# Мясо птицы и пернатой дичи.

Мясо птицы. Мясо сельскохозяйственной птицы различают по виду, возрасту и упитанности, способу и качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию.

По виду и возрасту птицы различают тушки цыплят, кур, утят, уток, гусят, гусей, индюшат, индеек, цесарят, цесарок.

По упитанности и качеству обработки тушки всех видов птиц (кроме старых петухов) подразделяют на I и II категории.

Тушки цыплят, гусят, индюшат, утят и цесарят I категории должны иметь хорошо развитую мышечную ткань. Грудные мышцы по сторонам киля грудной кости образуют заметные выпуклости. Киль грудной кости может слегка выделяться. Подкожный жир покрывает у тушек цыплят нижнюю ^часть живота и спину в виде сплошной полоски, у тушек утят - всю тушку, кроме боков, голени, бедер и крыльев.

Тушки цыплят, гусят, индюшат, утят и цесарят II категории имеют удовлетворительно развитую мышечную ткань, киль грудной кости выделяется. Имеются небольшие отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота. При хорошем развитии мышечной ткани отложения подкожного жира могут отсутствовать.

Тушки кур, индеек, гусей, уток и цесарок I категории имеют хорошо развитую мышечную ткань. Грудные мышцы и киль грудной кости образуют округлость. Киль грудной кости слегка выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. У тушек гусей и уток значительные отложения жира в области живота.

Тушки старых петухов (со шпорами длиннее 15 мм) независимо от упитанности относят ко II категории или тощим.

Тушки кур, индеек, гусей и уток II категории имеют удовлетворительно развитую мышечную ткань. Киль грудной кости выделяется и вместе с грудными мышцами образует угол без впадин по его сторонам. Незначительные отложения подкожного жира в области нижней части живота; у тушек кур и индеек незначительные отложения жира и на нижней части спины. Ко II категории относят также тушки кур и индеек без отложений подкожного жира при наличии вполне удовлетворительно развитой мышечной ткани.

К тощим относят тушки всех видов, не соответствующие по упитанности требованиям II категории.

Тушки птицы должны иметь чистую кожу, без остатков пера и пеньков, без ссадин, порывов, пятен и кровоподтеков.

По способу технологической обработки различают тушки птицы:

полупотрошеные, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (у женских особей);

потрошеные, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея на уровне плечевых суставов, ножки по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм; внутренний жир нижней части живота не удален; допускается присутствие в тушках легких и почек;

потрошеные с комплектом потрохов и шеей - потрошеные тушки, в полость которых вложены комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан или пергамент.

По термической обработке тушки птицы могут быть: остывшими - до температуры не выше 25 °С, охлажденными - температура внутри тушки от 0 до 4 °С и морожеными - температура внутри тушки не выше - 6 °С.

Мясо птицы содержит большое количество биологически полноценных белков, легкоусвояемого жира, отличается высокой калорийностью и хорошими вкусовыми достоинствами. Усвояемость мяса птицы выше, чем мяса животных.

Химический состав мяса птицы зависит от возраста, упитанности, породы, содержания и кормления, части тушки. В белом мясе кур и индеек содержится 22-24 % белков, в темном - 20 - 23 %. Из азотистых экстрактивных небелковых веществ креатина содержится в белом мясе в 1,5-2 раза больше, чем в темном.

Жиры птиц твердые, но содержат больше ненасыщенных жирных кислот в отличие от жиров животных, имеют более низкую температуру плавления. Жира в темном мясе птиц больше (1,4-3,0%), чем в белом (0,2-1,0%).

Углеводы мяса птиц представлены в основном гликогеном, содержащимся в мышцах.

Из минеральных веществ в мясе всех видов птицы в основном содержатся натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо.

Из витаминов в состав мяса птицы входят А, В, РР и др.

Мясо птицы содержит меньше соединительной ткани, чем мясо животных, поэтому и неполноценных белков в нем меньше (до 7 %), оно нежной консистенции. Послеубойные изменения (окоченение, созревание и глубокий автолиз) начинаются и заканчиваются раньше, чем в мясе млекопитающих. Мясо уток созревает раньше, чем мясо кур и гусей.

Перед кулинарной обработкой тушки гусей выдерживают для созревания в течение 6 сут., а гусят - в течение 2 сут.

По доброкачественности мясо птицы подразделяют на свежее, сомнительной свежести и несвежее; степень свежести определяют органолептически. Если мясо окажется сомнительной свежести, то его подвергают химическим и бактериологическим исследованиям.

Органолептически мясо птицы оценивают по внешнему виду и цвету клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, мышц на разрезе, по консистенции и запаху мяса, прозрачности и аромату бульона.

Тушки птицы, соответствующие по упитанности I категории, а по качеству обработки - II категории, относят ко II категории.

Не допускаются в реализацию тушки птицы недоброкачественные, непотрошеные, не соответствующие II категории по упитанности и качеству обработки, замороженные более одного раза, с искривлением спины и грудной кости, с темной пигментацией (кроме индеек и цесарок).

Дефекты тушек птицы: загар, позеленение, гниение, плесневе-ние, потемнение тушки.

Упаковывают тушки птиц всех видов индивидуально в пакеты из полимерной пленки. Полупотрошеные тушки упаковывают в пакеты из полимерной пленки вместе с предварительно отделенными ножками.

