

Temat: Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych

1. Zapoznaj się z prezentacją i tematem z podręcznika
2. W zeszycie zrób notatkę (podział tusz jest ważny wrócimy do nich w klasie III)
3. Wiadomości zawarte w notatce są do nauczania
4. Zdjęcie z notatką w zeszycie proszę przesłać na adres atolwinska@op.pl (zdjęcie proszę robić tak, żeby 1 zdjęcie zawierało 2 strony zeszytu)
5. Na pracę czekam do 29 maja (piątek)

Definicja

ZWIERZĘTA RZEŻNE

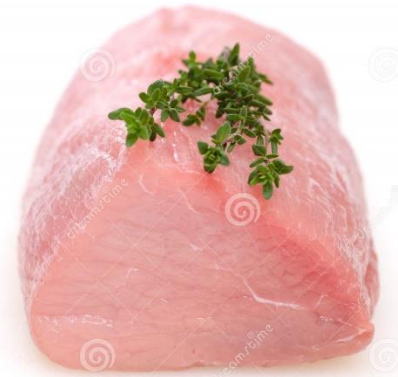
– to zwierzęta hodowlane należące do ssaków

Rodzaje zwierząt rzeźnych

Trzoda chlewna – wieprzowina

Bydło – wołowina, cielęcina

Owce – baranina, jagnięcina



Ubój zwierząt rzeźnych

- przygotowanie zwierząt do uboju
/transport, głodówka, wypoczynek/
- ubój
- wykrwawienie
- toaleta poubojowa
- patroszenie
- badanie weterynaryjne
- dzielenie tusz
- schładzanie



Badanie weterynaryjne

Przed ubojem

Po uboju

Po odstrzeleniu – dziczyzna

Rodzaje badań weterynaryjnych

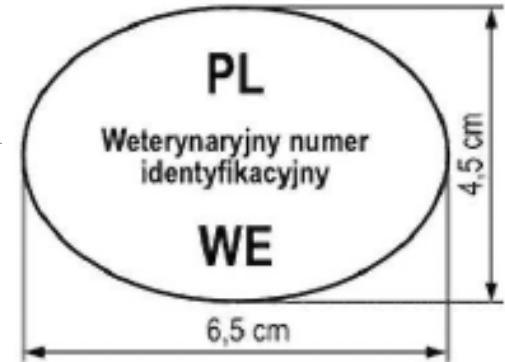
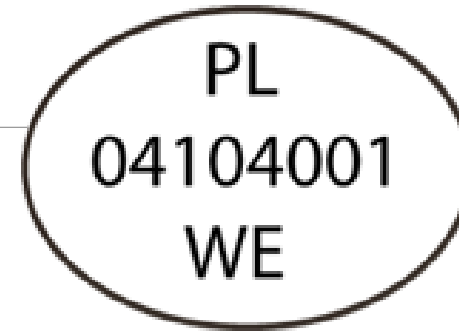
Makroskopowe

Mikroskopowe

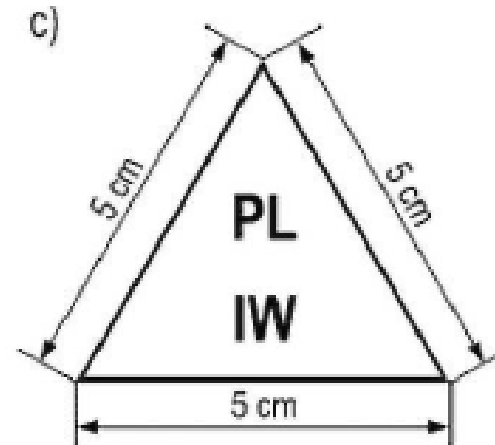
Trychinoskopowe – trzoda chlewna i dziczyzna na obecność włośni

