



КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННОЕ МЯСО

Мясо – главный и ведущий продукт из числа мясных пищевых продуктов, используемый в питании человека. В полном комплексе мясные пищевые продукты – это все продукты, полученные от убоя специализированных для питания человека животных и продукты их переработки.



Помимо мяса, это субпродукты, жир, кровь, кишки и кости; продукты – изделия из мяса, колбасные изделия, консервы, полуфабрикаты и др.

Известно, что мясо взятое для изготовления пищи сразу после убоя, не обладает хорошими потребительскими достоинствами. **Наилучшие вкусовые, питательные свойства и оптимальную усвояемость оно приобретает в результате созревания (биохимических превращений, происходящих при участии ферментов).**

Питательная ценность мяса обусловлена входящими в его состав полноценными белками, содержащими незаменимые аминокислоты (валин, лейцин, изолейцин и др.), и липидами, в состав которых входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты.

Все эти продукты обладают различной пищевой ценностью: в них содержится белка от 3-14%, жира от 1-55%, а также витамины (группы В, РР) и прочие биологически активные вещества.

ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА

Различают мясо остывшее, охлажденное и мороженое. Признаки доброкачественности остывшего и охлажденного мяса сходны.

Остывшее и охлажденное доброкачественное мясо имеет сухую поверхность. На разрезе цвет мяса крупного рогатого скота красный, баранины — коричнево-красный, свинины — розовато-красный, телятины — розоватый.



Нежность и сочность – важнейшие свойства, определяющие пищевые достоинства мяса. Нежность зависит от отруба, породы, пола и возраста животного. Если в отрубках много соединительной ткани, то из них получают продукты более жесткие. Также на нежность мяса оказывают влияние продолжительность и температура хранения мяса, методы технологической обработки.

Методы тепловой обработки, обеспечивающие лучшее удержание жидкости и жира (тушение, запекание и т.п.), обуславливают получение более сочных мясных продуктов.

Мороженое мясо при постукивании издает ясный звук. Цвет его на поверхности и на разрезе красный, превращающийся в ярко-красный при согревании мяса пальцем. Запах мороженого мяса можно определить только после его оттаивания. Цвет повторно замороженного мяса на поверхности темно-красный, на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет повторно замороженного мяса не изменяется.

Бактерии, попавшие на поверхность мяса, быстро размножаются и проникают в толщу продукта, вызывая главным образом **разложение (гниение) белков**. Мясо начинает портиться, становится дряблым, имеет влажную поверхность, местами почерневшую или позеленевшую, а на разрезе — более темный цвет. Жир мяса сереет и мажется. В порченном мясе ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается. При сильной порче мясо приобретает гнилостный запах, особенно резкий около костей.

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА

Для определения доброкачественности мяса в его толщу (до кости) вводят нагретый в кипятке нож, затем вынимают и по запаху его определяют свежесть продукта.

Более точным способом определения доброкачественности является пробная варка кусочка мяса: бульон при варке доброкачественного мяса прозрачный и ароматный; несвежего мяса — бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом.



Для определения доброкачественности мороженого мяса применяют пробу ножом или опытную варку.

Согласно Решению Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 N 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" глава 22: туши (полутуши, четвертины) должны иметь четкое клеймо государственного ветеринарного надзора с обозначением названия или номера мясокомбината (мясохладобойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное мясо должно иметь маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркировочная этикетка должна быть наклеена на упаковке таким образом, чтобы вскрытие упаковки было невозможным без нарушения целостности маркировочной этикетки или прикреплена к упаковке (нанесена на упаковку) таким образом, чтобы она не могла быть использована вторично. В этом случае упаковка должна быть сконструирована так, чтобы в случае вскрытия ее первоначальный вид невозможно было бы восстановить.

Также напоминаем, что обязанностью изготовителя (исполнителя, продавца) является своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора (статья 10 Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей»).