

УП.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

Дата занятия: 24.03.2020 г.

Продолжительность занятия: 6 часов

Группа: 36

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки продукции животноводства

Наименование работы: Выбор различных методов оценки и контроля качества мяса и сырья

Цель занятия: Освоить методику оценка качества мяса и субпродуктов, сформировать умения лабораторного анализа оценки качества мяса и сырья

Выполните задания в тетради; вышлите на электронную почту преподавателя сканы или фото выполненной работы butusova.valentina@yandex.ru

Задание 1. Изучите ГОСТ 9959-2015. Межгосударственный стандарт. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки, сделайте записи в тетради

<http://docs.cntd.ru/document/1200133106>

Задание 2. Проведите органолептическую оценку мяса животных разных видов по 9-и бальной шкале, пользуясь ГОСТ 959-2015. Межгосударственный стандарт. Мясо и мясные продукты (таблица 1); заполните таблицу 2.

Таблица 1 - Органолептические показатели мяса в соответствии с ГОСТ 9959-2015. Межгосударственный стандарт. Мясо и мясные продукты

Шифр проб	Оценка в баллах	Органолептические показатели						Общая оценка качества
		Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	
	9	Очень красивый	Очень красивый	Очень ароматный	Очень вкусный	Очень нежный	Очень сочный	Отличное
	8	Красивый	Красивый	Ароматный	Вкусный	Нежный	Сочный	Очень хорошее
	7	Хороший	Хороший	Достаточно ароматный	Достаточно вкусный	Достаточно нежный	Достаточно сочный	Хорошее
	6	Недостаточно хороший	Недостаточно хороший	Недостаточно ароматный	Недостаточно вкусный	Недостаточно нежный	Недостаточно сочный	Выше среднего
	5	Средний (удовлетворительный)	Средний (удовлетворительный)	Средний (удовлетворительный)	Средний (удовлетворительный)	Средняя (удовлетворительная)	Средняя (удовлетворительная)	Среднее

Шифр проб	Оценка в баллах	Органолептические показатели						Общая оценка качества
		Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	
	4	Немного нежелательный (приемлемый)	Неравномерный, слегка обесцвеченный (приемлемый)	Не выражен (приемлемый)	Немного безвкусный (приемлемый)	Немного жестковат, рыхловат (приемлемый)	Немного суховат, влажный (приемлемый)	Ниже среднего
	3	Нежелательный (приемлемый)	Немного обесцвеченный (приемлемый)	Немного неприятный (приемлемый)	Неприятный, безвкусный (приемлемый)	Жестковат, рыхлый (приемлемый)	Суховатый, влажный (приемлемый)	Плохое (приемлемое)
	2	Плохой (неприемлемый)	Плохой (неприемлемый)	Неприятный (неприемлемый)	Плохой (неприемлемый)	Жесткий, рыхлый (неприемлемый)	Сухой (неприемлемый)	Плохое (неприемлемое)
	1	Очень плохой (неприемлемый)	Очень плохой (неприемлемый)	Очень плохой (неприемлемый)	Очень плохой (неприемлемый)	Очень жесткий, очень рыхлый (неприемлемый)	Очень сухой (неприемлемый)	Очень плохое (совершенно неприемлемое)

Таблица 2 – Результаты органолептической оценки мяса

Вид мяса	Органолептические показатели						Оценка в баллах	Общая оценка качества
	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность		
Говядина								
Мясо кур								
Свинина								

Задание 2. Изучите ГОСТ 32244-2013. Межгосударственный стандарт. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия, заполните таблицу «Требования к органолептическим и физико-химическим показателям субпродуктов»
<http://docs.cntd.ru/document/1200107178>

Задание 3. Решите задачи, заполните таблицу 3.

Рассчитать выход продукции при убое животных:

- крупного рогатого скота 10 тонн в живой массе
- свиней 5 тонн в живой массе.

1) рассчитать количество мяса и субпродуктов, полученное от массы животных при забое.

Таблица 3 - Выход продукции при убое животных

Продукция	Выход продукции крупного рогатого скота		Выход продукции свиней	
	%	кг.	%	кг.
Мясная туша	47,0		62	
Голова	3,1		4,01	
Уши	0,1		0,36	
Язык	0,39		0,42	
Ноги	1,77		1,49	
Ливер	2,64		2,54	
Почки	0,27		0,25	
Мясокостный хвост	0,15		0,09	
Шкура, крупон	5,97		4,33	
Итого				

Задание 4. Оформите дневник УП.02 в соответствии с методическими указаниями