Pieczece weterynaryjne

Mięso zdatne do spożycia



Mięso niezdatne do spożycia



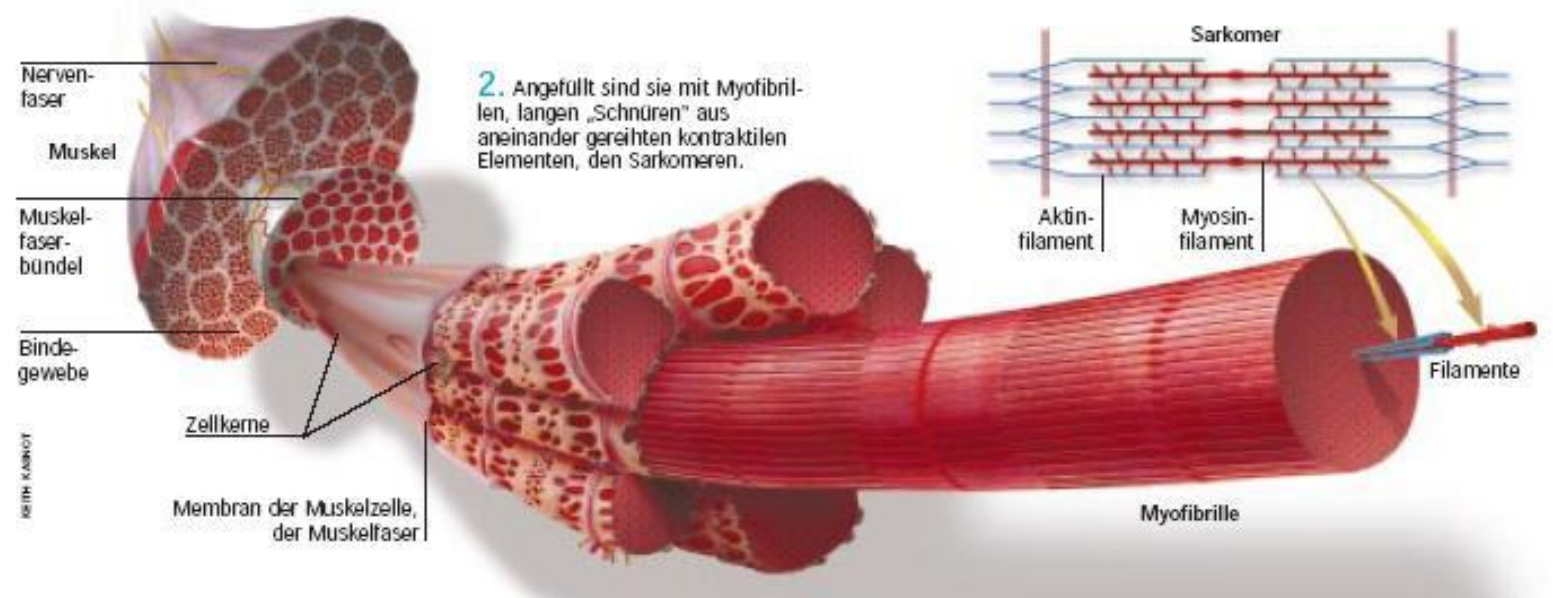
Budowa mięsa

Włókno mięśniowe
Pęczek włókien
Wiązka włókien
Tkanka

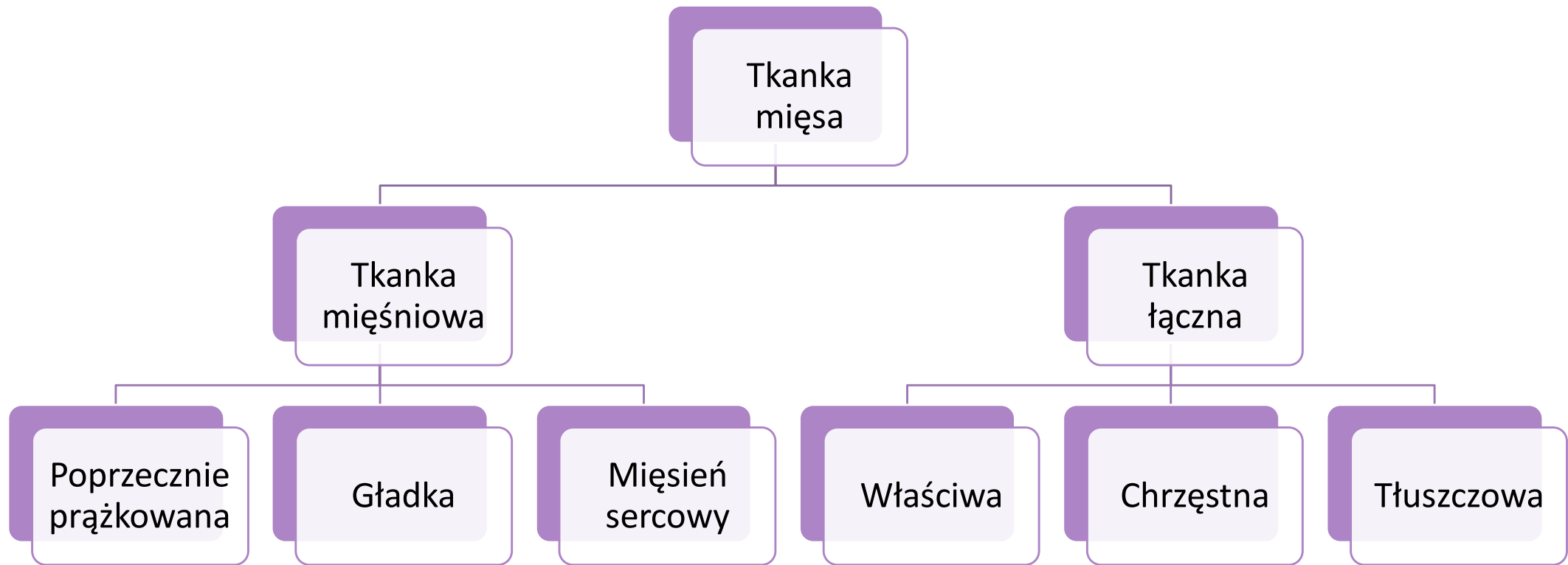
Muskelarchitektur

1. Ein Skelettmuskel besteht hauptsächlich aus lang gestreckten Riesenzellen, den Muskelfasern.

3. Diese kleinen Gefäße enthalten die Schlüsselstrukturen der Muskelzellen: parallele Proteinfäden aus Myosin und Aktin. Beide gleiten bei einer Muskelbewegung teleskopartig aneinander vorbei.



Tkanki mięsa – rodzaje



Skład chemiczny

- Woda 54 – 75%
- Białko /pełnowartościowe,
proste – miogen, elastyna, kolagen,
złożone – mioglobina, hemoglobina/
- Tłuszcz
- Cholesterol
- Węglowodany – glikogen
- Składniki mineralne – żelazo, cynk, miedź
- Witaminy – B, PP, A, D, E, K

Parametry procesów technologicznych

