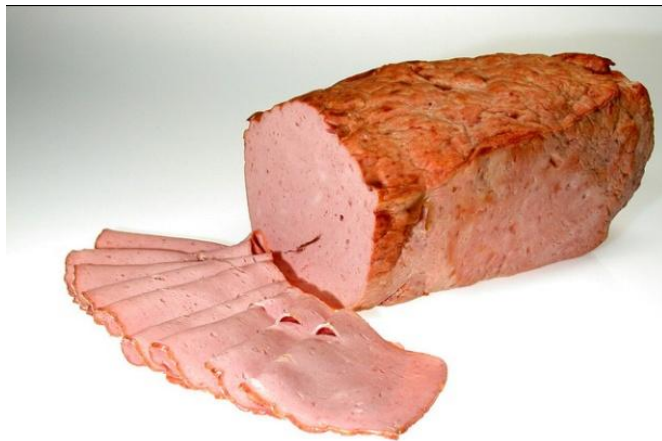


Копченая колбаса

- ▶ Копченую колбасу 1-го сорта – приготавливают из крови шпика твердой, свинины полужирной, говядины 1-го сорта. Оболочка говяжья, батоны прямой слегка изогнутой формы, без перевязок.
- ▶ Полукопченые колбасы – полукопченые колбасы в отличии от жареных после набивки фарша в оболочку подвергают осадке, затем обжаривают и варят. После охлаждения батоны коптят дымом при температуре 35 – 50 в течении 12 – 24 часа, затем выдерживают в сушильных камерах от 2 до 4 суток.
- ▶ Полукопченые:
колбасы выпускают четырех сортов: высшего, 1-го, 2-го и 3-го.
- ▶ К полукопченым колбасам высшего сорта относят: “Полтавская”, “Краковская”, “Киевская”, “Охотничьи колбаски”, “Украинская жареная”, а так же “Прикарпатская”, “Львовская” и “Галинская”.

Мясной хлеб

- Мясные хлеба – по составу фарша сходны с вареными колбасами, но отличаются отсутствием оболочки и способом приготовления. Фарш плотно укладывают в алюминиевые или луженые формы, которые помещают в печь. Выпекают при температуре 70 – 150 в течении 2 – 3 ч. В зависимости от массы хлеба. Выпускают хлеба высшего, 1-го и 2-го сортов.



Мясной хлеб

- ▶ К мясным хлебам высшего сорта относятся: любительский и заказной.
- ▶ Любительский – готовят из фарша того же состава, как и любительскую колбасу 1-го сорта: отдельный, ветчинный, говяжий.
- ▶ Заказной – готовят из фарша колбасы отдельной, а ветчинный из ветчинно-рубленной.
- ▶ 2-го сорта:
- ▶ Чайная – она изготавливается по рецепту чайной колбасы.

Сосиски и сардельки

- ▶ Сосиски и сардельки – являются разновидностью вареных колбас, от которых отличаются меньшим диаметром. По качеству сырья сосиски и сардельки подразделяют на высший, 1-й сорт.
- ▶ К ним относятся: “Сливочные”, “Диабетические”, “Любительские”, “Молочные”, “Свиные”, “Особые”, “Русские” и “Говяжьи”.

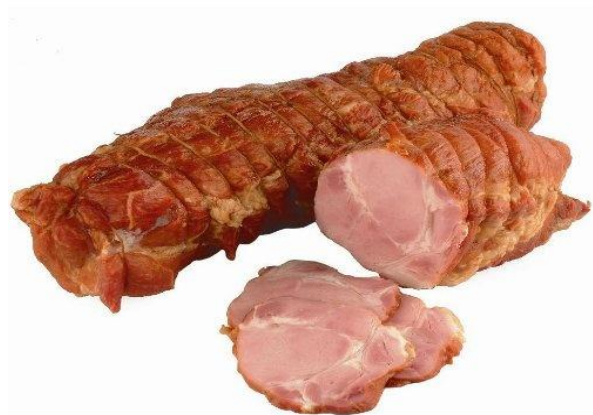
Сливочные сосиски

- ▶ Сливочные – готовят из говядины высшего сорта или телятины (30%), свинины полужирной (30%), сливок 20%-ой жирности и специй (перца, мускатного ореха или кардамона). Сосиски сливочные выпускают и штучными массой по 100гр. Они имеют светло-розовый цвет, нежную консистенцию и приятный вкус.



Копчености

- ▶ Это продукты из свинины, говядины, баранины, приготовленные из отдельных частей убойных животных, подвергнутые посолу, а затем термической обработке.



Пищевая ценность зависит от химического состава:

Компоненты содержат:

- ▶ Белки (10—17%).
- ▶ Жиры (до 60%).
- ▶ Вода (25-45%).
- ▶ Минеральные вещества (до 7%).
- ▶ Энергетическая ценность на 100 гр. 600 ккал.

Классификация

► По видам мяса:

свинные, говяжьи, бараньи и комбинированные.

► По способу термической обработки:

сырокопченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, варено-запеченные, вареные, запеченные, соленые.



Мясные кулинарные изделия

- ▶ Это продукты, подвергнутые кулинарной обработке и пригодные для непосредственного употребления.



Классификация мясных кулинарных изделий

- ▶ В зависимости от термического состояния полуфабрикаты и кулинарные изделия:
 - ▶ охлажденные; подмороженные; замороженные.
- ▶ В зависимости от вида мяса убойных животных:
 - говяжьи; свиные; бараньи; козьи.
- ▶ В зависимости от технологии производства мясного сырья:
 - кусковые; рубленые; в тесте.
- ▶ Классификация кулинарных изделий в зависимости от состава сырья: с гарниром; без гарниров.

**Спасибо
за внимание!**