Маркируют неупакованные тушки электроклеймом или наклеиванием этикеток. Электроклеймо (для I категории - цифра 1, для II категории - цифра 2) наносят на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, кур, утят, цесарок - на одну ножку; у тушек уток, гусят, гусей, индюшат и индеек - на обе ножки. Бумажную этикетку *розового цвета*для I категории и *зеленого*для II категории наклеивают на ножку полупотрошеной тушки ниже заплюсневого сустава, а потрошеной - выше заплюсневого сустава.

На этикетках должны быть обозначены сокращенное наименование союзной республики, штамп «ветосмотр» и номер предприятия.

На пакете с тушкой, запечатанном липкой лентой или металлической скрепкой, либо на ярлыке, вложенном в пакет, должны быть указаны наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак, вид птицы, категория и способ обработки тушек птицы, штамп «ветосмотр», цена за 1 кг, номер действующего стандарта.

Тушки птицы укладывают в ящики деревянные, из гофрированного картона или металлические массой брутто не более 30 кг. Дно и стенки ящиков выстилают оберточной бумагой, выступающими концами которой тушки накрыты сверху.

Маркировка тары или ярлыка, вкладываемого в ящик, кроме обычных обозначений, включает условные обозначения вида птицы, категории и способа обработки тушек, количество тушек и дату выработки. Ярлык с розовой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками I категории, с зеленой - в ящик с тушками II категории.

На тару наносят следующие условные обозначения: по *виду и возрасту:*цыплята - Ц; цыплята-бройлеры - ЦБ; куры - К; утята - УМ; утки - У; гусята - ГМ; гуси - Г; индюшата - ИМ; индейки - И; цесарята - СМ; цесарки - С;

по *способу обработки*(после условного обозначения вида птицы): полупотрошеные - Е, потрошеные - ЕЕ, потрошеные с комплектом потрохов и шеей - Р;

по *упитанности*(после условного обозначения способа обработки): I категории - 1, II категории - 2, тощая - Т (например, ГЕЕ1 - гуси потрошеные I категории).

**Хранят**охлажденное мясо птицы на холодильниках при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 80-85 % не более 5 сут. со дня выработки. Мороженое мясо хранят при температуре от -12 до - 25 °С и ниже при относительной влажности воздуха 85-90 % в течение следующих сроков (в мес): куры, индейки, цесарки неупакованные-от 5 до 12, упакованные - от 8 до 14; цыплята, цыплята-бройлеры, индюшата, цесарята неупакованные - от 4 до 11, упакованные - от 8 до 14; гуси, утки неупакованные - от 4 до 11, упакованные - от 6 до 12; гусята, утята неупакованные - от **3**до 10, упакованные - от 6 до 12.

В магазинах охлажденные и мороженые тушки птицы хранят при температуре от 0 до 6 °С в течение 3 сут., при температуре ниже 0 °С - 5 сут.

**Дичь пернатая.**

Пернатую дичь подразделяют на виды: боровая (лесная) - глухари, тетерева, рябчики, куропатки белые, фазаны и др.; горная - куропатки горные, индейки горные; степная - куропатки серые, перепела; водоплавающая - гуси, утки; болотная - кулики, бекасы.

Промысловое значение имеет дичь лесная, горная (куропатка горная) и степная (куропатка серая). Эти виды дичи заготавливают и перевозят на дальние расстояния. Водоплавающую

и болотную дичь реализуют в местах добычи. Заготовки пернатой дичи ведут с наступлением морозов. Дичь должна быть правильно оправленной: голова подвернута под крыло, крылья плотно прижаты к тушке, не покрывая филея, ножки прижаты к тушке и вытянуты вдоль хвоста.

Обработанные тушки замораживают. В продажу дичь поступает неощипанной.

Мясо пернатой дичи относят к диетическому. Отличается от мяса домашней птицы более темной окраской и плотной консистенцией, содержит больше белков и меньше жира, имеет своеобразные приятные вкус и аромат, часто со слегка горьковатым и смолистым привкусом.

Мясо старой птицы более сухое и жесткое, чем молодой. Упитанная дичь заготавливается в октябре - ноябре.

По качеству дичь подразделяют на 1-й и 2-й сорта. Тушки 1-го сорта - правильно оправленные, незагрязненные, с незапавшими глазами, с невысохшей шейкой, полным и крепким подна-ростом (оперением в нижней части брюшка). Допускаются легкие огнестрельные повреждения при добыче, без потери товарного вида тушки.

Ко 2-му сорту относят тушки с легкими повреждениями при добыче, неправильно оправленные, со слабым поднаростом и слегка загрязненным оперением.

Не допускается в реализацию дичь, не соответствующая требованиям 2-го сорта, с тусклым и серым клювом, запавшими глазами, зеленоватой кожей, с плесенью, кислым и неприятным запахом.

Мясо пернатой дичи используют преимущественно для жарки.

Упаковывают тушки дичи в оберточную бумагу, укладывают в деревянные ящики, выстланные бумагой, выступающими концами которой тушки закрывают сверху. В каждый ящик упаковывают дичь одного вида и сорта.

На таре указывают марку организации, количество пар дичи и сорт. Условные обозначения: Г - глухари; Р - рябчики; Т - тетерева; КБ - куропатки белые; КС - куропатки серые; КГ - куропатки горные; Ф - фазаны.

Хранят дичь в магазине (в сут., не более): при температуре ниже О °С -5; ; при температуре от 0 до 6 °С -3; не выше 8 °С (в ледниках) -2.