Obróbka cieplna – do uzyskania temp. wewnątrz: mięso wołowe 63°C, mięso wieprzowe - 74°C

Temperatura serwowania – zupy min 75°C, mięsa na gorąco min 63°C, mięsa na zimno 4°C

Czas przetrzymywania w bemarkach – max 2 godziny

Czas schładzania po obróbce termicznej – do 2 godzin

Metody utrwalania

-
- Chłodzenie – temp. 0-3°C, wilgotność – 88-92%
 - Przechowywanie w celu nadania odpowiednich cech w zaprawach, marynatach
 - Zamrażanie
 - Peklowanie 4-5 tygodni, 4-6°C
 - Wędzenie
 - Suszenie
 - Liofilizacja

Dojrzewanie mięsa – zmiany poubojowe

- stężenie pośmiertne

/rozpoczyna się 2-6 godzin po uboju, trwa do 48h/ mięso twarde, mało soczyste ciężkostrawne, nie nadaje się do przetwórstwa

- dojrzewanie

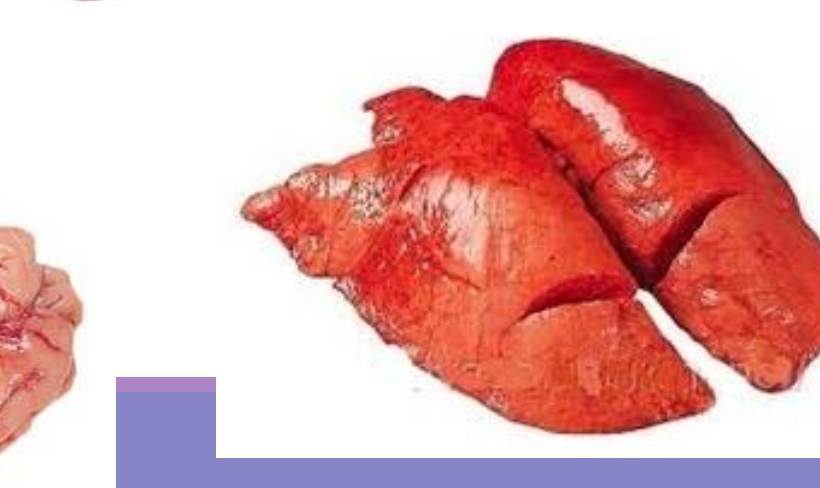
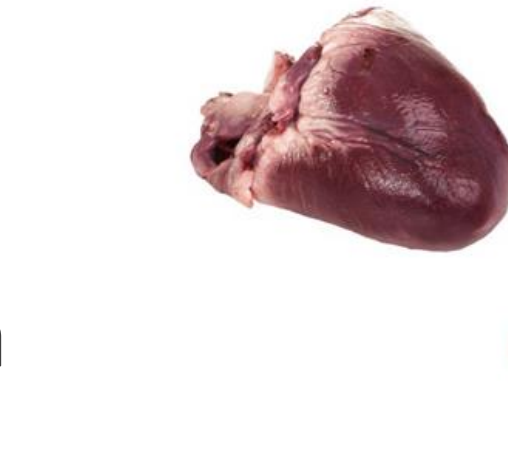
/trwa od 2-21dni, dziczyzna najdłużej/ mięso delikatne, soczyste, lekkostrawne,

