

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов




Классификация и пищевая ценность субпродуктов

Субпродукты — это внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке убойных животных

В зависимости от пищевой ценности и кулинарных качеств пищевые субпродукты делят на две категории — **первую и вторую**


1 категория

- язык
- печень
- почки
- сердце
- вымя говяжье
- диафрагма
- мясо-костный хвост бараний и говяжий
- мясная обрезь



2 категория

- головы
- лёгкие
- мясо пищевода
- калтыки
- селезёнка
- уши
- трахеи говяжьи и свиные
- рубцы,
- сычуги говяжьи и бараньи
- ноги и путовый сустав
- губы
- книжки
- хвосты
- желудки свиные



Технические субпродукты - половые органы, рога и другие части, не имеющие пищевой ценности

Классификация субпродуктов для обработки

В зависимости от особенностей морфологического строения субпродукты для обработки подразделяют на четыре группы

Мясо-костные головы говяжьи хвосты говяжьи и бараньи	Мякотные языки, печень, почки, сердце, мясная обрезь, лёгкие, мясо пищевода, селезёнка, мозги, калтыки, трахеи свиные и говяжьи, говяжье вымя
Шерстные головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные	Слизистые рубцы, сычуги говяжьи и бараньи, книжки говяжьи, желудки свиные

Некоторые субпродукты из-за малой пищевой ценности и трудности обработки используют для кормовых целей: баранью летошку, сычуг, вымя, трахею и нижние части конечностей

Большинство других субпродуктов (ноги, гортань, желудки) содержат значительное количество коллагена и клейдающих веществ

Химический состав субпродуктов, %

с/пр	вода	белки	липиды	экстракт. в-ва	минерал. в-ва	энергетич. ценность 100г, кдж
язык	71,2	13,6	12,1	2,2	0,9	682
печень	72,9	17,4	3,1	5,3	1,3	410
мозги	78,9	9,5	9,5	0,8	1,3	579
почки	82,7	12,5	1,8	1,9	1,1	276
сердце	79,0	15,0	3,0	2,0	1,0	364
вымя	72,6	12,3	13,7	0,6	0,8	724
лёгкие	77,5	15,2	4,7	1,6	1,0	131

Ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов

В цехах субпродуктов должны быть ветеринарные точки по контрольной экспертизе голов и ливеров. Все субпродукты необходимо подвергать своевременной обработке. Непременным условием их обработки является тщательная очистка и промывка чистой водой. Охлажденные субпродукты хранят не более 1 суток, для более длительного хранения их замораживают