

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/143691>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

Введение 3

Мясная продуктивность разных видов птицы 4

Убой и переработка птицы 7

Послеубойный осмотр тушек и органов птицы 15

Заключение 16

Список литературы 17

развития жировой и мышечной тканей. В состав тушки входят мышечная, жировая, костная и соединительная ткани, а также хрящи и связки. Чем меньше костей и хрящей и больше мышечной и жировой тканей в тушке, тем выше категорийность и питательная ценность мяса. При большом количестве жировой ткани уменьшается относительное содержание белков и снижается усвояемость мяса [1, 10]. Определенное значение имеет и то, как распределяется жир в тушке: внутримышечный жир труднее отделяется от мяса, чем подкожный. По мере увеличения количества соединительной ткани, содержащей неполноценные белки, снижается качество мяса, уменьшается его нежность и ухудшается вкус. Наиболее ценной считается тушка с соотношением мякоти и костей 4-4,5 : 1 [1].

Убой и переработка птицы

Убой и переработку птицы целесообразно осуществлять на конвейерных линиях, которые обеспечивают высокую производительность и благоприятные санитарные условия [2, 3, 4].

Технология переработки птицы состоит из следующих основных операций: навешивание на конвейер; оглушение или обездвиживание; убой; обескровливание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса.

Предназначенная для убоя птица подразделяется на молодняк (цыплята, цыплята-бройлеры, утята, индюшата, гусята, цесарята) и взрослую (куры, утки, индейки, гуси, цесарки).

Неосторожное обращение с птицей при отлове может привести к перелому ног, крыльев, кровоизлияниям, что негативно скажется на товарных качествах тушек. Во время отлова рекомендуют использование красного света. Пойманную птицу разделяют по возрастным группам и направляют на убой и переработку. Перевозка птицы осуществляется в специальном контейнере, в секциях которого размещаются клетки с выдвигающимися днищами. Птица загружается в контейнер сверху, при этом выдвигают и поочередно задвигают по мере загрузки клеток все днища, кроме нижнего. Выгружают птицу из контейнера путем поочередного выдвижения днищ, начиная с нижнего.

Перед убоем птица выдерживается для очистки пищеварительного тракта без кормления (дают только воду). Продолжительность предубойной выдержки для кур, индеек и цесарок составляет 8- 12 ч, для уток и гусей – 4-8 ч [7].

Процесс переработки начинается с навешивания птицы на конвейер. Данная операция простая по исполнению, но очень важная для сохранения качества тушки и для выполнения всех последующих операций по переработке птицы.

Процесс навешивания - фактор сильного стрессового воздействия на организм, отрицательно сказывающийся на последующих стадиях обездвиживания, обескровливания, снятия оперения и на качестве мяса. В связи с этим необходимо дать возможность птице несколько успокоиться, что может быть достигнуто в течение определенного времени спокойного висения ее на конвейере. Считается достаточным для этой цели 90 секунд.

Процесс оглушения приводит к расслаблению мышц, потере болевой чувствительности, что облегчает проведение последующих операций на конвейере. При оглушении работа сердца не прекращается, что способствует лучшему обескровливанию.

Основная цель начальной стадии переработки – максимально уменьшить количество крови в тушке. Для того, чтобы удалить кровь из тушки при обработке, важно, чтобы сердце продолжало работать в течение определенного времени, необходимого для вытекания крови после перерезания вен и артерий. При правильном проведении этой операции из птицы вытекает 2/3 общего количества крови и более [7]. Птицу всех видов убивают не позже, чем через 30 секунд после оглушения. Убой птицы может быть осуществлен либо вручную, либо автоматически. Вручную убой птицы осуществляется наружным или внутренним способом. В обоих случаях вскрывают крупные кровеносные сосуды.

Обескровливание проводят над специальным желобом. Продолжительность обескровливания кур, цыплят, бройлеров и цесарок составляет 1,5-2 минуты, а водоплавающей птицы и индеек - 2,5-3 минуты.

Тушка птицы считается хорошо обескровленной, если количество собранной крови составляет 4-5 % от живой массы птицы [7, 8].

В случае недостаточной для наступления смерти потери крови или неверно выполненном надрезе на шее, птица может оставаться живой в конце обескровливания, при перемещении в ошпариватель. В этом случае кровь резко приливает к ошпариваемой поверхности кожи, окрашивая тушку в ярко-красный цвет.

Кровь собирается в емкости и отправляется в камеру заморозки. В зависимости от вида и возраста птицы, способа убоя количество полученной крови колеблется и составляет при убое цыплят — 4.5-5%, кур 3 — 4% массы

Список литературы

1. Влияние режимов вакуумного обезвоживания на качественные характеристики белого мяса птицы / Е. И. Титов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 7. - С. 27-29.
2. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. - 8 с.
3. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2007. - 14 с.
4. ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. - М.: Стандартинформ, 2009, 10 с.
5. Исабаев, А.Ж. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства: учеб.-метод. пособие по специальности 5В120200 Ветеринарная санитария / А.Ж.Исабаев. - Костанай, 2016. -120 с.
6. Кунаков, А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / Кунаков А. А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., под ред. Кунакова А.А. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 234 с.
7. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : учебник для вузов по спец. «Механизация переработки сельскохозяйственной продукции» / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; под ред. В. М. Баутина. - М. : Колос, 2001. - 439 с
8. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 111100 - «Зоотехния» / [Л. Ю. Киселев и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 447 с
9. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов - Электрон. текстовые данные. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 219 с
10. Скотт, М.Р. Дефекты тушек бройлеров / М.Р.Скотт // Советы специалиста. - 2013. - № 1. - С. 35-36.
11. Фисинин В.И. Птицеводство будущего / В.И. Фисинин // Птицепром. -2010.-№ 1. -С. 4-9.
12. Экспертиза мяса и мясных изделий : курс лекций : учеб. пособие [для вузов] / М-во образования и науки Рос. Федерации, Чуваш. гос. пед. ун-т им. И. Я. Яковлева ; [сост. М. А. Фролова, Ю. Н. Митрасов]. - Чебоксары : ЧГПУ, 2011. - 70 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/143691>