- rozpad autolityczny

/po dojrzewaniu/ mięso wilgotne, konsystencja mało spoista, kwaśny zapach

Podroby

- serce
- mózg
- ozór
- wątroba
- nerki
- płuca
- policzki



Produkty uboczne

- krew
- jelita
- kości
- pęcherz
- żołądki
- MOM



Jelitawieprzowe pl

Podział tuszy na elementy kulinarne jest bardzo ważny.

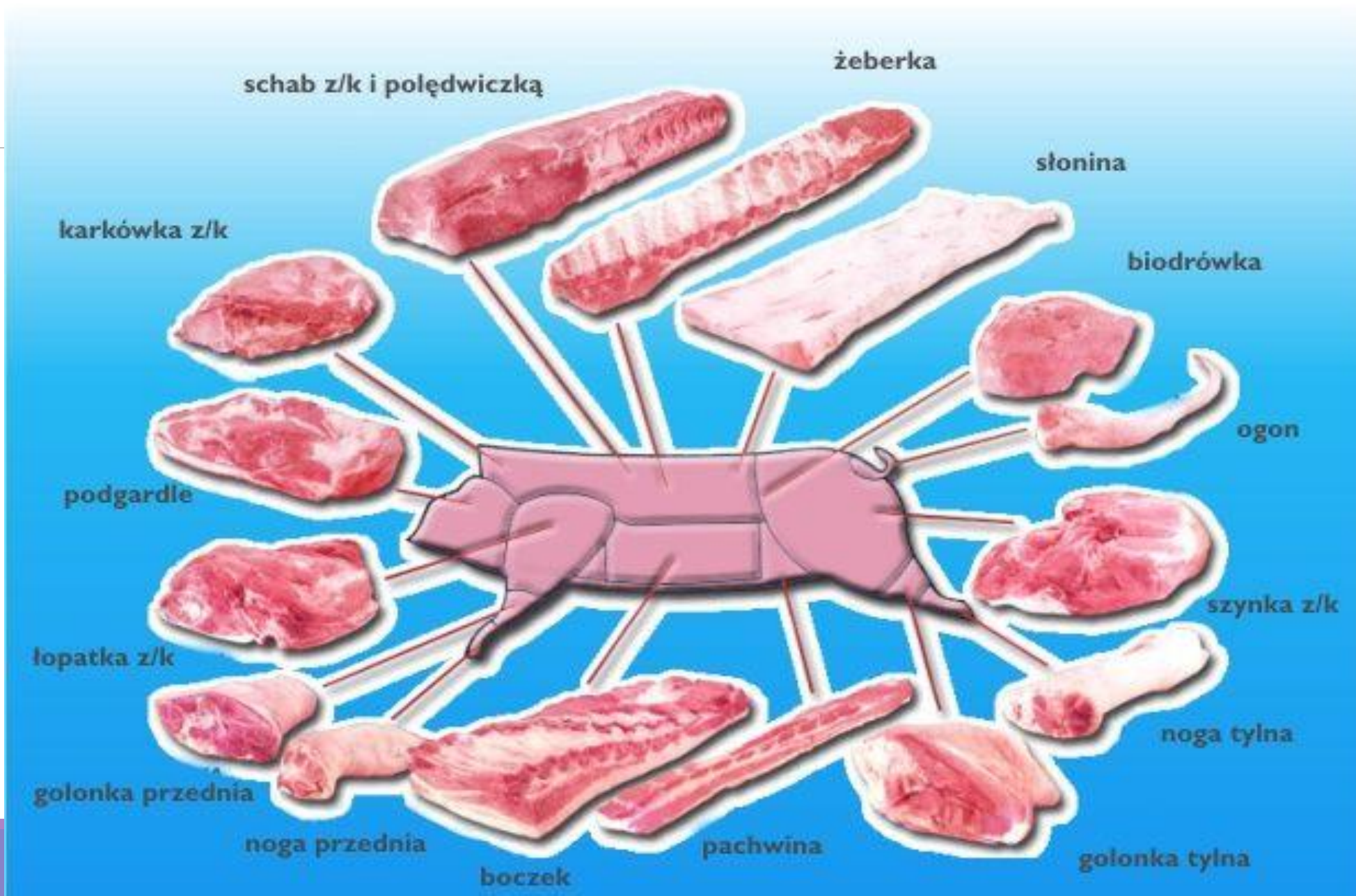
Proszę zwrócić na te 3 slajdy szczególną uwagę.

