**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Изучите лекцию и выполните конспект.

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

**Тема:** Мясные консервы.

Это изделия из мяса и мясопродуктов с добавление овощей, круп, макаронных изделий, специй, герметично укупоренные в металлические или стеклянные банки, подвергнутые стерилизации, пастеризации

**Пищевая ценность**:   
В консервах содержится воды 50-84 %, белков 9-30 %, жиров 2,5-30 %, углеводов 0,4-15 %, минеральных веществ до 3,5 %, витамины. В зависимости от вида консервов пищевая ценность может быть различной.  
  
**Классифицируют мясные консервы по следующим признакам.***1. По виду основного сырья:*  
- мясные;  
- из субпродуктов;  
- из мясопродуктов;  
- мясорастительные  
*2. По способу приготовления:*  
- в собственном соку (тушеные, в желе);  
- в соусе (томатном и белом);  
- паштетные;  
- фаршевые.  
*3. По виду тары:*- металлическая тара;  
- стеклянная тара.  
*4. По назначению:*  
- широкого потребления;  
- специального назначения (диетические, для детского питания).  
*5. По использованию:*- закусочные;  
- обеденные (для первых и вторых блюд).

*6. По режиму тепловой обработки:*  
- стерилизованные (подвергнутые нагреванию до температуры 100°С и выше);  
- пастеризованные (подвергнутые нагреванию при температуре ниже 100°С, в основном 75-80°С).  
  
**Ассортимент**:   
*1. Консервы тушеные*. Их готовят из сырой говядины, свинины или баранины с добавлением животного жира, соли, лука, лаврового листа и перца. Банки с содержимым герметически укупоривают и стерилизуют.  
*2. Консервы из отварного мяса* готовят из проваренной говядины, мяса молодняка, свинины и мяса поросят II категории. Отварное мясо, нарезанное на куски, укладывают в банки, добавляют жир, соль, перец, лавровый лист и концентрированный мясной бульон. Выпускают эти консервы без подразделения на сорта.

*3. Консервы из жареного мяса* выпускают под названием «мясо жареное», «жаркое из говядины», «гуляш» и «тефтели в соусе».  
*4. Консервы из соленого мяса* – «Прессованное мясо»; «Завтрак туриста».  
5*. Консервы с курицей, уткой и в собственном соку*

6*. Консервы в желе* - филе (куриное и гусиное), рагу (куриное), мясо цыплят.   
7*. Консервы из субпродуктов* «Языки в желе» «Мозги жареные  
«Почки в томатном соусе» «Печень жареная»

8*. Паштеты* изготавливают из говяжьей и бараньей печени, свинины, мозгов, масло коровье или свиной жир, яичные белки, молоко, мясной бульон, жареный лук и специи. Выпускают паштеты разной рецептуры: Печеночный, Любительский, Мясной.

**Требования к качеству  
*1. Внешний вид***. Банки должны быть чистыми, без ржавчины и бомбажа, не помятыми, герметически укупоренными без «птичек» с чистыми этикетками.  
***2. Консистенция и внешний вид мяса*** зависит от вида консервов. Куски мяса не должны быть сухими, волокнистыми или переваренными (распадаться при осторожном извлечении из банки).

***3. Запах и вкус*** должны быть свойственны конкретному мясному продукту со специями и наполнителями, без постороннего запаха и привкуса.

***4. Цвет*** консервированных мясных продуктов зависит от способа обработки мяса и типа заливок.  
***Не допускается консервы в продажу с деформированными, ржавыми краями, бомбажем, с нарушенной герметичностью.***  
**Упаковка:**  
Расфасовывают в металлические и стеклянные банки массой 100-1000 г. Укладывают в картонные коробки, причем вертикальный и горизонтальный ряды перекладывают картоном. На торцовую сторону коробки наносят маркировку.  
  
**Хранение:**Сроки хранения мясных консервов зависят от вида банок и их содержимого. Консервы стерилизованные мясные и мясорастительные с заливками и маслом в жестяных банках хранят 1 год; консервы мясные в собственном соку и мясорастительные до 2 лет; в стеклянной таре до 3 лет На предприятии при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% можно хранить до 30 суток. Не допускаются резкие колебания температуры при хранении консервов.