ТЕМА 11. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Класифікація м’яса. Термічний стан м’яса. Маркування м’яса.
2. Хімічний склад та харчова цінність м’яса.
3. Холодильна обробка м’яса. Параметри зберігання м’яса та упакованих м’ясних блоків.
4. Види птиці, її переробка, товарознавча характеристика м’яса птиці.
5. Класифікація копченостей. Схема виробництва копченостей.
6. Класифікація ковбас. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів.
7. Асортимент ковбасних виробів. Термін зберігання ковбасних виробів.
8. Загальна схема виробництва варених ковбасних виробів.
9. Загальна схема виробництва сиров’ялених ковбасних виробів.
10. Виробництво крафтових ковбасних виробів.
11. М’ясні консерви. Класифікація асортименту м’ясних консервів. Хімічний склад м’ясних консервів. Виробництво м’ясних консервів. Оцінка якості м’ясних консервів. Маркування м’ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м’ясних консервів.
12. Класифікація м’ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних і січених напівфабрикатів. Оцінка якості, умови зберігання і реалізації м’ясних напівфабрикатів.
13. Класифікація та асортимент м’ясних кулінарних виробів. Оцінка якості кулінарних виробів із м’яса.

Питання для самоперевірки

1. Надайте класифікацію великої рогатої худоби?
2. На які категорії поділяють свиней?
3. У чому відмінність м’яса птиці від інших видів м’яса?
4. Чим представлений хімічний склад м’яса?

5. Які зміни відбуваються у м’ясі при дозріванні?

6. .Охарактеризуйте органолептичні показники м’яса.

7. Які показники якості м’яса птиці та методи їх визначення?

8. Які існують дефекти м’яса і як вони пов’язані з умовами зберігання?

9. Чим обумовлене бактеріоскопічне дослідження м’яса?

10. Назвіть основні білки, що входять до складу м’яса. Як визначити свіжість охолодженого м’яса?

11. Які субпродукти мають найвищу харчову цінність?

12. Які показники визначають якість м’ясних напівфабрикатів?

13. Назвіть асортимент кулінарних виробів з м’яса, за якими покозниками визначають якість ковбас?

14 За яких умов слід зберігати м’ясо та ковбасні вироби?