Wrócimy do podziału w klasie trzeciej.

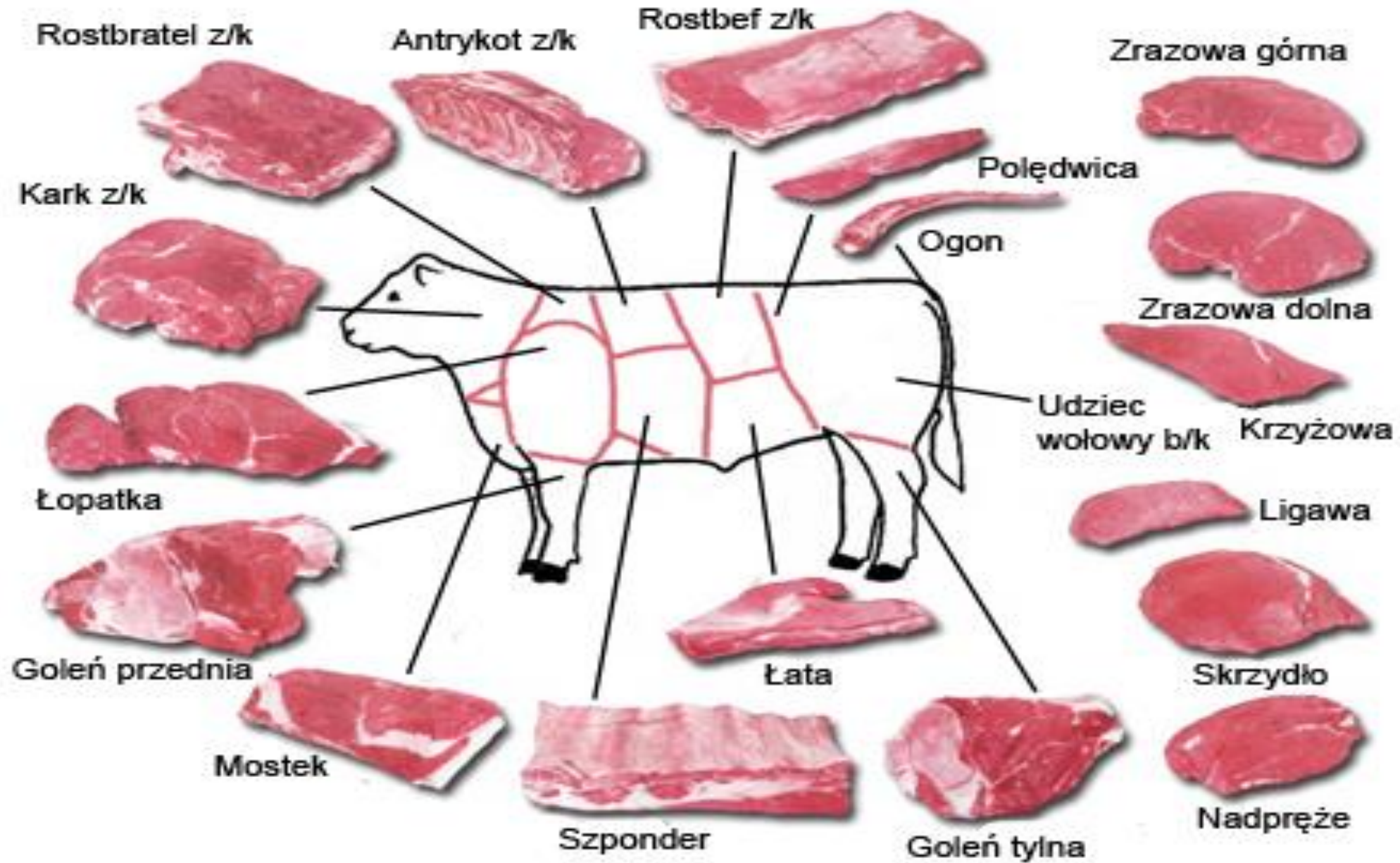
Proszę zwrócić uwagę, w której tuszy występuje:

