

МБ

МЯСНОЙ БИЗНЕС

№ 4 (66)/2008 (апрель)

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

 макгель
стабилизирующие системы

 macros

Магия формы!

ул. Сакаганского, 84/86
офис 10, Киев, 01032, Украина

www.macros.net.ua

тел.: (380 44) 494 4958, 230 8029
e-mail: info@macros.net.ua

Визначення доброякісності м'яса птиці

Title: Determination of poultry meat purity
Author: Z.O Stotsko, M.Z. Paska, Gzhitskiy Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies
Contents: Peculiarities of determination of poultry meat purity according to the numbers of indices

СТОЦКО З.О., інженер-технолог,
ПАСКА М.З., к.в.н, доцент,
 Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

Доброякісність м'яса птиці визначають за результатами органолептичної оцінки і хіміко-бактеріологічних досліджень. Хіміко-бактеріологічному дослідженню на свіжість піддають м'ясо і жир тушок птиці, органолептичні показники якої не відповідають вимогам стандарту.

Органолептично свіжість м'яса птиці оцінюють за показниками, які описані у табл. 1.

При хімічних методах дослідження м'яса птиці свіжість визначають за реакцією на аміак з реактивом Неслера, а також на пероксидазу з бензидином.

Якщо м'ясо доброякісне, свіже, то при додаванні до витяжки певної кількості крапель реактиву Неслера помутніння і пожовтіння не спостерігається.

Якщо м'ясо недоброякісне, чи підозрілої свіжості, то спостерігається помутніння витяжки, а після відстоювання каламутного екстракту через певний час на дно пробірки випадає слабкий осад.

Жир птиці легко піддається окисненню і гідролізу, його зміни суттєво впливають на якість тушок. Отже, у сумнівних випадках необхідно встановити свіжість жиру. При дослідженні його визначають колір, запах, смак, кислотне і перекисне число.

Підшкірний і внутрішній жир тушок досліджують окремо.

Про свіжість жиру судять за результатами кислотного і перекисного чисел.

При бактеріологічному дослідженні свіжого м'яса мікрофлори у відбитка на предметних скельцях не виявляється, або видно одиничні екземпляри коків або паличок. На склі не помітно слідів розпаду м'язової тканини. Якщо м'ясо підозрілої

Табл. 1.

Тушка свіжа	Тушка підозрілої свіжості
Дзьоб глянцекий, сухий, пружний, без запаху	Дзьоб без глянцу (тьмянний), слабкий затхлий запах
Слизова оболонка ротової порожнини блискуча, блідо-рожевого кольору, злегка зволожена, без запаху	Слизова оболонка ротової порожнини тьмяна, рожево-сірого кольору з незначним ослизненням, іноді помітна наявності цілі незначний затхлий запах
Очне яблуко заповнює всю орбіту, як у живої птиці	Часткове провалювання очного яблука. Відсутність блиску роговиці
Колір шкіри блідо-жовтий або блідо-жовтий місцями з рожевим відтінком, у птиці нежирної або виснаженої – сірувато-жовтий з червонуватим відтінком, поверхня суха, запах специфічний, властивий кожному виду птиці	Колір шкіри сірувато-жовтий. Поверхня майже суха, легкий затхлий запах
Підшкірний і внутрішній жир білий, злегка жовтуватий або жовтий, без стороннього запаху.	Внутрішній жир може бути з легким стороннім запахом
М'язова тканина щільна, пружна, у курей і індиків – світло-рожевого кольору, грудні м'язи білі з рожеватим відтінком. М'язова тканина гусей і качок червоного кольору, поверхня злегка волога, але не липка, запах специфічний для кожного виду птиці	М'язова тканина менш щільна, ніж у свіжої птиці, на розрізі більш темна волога і злегка липка, запах кислий, затхлий
Бульон при варінні прозорий, ароматний	Бульон при варінні менш прозорий, ніж у свіжого м'яса

Табл. 2.

Жир	Кислотне число	Перекисне число
Свіжий (до заморожування птиці)	До 1,0	До 0,009
Свіжий (мороженої птиці)	1,0-1,6	0,009-0,1
Підозрілої свіжості	1,6-2,0	0,1-0,3

свіжості, то в полі зору кілька десятків коків (20-30) або кілька паличок. Помітні сліди розпаду м'язової тканини.

Література

1. Матрозова С.И. Технохимический контроль в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. — М: Пищевая

промышленность, 1966. — 243 с.
 2. Никитин Б.И. Переработка птицы и изделий. М.: Пищевая промышленность, 1975. — 240с.
 3. Кравців Р.И., Паска М.З., Біленчук Р.В., Личук М.Г. Технологічні аспекти виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці. — Мясной бизнес. — №9, Вип. 49. — 2008 — С. 82-83.