

Тема. Хімічний склад та класифікація птиці й дичини

До сільськогосподарської птиці належать кури, гуси, качки, індики.

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93 %). Воно містить білки (15-22 %), жири (5-39 %), мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни А, Б, Р, групи В. Жир птиці плавиться при низькій температурі (23-39 °С), в ньому і багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді. В м'ясі птиці багато екстрактних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилене виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі.

Порівняно із забійною худобою м'язова тканина птиці більш щільна і дрібно волокниста. Сполучної тканини менше, вона ніжніша і пухкіша. У м'яса курей та індиків грудні м'язи білі, гусей і качок — темні. Жирові відкладення розміщені під шкірою, на кишечнику і шлунку. Завдяки рівномірному розподілу жиру між м'язовими пучками м'ясо птиці має ніжну консистенцію, приємний смак і аромат.

Шкіра тонка, від рожевого до жовтого кольору, залежно від породи.

М'ясо птиці класифікують за видом, віком, способом обробки, термічним станом, вгодованістю, якістю обробки.

За видом м'ясо птиці поділяють на куряче, качаче, гусяче, індиче.

За віком птицю поділяють на молоду і дорослу. Молода птиця має не окостенілий, хрящовий кіль грудної кістки і неороговілий дзьоб. На ногах у курчат та індичат ніжна, еластична луска, у півнів — м'які рухливі шпори у вигляді горбиків, у гусенят і каченят — ніжна шкіра.

У дорослої птиці твердий, окостенілий кіль грудної кістки й ороговілий дзьоб, курей та індиків на ногах тверда луска, у півнів та індиків — тверді ороговілі шпори, в гусей і качок — тверда шкіра.

За способом обробки тушки птиці бувають напівпотрошені — з видаленим кишечником; потрошені — без внутрішніх органів (крім нирок, легень і сальника), голови, шиї і ніг; потрошені з комплектом потрухів і з шиєю — потрошені тушки, порожнину яких укладений комплект потрухів (печінка, серце, шлунок).

За термічним станом тушки птиці бувають о с т и г л і (з температурою в товщі м'язів не вище 25 °С), охолоджені (з температурою 0-4 °С) і заморожені І температурою не вище -6 °С).

За вгодованістю і якістю обробки тушки птиці поділяють на І і ІІ категорії.

Тушки птиці І к а т е г о р і ї мають добре розвинені м'язи, кіль грудної кістки злегка виділяється. Підшкірний жир у гусей і качок вкриває всю тушку, крім гомілки і крилець; у курей та індиків жир відкладений в ділянці живота, грудей і а спині (у вигляді суцільної смуги).

Птиця має бути добре обробленою, чистою, без синяків. Допускаються подинокі колодочки пір'я і легке садно шкіри в одному-двох місцях (крім грудей).

У тушок ІІ к а т е г о р і ї м'язи розвинені задовільно. Кіль грудної кістки виділяється. У нижній частині спинки і живота незначні відкладення підшкірного жиру, в курчат і каченят може не бути жирових відкладень при задовільно розвинених м'язах тушки. Допускається незначна кількість колодочок пір'я і не більше трьох розривів шкіри.

Тушки старих півнів, які мають шпори 15 мм завдовжки, незалежно від вгодованості відносять тільки до ІІ категорії.

Тушки птиці усіх видів, які не відповідають вимогам ІІ категорії, належать до худой.

Якість м'яса птиці оцінюють за зовнішнім виглядом тушок, вгодованістю, кольором м'яса, його консистенцією, станом жиру, запахом, якістю бульйону. За цими ознаками тушки птиці поділяють на свіжі, сумнівної свіжості і несвіжі.

Свіжі тушки мають дзьоб глянцеватий, сухий, щільний і без запаху. Очне яблуко заповнює всю орбіту. Колір шкіри біло-жовтуватий, місцями з рожевим відтінком. Поверхня суха, м'язи щільні, пружні, колір м'язів у курей та індиків світло-рожевий, грудні м'язи білі з рожевуватим відтінком. Підшкірний і внутрішній жир білий, злегка жовтуватий або жовтий, без стороннього запаху. У гусей і качок м'язова тканина червоного кольору, поверхня злегка волога. Бульйон при варінні прозорий, ароматний. Свіжі заморожені тушки вкриті інеем, при постукуванні видають чіткий звук.

Тушки сумнівної свіжості мають дзьоб без глянцеу, очні яблука трохи провалені, колір шкіри сірувато-жовтий, поверхня тушки місцями волога, липка під крильцями. Підшкірний і внутрішній жир білий, із жовтувато-сірим відтінком, має легкий запах. М'язи не дуже пружні, бульйон при варінні не дуже прозорий, має неприємний запах. Такі тушки в реалізацію не допускаються.

Тушки несвіжі мають мутний дзьоб, очі провалені, мутні, шкіра жовто-сіра.

Поверхня липка, подекуди з плісенню. Внутрішній жир має зеленуватий відтінок і кислий запах. М'язи рихлі. Такі тушки використовувати забороняється.

Кулінарне використання сільськогосподарської птиці залежить від виду, віку і вгодованості. З м'яса молодих курей і курчат готують смажені і відварні другі страви. З м'яса старих курей і півнів — січені вироби і тушковані страви; з гусей і качок — смажені тушковані страви. Міцні й ароматні бульйони виходять з м'яса дорослих, вгодованих курей та індиків. Бульйони з м'яса гусей і качок мають специфічний запах, тому їх використовують тільки для приготування розсольників, капустаків.

М'ясо дичини порівняно з м'ясом сільськогосподарської птиці має темніше забарвлення, не таке ніжне, містить більше білків (23-25 %), екстрактивних речовин, які надають йому своєрідного смаку й аромату (злегка гіркуватого із смолистим присмаком), і мінеральних солей кальцію, фосфору, заліза, кобальту, міді (1,3-1,6 %), але менше жиру (1-2 %).

Дичину поділяють на лісову (глухарі, тетерюки, рябчики, куріпки білі, фазани); гірську (куріпки гірські, індики гірські); степову (куріпки сірі, перепілки); водоплавну (гуси, качки) і болотяну (кулики, бекаси).

Дичина надходить з пір'ям замороженою. За розміром її поділяють на велику і дрібну; за якістю — на I і II сорти. Тушки I сорту мають чисте міцне оперення, повні очі; II сорту — злегка забруднене оперення і невеликі пошкодження.

Не допускається дичина дуже розстріляна, сухувата, малої ваги, запліснявіла, з кислим і гнилим запахом.

Контрольні питання:

1. Чим цінне м'ясо птиці?
2. Як класифікують птицю?
3. Як поділяють тушки птиці за термічним станом?
4. Які ознаки мають свіжі тушки?
5. Які тушки птиці не можна приймати? Чому?
6. Яку дичину забороняється використовувати?

Домашнє завдання: опрацювати конспект та параграф 7 за підручником В.С. Доцяк Технологія приготування їжі з основами товарознавства. Опрацювати контрольні питання та заповнити таблицю: Дати порівняльну характеристику

Хімічний склад сільськогосподарської птиці	Хімічний скла дичини