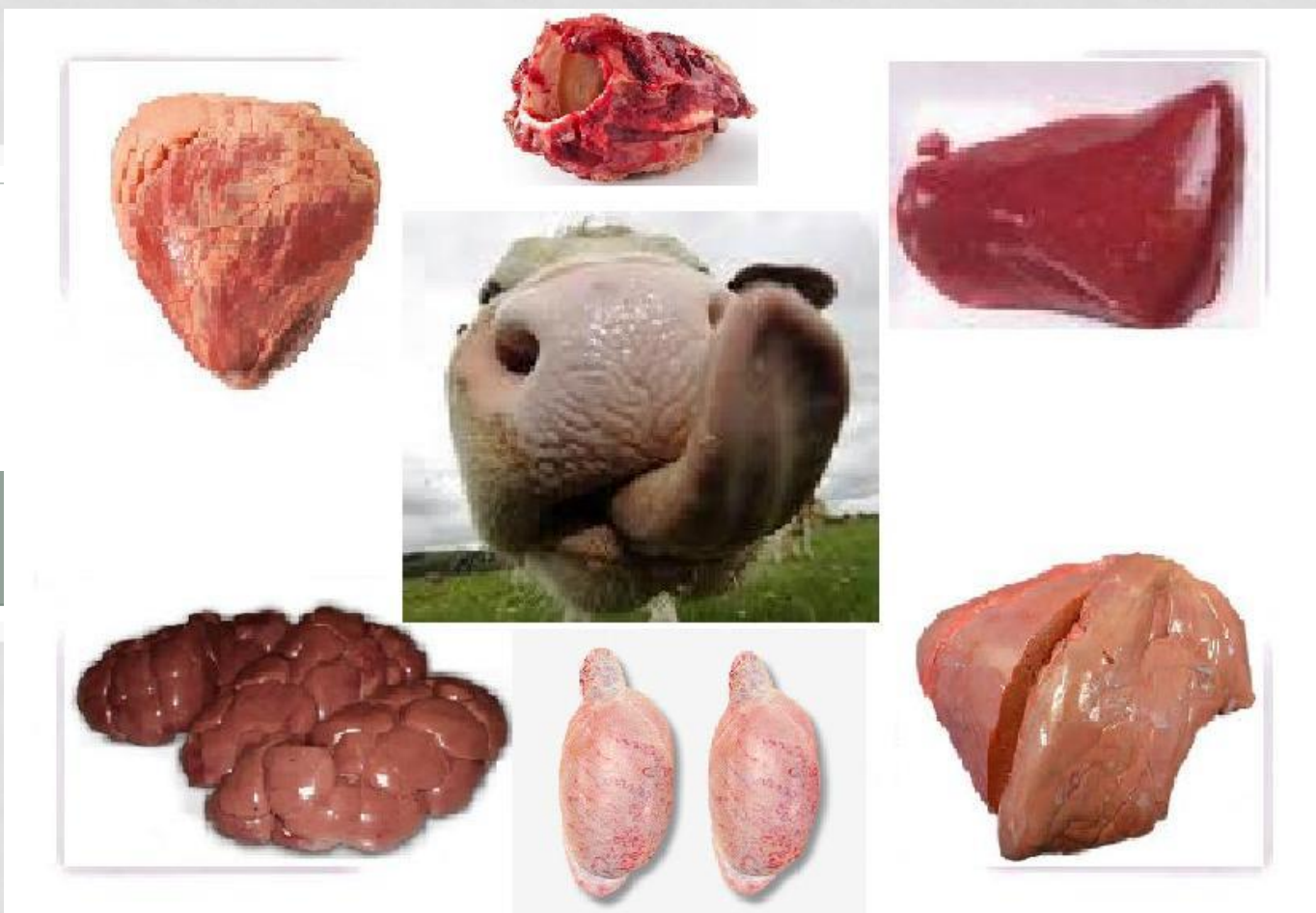


ЛЕКЦІЯ 4

ТЕХНОЛОГІЯ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ СУБПРОДУКТІВ.



План

1. Субпродукти. Види і різновиди, номенклатури і виробнича класифікація субпродуктів.
2. Характер промислового використання.



1. Субпродукти. Види і різновиди, номенклатури і виробнича класифікація субпродуктів.