- polędwica
- polędwiczki
- goleń
- golonka
- kark
- karkówka
- łopatką

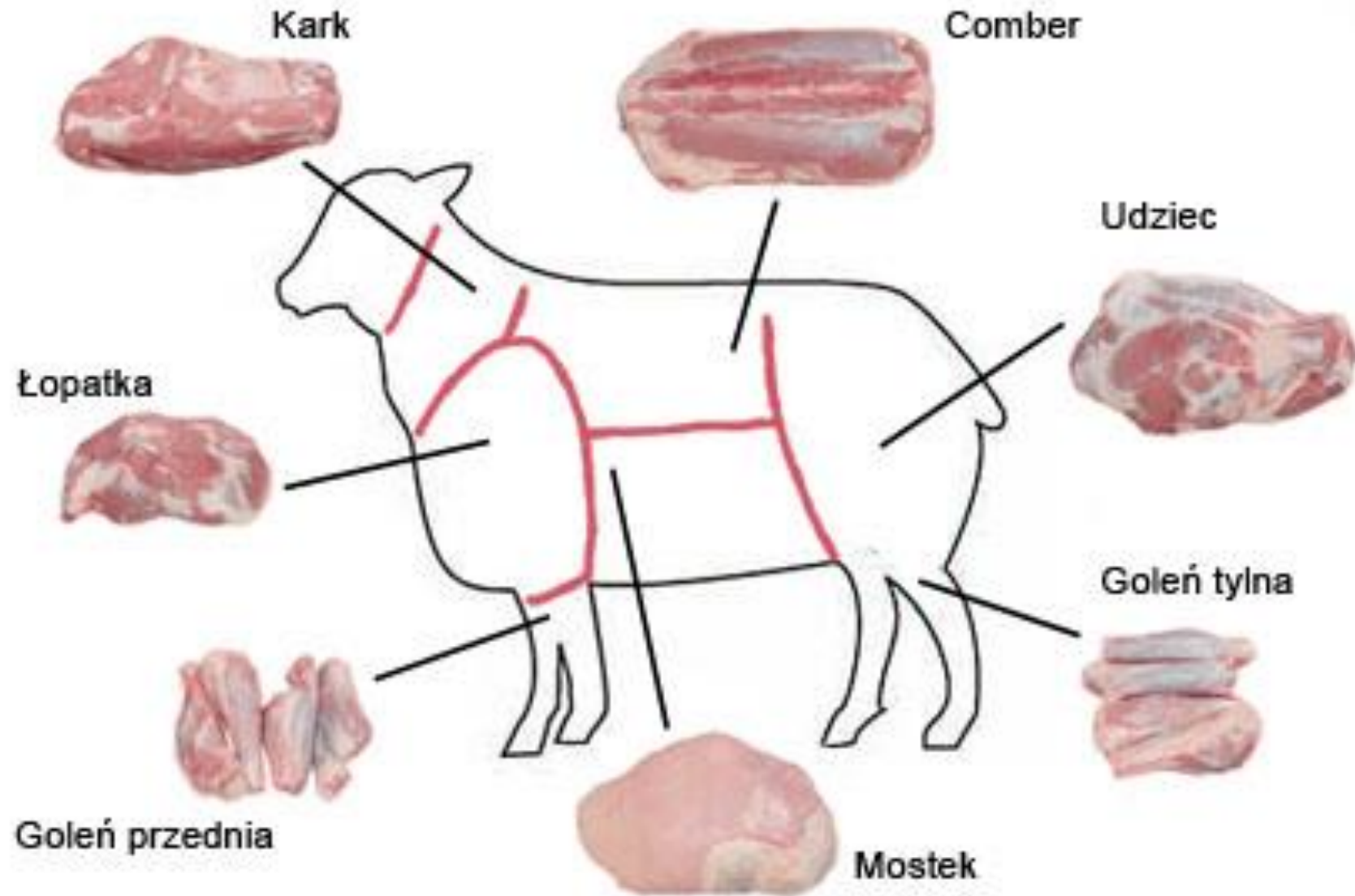
Podział tuszy wieprzowej



Podział tuszy wołowej



Podział tuszy baraniej



4 czerwca (czwartek) napiszemy test z charakterystyki
drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych

Szczegóły za tydzień