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 натуральних м’ясних напівфабрикатів. Хімічний склад натуральних напівфабрикатів. Оцінка їх якості, умови зберігання і реалізації.
6. Класифікація січених м’ясних напівфабрикатів. Хімічний склад січених напівфабрикатів. Оцінка іх якості, умови зберігання і реалізації.
7. Асортимент м’ясних кулінарних виробів(м’ясо запечене, м’ясні рулети, ковбаса домашня, паштети). 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?

14 За яких умов слід зберігати м’ясо?