

Переработка мяса

Из камеры охлаждения продукт поступает в цех обвалки на разделку. Целью разделки является расчленение полутуш и четвертин на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки. Наиболее ценные части (грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб) направляют на выработку полуфабрикатов. Говядину разделявают на подвесных путях.

Обвалка

Обвалка – процесс отделения ножом и пилой мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей. Обвалку проводят на столах. Тщательность отделения мяса от костей при обвалке зависит от их дальнейшего использования. Если кости предназначены для выплавки жира, на них не следует оставлять мясо.

Жиловка

После обвалки мяса производится жиловка, заключающаяся в выделении из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, фасций, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков. В процессе жиловки мясо разделяют по сортам в зависимости от массовой доли в нем соединительной и жировой тканей. При жиловке мяса крупного рогатого скота удаляют «грубые» сухожилия: выйную связку, стантовую жилу, конечные сухожилия рулек и голяшек, коленную чашечку, лопаточный хрящ. При жиловке свиного мяса удаляют конечные сухожилия рулек и голяшек, лопаточный хрящ, коленную чашечку. При жиловке мясной обрести и диафрагмы выделяют грубую соединительную и жировую ткань, удаляют загрязнения, лимфатические узлы и железы. Отходы соединительной ткани, пригодные на пищевые цели, употребляют для выработки студней, зельцев, ливерных колбас. Непищевую обресть направляют в цех кормовых и технических продуктов.

При жиловке мяса необходимо соблюдать следующие основные правила:

- мясо разделяют на отдельные мышцы или их группы;
- фасции отделяют параллельно ходу мышечных волокон;
- мышцы разрезают в продольном направлении на куски весом не более 1 кг. (для изготовления сырокопченых колбас – не более 400 г);
- жилуемый кусок мяса кладут соединительной тканью вниз и жиловочным ножом движением от себя отделяют мясо от соединительной ткани.

Жилованное говяжье мясо от туш I и II категорий упитанности разделяют на три сорта высший, первый, второй:

- говядина жилованная высшего сорта - мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

- говядина жилованная первого сорта - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

- говядина жилованная второго сорта - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %.

От упитанных туш I категории выделяют также говядину жилованную жирную или (и) жир-сырец (поверхностный и межмышечный):

-говядина жилованная жирная - мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %.

Допускается производить жиловку говяжьего мяса от туш I и II категорий упитанности на два сорта: высший и говядину жилованную колбасную или один сорт - говядину односортную, которые направляют для производства колбасных и других изделий по нормативной документации, предусматривающей их использование:

- говядина жилованная высшего сорта - мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани, для вареных колбасных изделий, допускается наличие не более 3 % соединительной и жировой тканей;

- говядина жилованная колбасная - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, односортная не более 10 %.

От упитанных туш I категории выделяют также жирную говядину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или (и) жир-сырец (поверхностный и мышечный). Жилованную говядину высшего сорта выделяют преимущественно из тазобедренной, лопаточной, спиннореберной и поясничной частей. Жилованную говядину жирную выделяют преимущественно из спиннореберной, грудной части, пашины и других частей. При жиловке говядины тощей выделяют один сорт - говядина жилованная первого сорта (или односортная). При жиловке телятины от туш I и II категории выделяют один сорт- телятина жилованная высшего сорта.

Перед разделкой **свинных полутуш** на подвесных путях или столах ножом снимают шпик хребтовый и боковой. Хребтовый шпик, расположенный вдоль позвоночного столба (от атланта до хвостовых позвонков), отделяют по линии длиннейшей мышцы спины. Прирезы и прослойки мяса на хребтовом шпике не допускаются. Толщина хребтового шпика – не менее 1,5 см. Боковой и оставшийся шпик, снятый с туш, за исключением щековины, пашины и брюшной части, подразделяют на грудинку с прослойками и прирезью мяса до 25 % и боковой – с прирезью мяса до 10 %.

Жилованное свиное мясо от туш любой упитанности разделяют на три сорта:

- свинину жилованную нежирную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
- свинину жилованную полужирную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30-50 %;
- свинину жилованную жирную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50-85 %.

Допускается жиловка свинины от туш любой упитанности на два сорта - свинину жилованную нежирную и свинину жилованную колбасную, которую направляют на выработку колбасных изделий по нормативной документации, предусматривающей ее использование:

- свинина жилованная нежирная - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
- свинина жилованная колбасная - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %.

Свинину жилованную нежирную и полужирную выделяют преимущественно из тазо-бедренной, шейной, спинной и лопаточной частей, жирную - из пашины, щековины, реберных и других частей.

Жиловку условно-годного говяжьего и свиного мяса производят на один сорт: говядина жилованная первого сорта (или односортная) и свинина полужирная (или односортная).

В процессе жиловки мясной обрести и диафрагмы говяжьей, свиной выделяют соответственно:

- обресть мясную и диафрагму говяжьей жилованные с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 20 %;
- обресть мясную и диафрагму свиные жилованные с массовой долей жировой ткани не более 20%;
- обресть мясную и диафрагму бараньи (козьи) жилованные с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 20 %.

Оценка качества жилованного мяса производится визуально 3-4 раза в смену мастером, технологом. Жилованное мясо, которое по содержанию жировой и соединительной ткани не отвечает соответствующим требованиям, возвращается жиловщикам на доработку. Для обеспечения процесса переработки мясного сырья в цехе устанавливаются столы для нарезки порционных крупнокусковых и мелкокусковых мясных полуфабрикатов,

имеются электронные весы для контроля выхода полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для производства рубленых мясных полуфабрикатов используется мясорубка. Полуфабрикаты из цеха поступают в холодильную камеру. Для продления сроков хранения продукт может быть помещен в морозильную камеру.

Субпродукты могут подлежать дальнейшей переработке. Сначала их зачищают. Губы говяжьи зачищают от остатков волос, хрящей и грубой соединительной ткани; сычуг, рубец, мясо пищевода, мясной обрезки - от загрязнений. Легкие зачищают от кровоподтеков и крупных бронхов, вымя разделяют на верхнюю и нижнюю (сосковую) части. При необходимости сырье промывают холодной проточной водой и оставляют на 20-30 мин для стекания воды. Говяжьи и свиные головы подвергают обвалке и жиловке. При использовании свиного шпика или жира-сырца их охлаждают до температуры 0-4 0С. Замороженные блоки из шпика размораживают до температуры в толще блока не ниже -1°С и не выше 1°С. При использовании свиного шпика со шкуркой - шкурку предварительно удаляют. При жиловке свиной щековины удаляют крупные железы, лимфатические узлы, кровоподтеки, загрязнения и остатки щетины и тщательно промывают холодной проточной водой.

После завершения работ в рабочих помещениях необходимо произвести уборку с использованием мойки высокого давления и дезинфекцию.