|  |
| --- |
|  |

Домашнее задание: изучить основные показатели качества мяса

Органолептическая оценка свежести мяса включает следующие показатели:

1) Внешний вид

2) Запах

3) Цвет

4) Вид мышцы на разрезе

5) Консистенция

6) Состояние жира

7) Состояние сухожилий

8) Прозрачность и аромат бульона

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характерный признак мяса |
|   | свежего | сомнительной свежести | несвежего |
| Внешний вид и цвет поверхности туши | Имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета. Жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет | Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая | Сильно подсохшая, покрыта слизью серовато-коричневого цвета или плесенью |
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет, свойственный данному виду мяса | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие красно-коричневого цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мутный мясной сок |
| Консистенция | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается | На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин.), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен | На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся |
| Запах | Специфический, свойственный данному виду мяса | Слегка кисловатый или с оттенком затхлости | Кислый или затхлый, или слабогнилостный |
| Состояние жира | Говяжий – имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится. Свиной – белый или бледно-розовый цвет. Бараний – имеет белый цвет, консистенция плотная. Жир не д.б. осаленным и иметь запах прогоркания. | Имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Может иметь легкий запах осаленности. | Имеет серовато-матовый оттенок. При раздавливании мажется. Свиной жир м.б. покрыт небольшим кол-вом плесени. Запах прогорклый. |
| Состояние сухожилий | Упругие, плотные; поверхность сустава гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, ярко-красного цвета. | Менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. | Размягченные, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью. |
| Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный и ароматный | Прозрачный или мутный, с запахом, не свойственный свежему бульону | Мутный, с большим кол-вом хлопьев, с резким неприятным запахом |

Внешний вид и цвет поверхности туши определяют визуально при внешнем осмотре. Мышцы смотрят на свежем разрезе мяса. В глубинных слоях мышечной ткани устанавливают липкость, ощупывая мясо, и увлажненность, прикладывая к нему кусочек фильтровальной бумаги.

Для определения консистенции на свежем разрезе мяса легким надавливанием пальцев, образуют ямку и наблюдают за ее выравниванием.

Запах устанавливают сначала на поверхности. Если мясо замороженное, прежде чем определить запах, его отепляют, возможна дефростация.

Для оценки прозрачности и аромата бульона сначала готовят образец однородной пробы путем пропускания мяса через мясорубку (на мясокомбинате волчок) с отверстием решетки 2 мм и перемешивают полученный фарш. Затем около 20 г фарша помещают в коническую колбу объемом 100 см3, добавляют воду и нагревают до 80-85°C. Прозрачность бульона устанавливают визуально.