

Требования к качеству мяса и мясных изделий

Охлажденное мясо должно иметь на поверхности сухую корочку подсыхания бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, цвет — свойственный мясу данного вида животного. Мясной сок прозрачный.

Оттаявшее мясо имеет более интенсивную окраску поверхности туши и ее глубинных слоев. Поверхность разреза сильно влажная, стекает мясной сок красного цвета.

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.

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. Говяжий жир должен иметь цвет от белого до желтого, бараний — белый, свиной — белый или бледно-розовый, у оттаявшего и повторно замороженного мяса жир красного цвета. Консистенцию жира охлажденного и оттаявшего мяса определяют раздавливанием его пальцами. Говяжий жир должен иметь твердую консистенцию и при раздавливании крошиться, бараний - плотную, свиной — мягкую. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания.

Бульон из охлажденного мяса должен быть прозрачным, ароматным, на поверхности собираются большие капли жира; вкус жира нормальный, без постороннего привкуса. Бульон из мороженого, оттаявшего и повторно замороженного мяса мутный, с обилием пены, без аромата, свойственного бульону из охлажденного мяса.

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 и бульона из него кисловато-гнилостный. Бульон мутный. 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.

Требования к качеству мясных копченостей. Форма изделий должна быть характерной для данного наименования копченостей. Поверхность изделий должна быть чистой, сухой, без слизи, плесени и остатков щетины (для изделий в шкуре), выхватов мяса и жира, бахромок. Консистенция мяса должна быть упругой, для сырокопченых изделий- плотной. Вид на разрезе- мышечная ткань розово-красного цвета (для запеченных и жареных изделий- серого), без серых пятен. Жир белого цвета с розовым оттенком, без пожелтения. Вкус и запах- приятные, свойственные данному виду копченостей, без посторонних привкусов и запахов. Так, сырокопченые и копчено-вареные изделия должны иметь ветчинный, солоноватый вкус и аромат копчения; вареные- ветчинный вкус и аромат; запеченные и жареные- слабосоленый вкус с перечно-чесночным ароматом. Из физико-химических показателей нормируется содержание соли, нитритов (не более 0, 005%), для многих видов изделий- толщина шпика, масса готового продукта, содержание влаги, а также микробиологические показатели: остаточная активность кислой фосфатазы и др.

Не допускаются в реализацию изделия, имеющие загрязнения, остатки щетины, сырое или не проваренное мясо, серые пятна на разрезе, плесень или слизь, ослизнение в местах выемки костей, позеленение мышечной ткани внутри продукта, а также изделия с кислыми, гнилостными, прогорклыми вкусом и запахом.

Требования к качеству вареных колбас. Качество вареных колбас определяют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Форма изделий должна быть правильной и соответствовать его виду и наименованию. Так, колбаса Телячья имеет батон широкий и слегка изогнутый, Докторская, Молочная, Ливерная яичная- прямой, а Ливерная обыкновенная- в форме кольца. Мясные хлебы и паштеты должны иметь форму прямоугольную, более узкую книзу, зельцы- плоско-округлую. Размер и вязка батона должна соответствовать наименованию колбасы. Поверхность изделия должна быть чистой, без слизи и плесени; у колбас и зельцев- без повреждения оболочки. У мясных хлебов и паштетов верхняя корочка равномерно обжаренная, маркировка на ней четкая, боковые и нижняя поверхности гладкие, не допускаются крупные трещины и надрывы. Консистенция вареных колбасных изделий, за исключением ливерных и кровяных колбас, плотная, упругая; ливерные и кровяные колбасы имеют мажущую консистенцию. Вид фарша на разрезе (для определения этого показателя изделия разрезают вдоль) должен соответствовать наименованию колбасы. У бесструктурных колбас на разрезе должен быть виден равномерно измельченный и перемешанный фарш розового цвета (у ливерных колбас и паштетов – серого, у кровяных- красно-коричневого). У структурных колбас в фарше равномерно распределены кусочки шпика белого цвета или свинины определенного размера. Вкус и запах приятные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слабосоленый, с ароматом пряностей.

Не допускаются к реализации изделия, имеющие следующие дефекты: загрязнения, плесень и слизь на оболочке или поверхности; лопнувшие или поломанные батоны; наплывы фарша над оболочкой или слипы на колбасах высшего сорта длиной более 5 см, на колбасах 1-го сорта- длиной более 10 см, на колбасах 2-го сорта- длиной более 30 см; серые пятна в фарше; с наличием бульонно-жировых отеков в колбасах (в см) : высшего сорта- более 2, в остальных- более 5; с рыхлым фаршем.

Требования к качеству полукопченых колбас. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша. Консистенция упругая. Вид на разрезе- фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика или грудинки установленного для каждого наименования колбасы размера. Вкус и запах – с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый. Форма, размер и вязка батонов должны соответствовать названию колбасы. Стандартом на полукопченые колбасы нормируется массовая доля влаги (35-60%); поваренной соли (не более 4,5%); нитритов (не более 5 мг); не допускается наличие бактерий кишечной палочки, сальмонелл.

Требования к качеству копченых колбас. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Консистенция- плотная. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика (белого цвета или розоватый, около оболочки- желтоватый от копчения), полужирной свинины, грудинки установленного для данного названия колбасы размера. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый. Форма, размер и вязка батонов должны соответствовать названию колбасы. Нормируется массовая доля влаги (в варенокопченых- 43%; в сырокопченых-25-30%); поваренной соли- соответственно не более 5 и 6%; нитритов- не более 3мг.