Субпродукти- це внутрішні органи та частини тваринного організму, отримані при переробці забійних тварин і птиці з метою отримання м'ясної туші, які містять білки і мають поживну або кормову цінність.

Харчові субпродукти птиці - харчові продукти забою птиці, до яких відносяться тельбухи, гребені, оброблена шия, голова, ноги птиці



КЛАСИФІКАЦІЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ

Залежно від особливостей обробки субпродуктів поділяються на 4 групи:

м'ясо-кісткові (голови без шкіри яловичі, баранячі; хвости яловичі, баранячі);

мякушеві;

шерстні;

слизові (свинячі шлунки і відділи шлунків жуйних тварин - овець, великої рогатої худоби)

З субпродуктів за будовою виділяється група внутрішніх органів, не пов'язаних з руховою функцією, - паренхіматозні (печінка, мізки, легені, нирки, селезінка)



За термічним станом субпродукти поділяють на:

оохолоджені (температура в товщі тканин від 0 до 4 ° C);

заморожені (температура в товщі тканин не вище мінус 8 ° C);

глибокозаморожені з температурою не вище мінус 18 ° C

Субпродукти птиці випускають ще:

підморожених з температурою від мінус 2 ° C до мінус 3 ° C включно.

Субпродукти від всіх видів птиці виробляють наступних найменувань: оброблені печінку, серце, м'язовий шлунок, шия, голова, ноги, тельбухи і гребінь.

Тельбухи - оброблені печінку, серце, м'язовий шлунок

За доброякісністю розрізняють *свіжі, сумнівної свіжості й несвіжі субпродукти*.

Свіжість субпродуктів (крім печінки, мозку, легень, селезінки і нирок) визначають відповідно до методів і показників органолептичного, хімічного, мікробіологічного і гістологічного оцінювання свіжості м'яса



Нехарчовими (технічними) субпродуктами є субпродукти, які за своєю морфологічною будовою, станом мікробіологічного забруднення або поживною цінністю не відповідають вимогам до харчових субпродуктів.

Нехарчові субпродукти — це статеві органи худоби та птиці, нехарчова обрізь та прирізи зі шкіри, стравохід, вим'я ДРХ, книжка ДРХ, селезінка свиняча та ДРХ, ніжки та легені ДРХ, легені, голови та лапки птиці та ін. Харчові субпродукти можна перевести у розряд нехарчових тільки після висновку лікаря ветеринарної медицини.

Вихід оброблених субпродуктів першої і другої категорій за видами тварин до маси м'яса на кістках для яловичих субпродуктів становить у середньому по Україні відповідно 4,52 та 13,76 %, свинячих — 3,48 і 12,62, баранячих — 4,27 і 3,89 %.



2.Характер промислового використання.

Для виготовлення ковбасних виробів використовуються майже всі субпродукти, що одержують від забою сільськогосподарських тварин.

Субпродукти поділяються:

1) за видом тварин на: яловичі, свинячі, баранячі, козині.

2) за анатомічними особливостями і виду тканин на:

М'якотні — печінка, нирки, язики, мозок, м'ясна обрізь, серце, діафрагма, яловиче вим'я, зрізи з язиків, легені, селезінка, пікальне м'ясо, калтики;

М'ясо кісткові — яловичі голови (без шкіри), без язиків і мозку, м'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі;

слизові — рубці, сичуги, літошки яловичі і баранячі, шлунки свинячі;

шерстні — свинячі і баранячі голови без язиків і мозку, м'ясо-кісткові хвости свинячі, яловичий путовий суглоб, ноги свинячі і баранячі, яловичі губи, вуха.

3) за харчовими цінностями, смаковими і кулінарними якостями на I і II категорії.

1 категорія — печінка; нирки; язики; мозок; м'ясна об-різь; діафрагма яловича, свиняча, бараняча; м'ясо-кісткові хвости яловичі, баранячі; вим'я яловиче; зрізки м'яса з язиків.

2 категорія — рубці яловичі і баранячі; шлунки свинячі, калтики, пікальне м'ясо яловичі, свинячі, баранячі; сичуги яловичі, баранячі; м'ясо-кісткові хвости свинячі, легені яловичі, свинячі, баранячі; голови яловичі (без шкіри), без язиків і мозку; голови свинячі і баранячі в шкірі без язиків і мозку; трахеї, селезінки яловичі, свинячі, баранячі; книжки яловичі, баранячі; путовий суглоб яловичий; ноги свинячі, баранячі; губи яловичі; вуха яловичі, свинячі.

