

Ветеринарная газета

№ 11 (45)

БИБЛИОТЕКА
ВШЕБСКОЙ академии
ветеринарной медицины

15 июня 1997 г.

По просьбе читателей

Определение свежести мяса

Мясо—скоропортящийся продукт и в процессе хранения может подвергаться изменениям биохимического и микробного характера, отрицательно сказывающихся на его товарных, вкусовых и санитарных качествах. Наиболее опасный вид порчи—гниение, которое обуславливается воздействием микроорганизмов. Мясо относится к скоропортящимся продуктам, являясь благоприятной средой для развития микрофлоры. Развиваясь, микроорганизмы выделяют ферменты, которые расщепляют тканевые компоненты мяса. Процесс разложения белковых и других азотистых веществ сопровождается образованием многообразных продуктов распада, в том числе ядовитых и издающих неприятный запах. Взаимно связанные процессы при гниении мяса приводят и к разложению жиров, липидов и углеводов.

Мясо обсеменяется микрофлорой может при жизни (эндогенное) и после убоя животных (экзогенное). Эндогенное обсеменение мяса наблюдают у больных и утомленных животных. Этому способствует недостаточное кормление животных, неблагоприятные условия их транспортировки, слишком длинный срок предубойной выдержки и др. После убоя животных мясо обсеменяется микрофлорой при неправильной первичной обработке туш (загрязнении содержимым желудочно-кишечного тракта, неудовлетворительной санитарной и технической зачистке), а также нарушении санитарных требований при их хранении, транспортировке, приготовлении и кулинарной обработке мясных полуфабрикатов и т. д. Благоприятствуют развитию в мясе гнилостной микрофлоры—температура 20—37°C, повышенная влажность, плохое обескровливание туш, доступ кислорода и т. п. Мясо телят, лошадей, коз более подвержено гнилостному разложению, чем свинина и говядина. Менее устойчиво водянистое мясо. В начальный период порчи мяса происходит гидролиз пептидных цепей и образование фрагментов белковых молекул (полипептидов) и свободных аминокислот, количество которых накапливается по мере дальнейшего гнилостного распада белков. Одновременно начинаются процессы распада аминокислот. При этом они дезаминируются, декарбоксилируются, окисляются и восстанавливаются.

При дезаминировании аминокислот образуются летучие жирные кислоты (капроновая, изокапроновая и др.), оксикислоты, спирты, аммиак, альдегиды, и другие аминокислоты. Накапливающийся аммиак образует соль с кислотами мяса, что приводит к сдвигу реакции среды (показатель pH выше 6,2—6,4) и созданию благоприятных условий для развития гнилостных микробов.

Под действием декарбоксилаз микроорганизмов происходит декарбоксилирование аминокислот с образованием углекислого газа и различных аминов (этилендиамин, кадаверин, скотол, индол, гистамин и др.) Амины имеют основной щелочной характер и многие из них весьма токсичны. Из серосодержащих аминокислот образуются меркаптаны, сероводород и другие сернистые соединения. Органические основания, образующиеся при гниении белка мяса, называют птоминами, которые при энтеральном введении являются высокотоксичными для организма человека. Отмечено, что мясо в начальной стадии гниения, когда накапливаются промежуточные продукты распада белка, более опасно для человека.

Гниение мяса сопровождается изменением структуры мышечных волокон: поперечная исчерченность сглаживается и исчезает, ядра разрушаются, ослабевают связи между мышечными волокнами. Поэтому такое мясо имеет мягкую консистенцию, дрябле.

В процессе микробной порчи мяса происходит изменение окраски мышечной ткани. Это обусловлено окислительными превращениями гемовых пигментов. Окисление в гемме железа приводит к окрашиванию тканей в коричневый цвет, а миоглобина—в зеленый, затем в коричневый или желтый или обесцвечиванию.

О свежести мяса судят по накоплению в нем продуктов гниения, определяемых путем органолептических исследований и, при необходимости, подвергают его лабораторному анализу. Для последнего отбирают от каждой туши или части ее три образца не менее 200 г каждый из следующих мест: зареза против 4—5-го шейных позвонков, из мышц в области лопатки и из толстых частей мышц бедра. Мышечную ткань берут вместе с жиром и сухожилиями. Каждый отобранный образец упаковывают в пергамент или полиэтиленовую пленку. На пергаменте или ярлыке, вложенном под пленку, простым карандашом обозначают наименование ткани и номер туши. Образцы, отобранные от одной туши, упаковывают вместе в бумажный пакет, укладывают в ящик и направляют

в лабораторию с сопроводительным документом. Органолептическое исследование включает определение внешнего вида и цвета, консистенции, запаха, состояния жира и сухожилий, прозрачности и аромата бульона по пробе варкой. Внешний вид и цвет туши определяют внешним осмотром при естественном освещении в начале поверхности мяса, затем глубинных слоев на свежих разрезах. На поверхности туши устанавливают цвет мяса, наличие или отсутствие корочки под-

консистенция дряблая, ямка при надавливании пальцем вообще не выравнивается.

