**Здравствуйте уважаемые учащиеся!**

Изучите лекцию и запишите конспект.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Тема:** Требования к качеству мяса

**Охлажденное мясо**

- должно иметь на поверхности сухую корочку подсыхания;

- бледно-красного цвета.

- поверхность свежего разреза слегка влажна;

- цвет свойственный мясу данного вида животного. Мясной сок прозрачный.

**Оттаявшее мясо**

- имеет более интенсивную окраску поверхности туши и ее глубинных слоев.

- поверхность разреза влажная, стекает мясной сок красного цвета.

**Замороженное мясо**

- поверхность мяса мороженого и повторно замороженного должна быть красного цвета (более темный оттенок у повторно замороженного);

- поверхность разруба розовато-серая у мороженого мяса и темно-красная у повторно замороженного.

**Показатели качества мяса:**

***Консистенция*** определяется на свежем разрезе охлажденного и оттаявшего мяса путем надавливания на него пальцем Охлажденное мясо имеет упругую консистенцию, оттаявшее тестообразную. Мороженое и повторно замороженное мясо должно быть твердым, как лед, и при постукивании твердым предметом издавать ясный звук.

***Запах*** определяют на поверхности туши и в ее глубинных слоях у кости, так как здесь быстрее наступает порча. Охлажденное мясо должно иметь запах, характерный для созревшего мяса, у оттаявшего ощущается запах сырости. Мороженое и повторно замороженное мясо запаха не имеет.

***При определении качества жира*** обращают внимание на его цвет, консистенцию и запах.

1. Говяжий жир должен иметь цвет от белого до желтого;
2. бараний — белый;
3. свиной — белый или бледно-розовый, у оттаявшего и повторно замороженного мяса жир красного цвета.

***Консистенцию*** жира охлажденного и оттаявшего мяса определяют раздавливанием его пальцами.

1. говяжий жир должен иметь твердую консистенцию и при раздавливании крошиться;
2. бараний – плотную;
3. свиной — мягкую.

***Жир не должен иметь запаха***  осаливания или прогоркания.

**Недоброкачественное мясо**

- имеет черноватую корочку, влажную, липкую, слизкую поверхность.

- консистенция дряблая. Ямка при надавливании не выравнивается или выравнивается медленно.

- на разрезе мясо сероватого или зеленоватого цвета, прилипает к пальцам.

- жир мажущей консистенции с прогорклым запахом. Костный мозг не заполняет полость кости.

- запах мяса кисловато- гнилостный.

**Для определения качества мяса делают также пробы «на нож». Для этого подогретый нож втыкают в кусок мяса, и если мясо несвежее, то вынутый нож имеет неприятный запах.**

**Спасибо за урок!**