Язики повинні бути звільнені від жиру, прирізів під'язикової м'язової тканини, лімфатичних вузлів, гортані, під'язичної кістки, слизу, крові, можуть бути зі знятою слизовою оболонкою.

Мозок — цілий з непошкодженою оболонкою, без наявності крові.

Нирки — цілі, звільнені від жирової капсули, сечовивідників, зовнішніх кровоносних судин.

Печінка — звільнена від зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів, жовчного міхура з протоками.

М'ясна обрізь — звільнена від забруднень, згустків крові, залишків шкіри, шерсті, добре промита.

Зрізи м'яса з язиків — звільнені від залишків крові, відділенні від гортані.

Вим'я яловиче — знежирене, без залишків шкіри і шерсті, промите від залишків молока і забруднень.

Серце — знежирене, розрізане впродовж, очищене від згустків крові та виступаючих кровоносних судин і плівок, добре промите з внутрішньої та зовнішньої сторін.

Діафрагма — звільнена від забруднень, крововиливів, добре промита.

Рубці яловичі і баранячі — білого, блідо-рожевого кольору, знежирені, добре очищені від забруднень, слизової оболонки, добре промиті.



М'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі — звільнені від забруднень, крововиливів, залишків шкіри, шерсті і добре промиті.

М'ясо-кісткові хвости свинячі — жовтувато-коричневого кольору, добре очищені від щетини, промиті.

Пікальне м'ясо (стравохід) — добре очищене від забруднень і промите.

Калмики — знежирені, добре промиті від слизу та забруднень.

Легені — світло-рожевого або сірувато-рожевого кольору, без хворобливих змін, добре промиті від слизу і крові.

Трахеї — знежирені, очищені від забруднень, промиті.

Селезінка — темно-червоного із синюватим відтінком кольору, добре промита.

Сичуги яловичі і баранячі — сірувато-білого або жовтуватого кольору, знежирені, промиті від слизової оболонки і забруднень.

Свинячі шлунки — злегка рожевого або жовтуватого кольору, знежирені, добре промиті, очищені від слизової оболонки та забруднень

Книжка великої рогатої худоби — сірувато-жовтого кольору, знежирені, без слизової оболонки, пелюстки очищені, промиті.

Голова яловичі — без залишків шкури, без язиків, розрубані точно навпіл, очищені від забруднень, добре промиті з внутрішньої та зовнішньої сторін.

Голови свинячі — зі шкурою після шпарки та обсмалювання, добре очищені від шерсті, розрубані навпіл, без мозку та язиків.

Голови баранячі — зі шкурою, цілі (без витягування мозку та язика) або розрубані навпіл (без язиків і мозку), які піддані ошпарюванню та обсмалюванню для видалення шерсті, добре промиті, жовтувато-коричневого кольору, у розрубаних голів зняті лобаші.

Ноги свинячі — злегка рожевого або жовтуватого кольору, добре очищені від нагару та залишків щетини, без рогових башмаків, добре промиті.

Путовий суглоб яловичий — жовтуватого або жовто-коричневого кольору, добре очищений від шерсті, без рогових башмаків, добре зачищений від нагару, промитий.

Вуха яловичі і свинячі — сірувато - або жовтувато-коричневого кольору, після обсмалювання, очищені від залишків шерсті, епідермісу, добре промиті з обох сторін.

Губи яловичі — добре промиті, очищені від шерсті і нагару після обсмалювання.

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ

Терміни придатності заморожених м'ясних субпродуктів з моменту виготовлення:

при температурі не вище мінус 18 ° С:

герметично упаковані - не більше 90 днів;

вагові та негерметично упаковані - не більше 30 днів.

Терміни придатності охолоджених субпродуктів з моменту виготовлення:

при температурі 2 ... 6 ° С - не більше 24 ч.

Рекомендовані терміни придатності охолоджених субпродуктів птиці з дати виробництва:

при температурі повітря в холодильній камері від 0 до 2 ° С включно - не більше 2 діб.,

від мінус 1 до 1 ° С включно - не більше 4 діб. ;

в полімерній упаковці у регульованому газовому середовищі (вміст вуглекислого газу і азоту в співвідношенні 1: 1) - від 0 до 4 ° С включно не більше 15 діб.

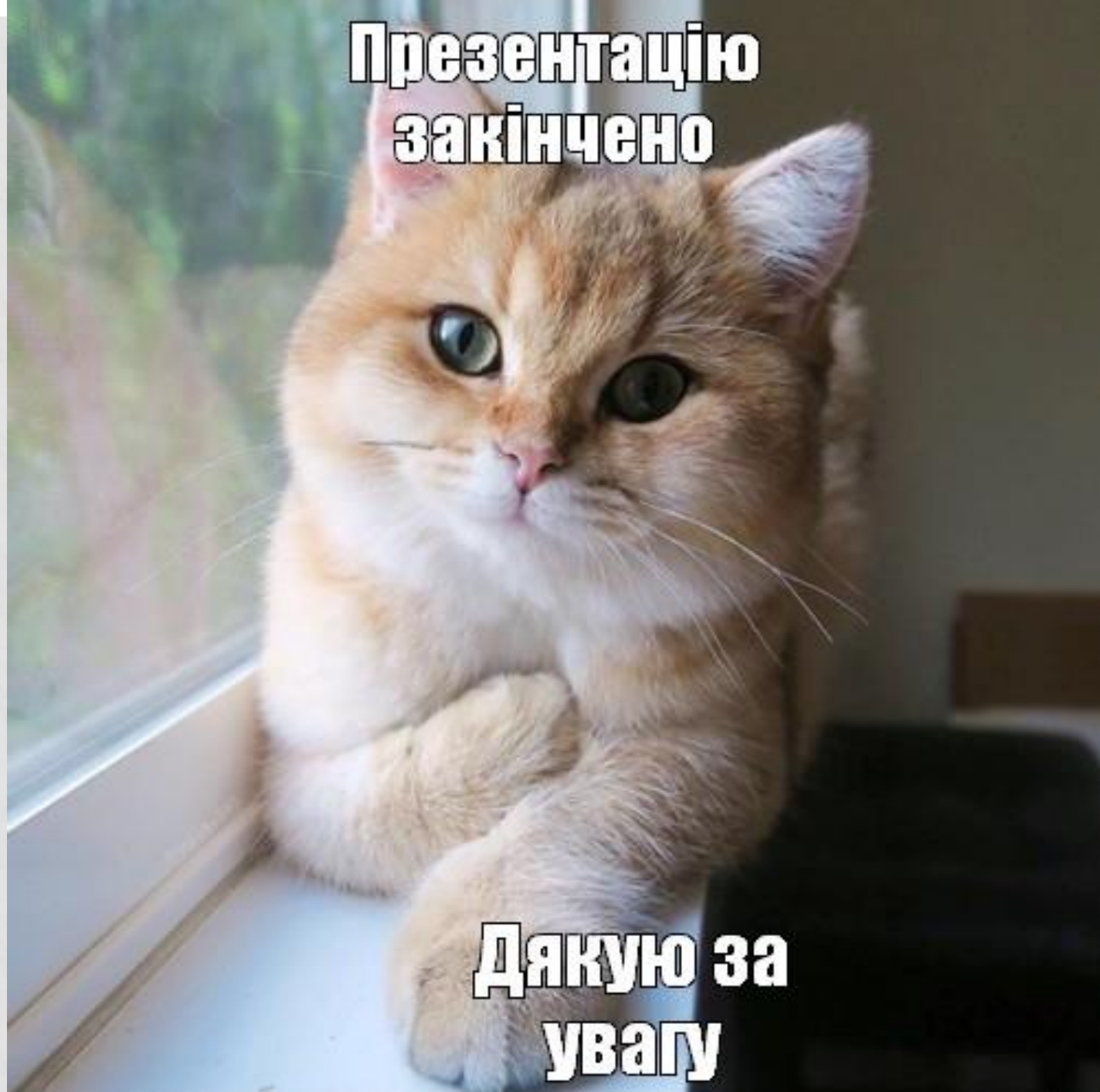
Рекомендовані терміни придатності заморожених субпродуктів:

при температурі повітря в холодильній камері не вище мінус 12 ° С - не більше 2 міс. ;

не вище мінус 18 ° С - не більше 6 міс. з дати вироблення.

Терміни придатності та умови зберігання встановлює виробник.

**Презентацію
закінчено**



**Дякую за
увагу**