Запах устанавливают в поверхностном слое испытуемого образца мяса и на разрезе в глубинных слоях. При этом особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающей к кости. Мясо свежее приятно специфического для каждого вида животного запаха. Запах несвежего мяса кислый, затхлый или гнилостный. Испорченное мясо жирных животных приобретает, кроме того, прогорклый запах, обусловленный распадом жира и накоплением альдегидов и кетонов. Запах определяют при температуре мяса 15—20°C, при более низкой температуре установить запах мяса труднее. Особенно сильный запах отмечается в момент выделения паров при открывании сосуда при пробе варкой.

Состояние жира оценивают по его цвету, запаху и консистенции. В свежем мясе крупного рогатого скота жир бледно-желтого или желтого цвета, без запаха, при раздавливании крошится. Жир свиной белого, иногда бледно-розового цвета, мягкий, без запаха. Жир овец и коз белого цвета, плотный, без запаха. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания. В тушках мяса сомнительной свежести жир с серовато-матовым оттенком, слегка липнет к пальцам, имеет легкий запах осаливания. Несвежий жир с серовато-матовым оттенком при раздавливании мажется. Запах прогорклый.

Состояние сухожилий определяют в туше в момент отбора образцов. Ощупыванием сухожилий устанавливают их упругость и плотность. Вскрывают суставные сумки и определяют прозрачность синовиальной жидкости. В свежем мясе сухожилия упруги, плотные, суставные поверхности гладкие, блестящие. Синовиальная жидкость в суставах прозрачная. В мясе сомнительной свежести сухожилия несколько размягчены, матово-белого цвета, а суставные поверхности покрыты слизью, синовиальная жидкость в виде сукровицы.

О состоянии костного мозга судят по его расположению в трубчатой кости, цвету, упругости и блеску на изломе. В свежем мясе костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, упругий, желтого цвета на изломе блестящий, не отстает от краев кости. При начинающейся порче отстает от ее стенок, мягче и темнее свежего, матово-белого или серого цвета, на изломе нет блеска. В несвежем мясе костный мозг не заполняет всего просвета трубчатой кости, мягкой и мажущейся консистенции, темного или грязно-серого цвета.

Определение прозрачности и аромата бульона проводят с помощью пробы варкой. О качестве бульона судят по запаху, прозрачности, цвету, вкусу и состоянию жира на поверхности. Для этого 20 г мясного фарша помещают в колбу вместимостью 100 мл. и заливают 60 мл. дистиллированной воды (1:3), тщательно перемешивают, покрывают стеклом и ставят в кипящую водяную баню. Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы. Затем 20 мл. бульона наливают в цилиндр вместимостью 25 мл, диаметром 20 мм и визуально устанавливают степень его прозрачности. У свежего мяса бульон прозрачный и ароматный, на поверхности большие скопления жира.

При сомнительной свежести мяса бульон прозрачный или мутный, с запахом не свойственным свежему бульону, на поверхности капли жира с привкусом солености. При варке несвежего мяса бульон мутный, с большим количеством хлопьев, с резким неприятным запахом, жировых капель почти нет.

Помутнение бульона обуславливается растворением в горячей воде первичных продуктов распада белков. Жир эмульгируется под действием продуктов распада белков.

Следует заметить, что при исследовании мяса на свежесть практически ценные результаты получают при проведении

Вы подписались
на "Ветеринарную газету"
на второе полугодие
1997 года?

Подписка
принимается
всеми
отделениями
связи
без ограничений.



Стоимость подписки:
на полугодие—60 тыс. руб.,
на квартал—30 тыс. руб.,
на месяц—10 тыс. руб.

Индекс 63220.

Выписывайте и читайте
"Ветеринарную газету"!

сыхания, сгустков крови и загрязнений. На разрезе определяют влажность и липкость, внешний вид и цвет мышечной ткани в глубоких слоях.

Мясо свежее с поверхности имеет сухую корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, нелипкая, с характерным для каждого вида животного цветом, мясной сок прозрачный.

Мясо сомнительной свежести с поверхности покрыто заветрившейся корочкой или местами увлажнено, слегка липкое, потемневшее. Поверхность разреза более темного цвета, влажная и слегка липкая на ощупь. Мясной сок мутный.

Мясо несвежее с поверхности или сильно подсыхло, или сильно влажное, липкое, покрыто слизью или плесенью. Цвет серый или зеленоватый, поверхность разреза сильно липкая и мокрая. Консистенцию мяса определяют при температуре его 15—20°C надавливанием на поверхность мяса пальцем, после чего наблюдают за скоростью исчезновения ямки. У свежего мяса консистенция плотная, ямка быстро выравнивается. Мясо сомнительной свежести менее плотной консистенции, ямка восстанавливается медленно (в течении 1 мин). У несвежего мяса

(Окончание на 2-й стр.).

