30.04.20. Лекция

**Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.**

**Химический состав мяса** и его качество зависят от вида животного, его возраста, пола и породы, степени откормленности (упитанности), а также анатомической части туши, из которого взято данное мясо.

Мясо содержит значительное количество белков (%):

говядина- 18,6-20; баранина- 15,6-19,8; жирная свинина-11-12. большая часть этих белков полноценна, т.к. содержит незаменимые аминокислоты.

Количество жира колеблется в пределах от 1-2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Углеводы в виде гликогена присутствуют исключительно в печени.

Содержание минеральных веществ- 0,8-1,3% (соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов).

Содержание экстрактивных веществ- 1,5- 2,5% (с преобладанием азотистых).

Витамины группы В (В1, В2, В6, В9, В12), РР и др.

**Вид мяса** определяется по следующим признакам:

*- свинина* имеет вкрапления жира мягкой консистенции. Цвет мяса от светло-розового (чем старше, тем мясо темнее) до тёмно красного, мышечные волокна тонкие;

*- говядина* обладает грубоволокнистой структурой и бедна жировой тканью. Цвет мяса тёмно-красный, жира- белый с розовым оттенком, кремовый или жёлтый, в зависимости от возраста. Консистенция жира твёрдая и хрупкая.

*-телятина* отличается светлой окраской и нежными тонкими волокнами. Не имеет жировых вкраплений;

*-баранина* – мелковолокнистая, светло-красного цвета. Мясо ягнят светло-красного цвета (с возрастом увеличивается толщина волокон и темнеет мясо).

**По термическому состоянию мясо подразделяется:**

* + - **Охлаждённое** - подвергнутое охлаждению до температуры 0-4\*, имеющую корочку подсыхания;
    - **Замороженное** – подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8\*

**Мясные полуфабрикаты делятся на следующие группы:**

* ***Крупнокусковые*** для непосредственной тепловой обработки – зачищенная от сухожилий и соединительной ткани, но с оставленной межмышечной соединительной и жировой тканью мясная мякоть в виде крупных кусков;
* ***Крупнокусковые*** для приготовления из них полуфабрикатов для тепловой обработки (пласты мяса: мякоть лопатки, куски тазобедренной части и т. д.);
* ***Порционные*** полуфабрикаты, состоящие из 1-2 кусков мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определённой массы и толщины, подготовленные для тепловой обработки, могут быть натуральные и панированные;
* ***Мелкокусковые* –** кусочки мясной мякоти определённой массы и размера или мясо-костные кусочки с заданным содержанием мякоти;
* ***Рубленые*** (из натуральной рубки и котлетной массы) – изделия из измельчённого котлетного мяса и других компонентов.