Практическое занятие 16

Гигиеническая экспертиза качества мясных продуктов. Составление заключения

Цель занятия: Изучить методику оценки свежести мяса и мясных продуктов. Определить внешний вид, цвет поверхности туши, консистенцию, запах, состояние жира, состояние сухожилия, прозрачность и аромат бульона.

Ход работы: Внешний вид и цвет поверхности туши, мясных продуктов определяют визуально, при внешним осмотре.

Мышцы смотрят на свежем разрезе мяса, в глубинных слоях мышечной ткани устанавливают липкость, ощупывая мясо, и увлажненность, прикладывая к нему кусочки фильтровальной бумаги.

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

Запах устанавливают органолептически сначала на поверхности испытуемого образца, затем на разрезе в глубинных слоях мышечной ткани. Особое внимание обращают на запах мяса, прилегающего к кости.

Состояние жира оценивают по цвету, запаху и консистенции.

Состояние сухожилий определяют в момент осмотра туши и отбора образцов, путем ощупывания устанавливают упругость, плотность, состояние суставных поверхностей.

Для оценки прозрачности и аромата бульона сначала готовят образец однородной пробы путем пропускания мясо через мясорубку с отверстиями решеток диаметром 2 мм и перемешивания полученного фарша. Затем около 20 г фарша помещают в коническую колбу объемом 100 $см^3$ добавляют 60 $см^3$, дистиллированной воды, перемешивают, закрывают часовым стеклом и помещают на кипящую водяную баню. Аромат бульона определяют в момент появления паров (80-85 С), выходящих из приоткрытой колбы. Прозрачность устанавливают визуально, наливая около 20 $см^3$, бульона в мерный цилиндр объемом 25 $см^3$, диаметром 20 мм.

Полученные результаты органолептической оценки сравнивают с характерными признаками, отраженными в табл.1, делая заключение о степени свежести мяса и субпродуктов.

Если хотя бы один из показателей органолептического анализа свидетельствует о сомнительной свежести, то продукцию направляют на химические или микробиологические исследования.

Задание. Сравнить полученные результаты органолептической оценки с характерными признаками, отраженными в таблице №1 и сделать заключение

Таблица 1. Органолептическая оценка свежести мяса (по ГОСТ 7269-79)

Показатель	Характерный признак мяса или субпродуктов.		
	Свежих	Сомнительной свежести	Несвежих
Внешний вид и цвет поверхности туши.	Имеет корочку подсыхания бледно-розового или, бледно-красного цвета, у размороженных туш-красного цвета; жир мыгкий, частично окрашен в ярко-красный цвет.	Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая.	Сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью.
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет, свойственный данному виду мяса:для говядины – от светло- до темно- красного,для свинины- от светло-розового до красного, для баранины- от красно до красно-вишневого, для ягнятины- розовый.	Влажные,оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного ывета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый.	Влажные,оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие,красно-коричневого цвета;у 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 течении мин.),жир мягкий,у размороженного мяса слегка разрыхлен.	На резрезе мясо дряблое;образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий,у размороженного мяса жир рыхлый, осадившийся.
Запах	Специфический, свойственный данному виду свежему 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-белого или бледно-розового цвета, мягкий, эластичный; бараний – имеет белый цвет, консистенция плотная. Жир не должен иметь запаха осаливание или прокалывания.	Имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцем; может иметь легкий запах осаливания.	Имеет серовато-матовый оттенок,при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах прогоркклый.
Состояние сухожилия	Сухожилия упругие,плотные,поверхность суставов гладкая,блестящая.У размороженного мяса сухожилия мягкие,рыхлый,окрашенные в ярко-красный цвет.	Сухожилия менее плотные,матово-белого цвете.Суставные поверхности слегка покрыты слизью.	Сухожилия размыгчены,сероватогоцвета.Суставные поверхности покрыты слизью.
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону	Мутный с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом.

Заключение: