

МДК 01.02 Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

Дата: 08.11.2023

Тема:

1) Переработка мяса

Задание: написать конспект.

Отправка: lena.kozyreva.72@bk.ru

1. Переработка мяса

Переработка мяса предусматривает производство изделий, прошедших различные способы консервирования (колбасные, ветчинно-штучные изделия, консервы), повышающие их вкусовые качества и товарный вид, пригодные к различным срокам хранения. Кроме того, при переработке мяса изготавливают широкий ассортимент полуфабрикатов, приготовленных для тепловой обработки.

Колбасные изделия – это продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению.

Колбасные изделия подразделяются на: вареные, фаршированные, полукопченые, копченые, ливерные, кровяные, мясные хлебцы, паштеты, зельцы и студни. Кроме этого, их классифицируют по:

- виду мяса – на говяжьи, свиные, бараньи, конские и др.
- составу сырья – на мясные, кровяные, субпродуктовые, диетические;
- качеству сырья – на высший, 1, 2, 3 сорта;
- виду оболочки – в оболочках естественных (кишки, пузыри, пищеводы), искусственных (белковая, целлюлозная), без оболочки (мясной хлеб, студень, паштет);
- рисунку на разрезе – с однородной структурой (тонко измельченный фарш) и с включением кусочков шпика, крупно измельченной мышечной и жировой ткани.

Цельномышечные изделия подразделяются: по видам использованного сырья (свинина, говядина и т.д.); по характеру посола и термообработки (вареные, копчено-вареные, варено-копченые, сырокопченые, сыросоленые, копчено-запеченные, жареные); по наличию костной ткани (мякотные и мясокостные); по степени измельчения исходного сырья (цельнокусковые, реструктурированные); по характеру формирования (натуральные отруба, цельномышечные куски, в оболочках, в сетках, в пресс-формах, в полимерных емкостях-пакетах); по длительности хранения (до 4 суток, до 14 суток, свыше 20 суток).

Полуфабрикаты – это изделия из различных видов мяса, поступающие в продажу подготовленные для кулинарной обработки. По виду мяса различают полуфабрикаты говяжьи, бараньи, свиные и из мяса домашней птицы; по способу обработки – натуральные, панированные, рубленные, пельмени, мясной фарш и др., а по термическому состоянию – охлажденные и замороженные.

