

ЛЕКЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З М'ЯСА ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ

ПИТАННЯ:

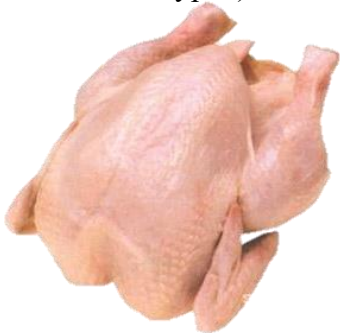
1. Класифікація та функціональні властивості м'яса птиці
2. Харчова цінність м'яса птиці
3. Кулінарне використання м'яса птиці

1. Класифікація м'яса птиці

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

Залежно від виду сировини м'ясо птиці класифікують наступним чином (рис. 2.1) :

М'ясо курки, куряче,
курятина (курка, півень,
курча)



М'ясо птиці

М'ясо качки, качине
(качка, качур)



М'ясо гуски, гусяче
(гуска, гусак)



М'ясо перепілки, перепіляче
(перепілка, перепел)



М'ясо індички, індиче
(індичка, індик)



Рис.2.1 Класифікація м'яса свійської птиці за видами.

Класифікація м'яса дичини (дикої птиці) наведено на рисунку 2.2.

За віком птицю поділяють **на молоду і дорослу**.

Молода птиця має неокостенілий, 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. У курей та індиків на ногах тверда луска, у півнів та індиків - тверді ороговілі шпори, в гусей і качок - тверда шкіра.

Дичину пернату 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).

М'ясо куріпки (куріпка)

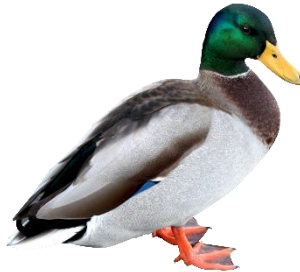


М'ясо дичини пернатої

М'ясо гуски дикої, гусяче (гуска, гусак)



М'ясо качки дикої, качине (качка, качур, крижень)



М'ясо перепілки дикої, перепіляче (перепілка, перепел)



М'ясо фазану, (фазан)

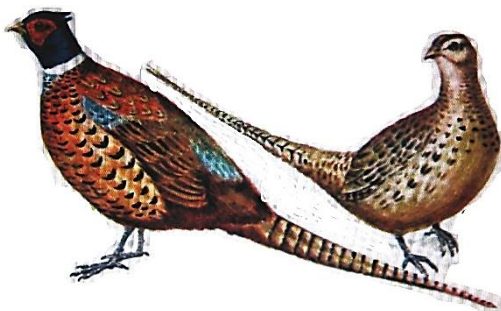


Рис.2.2 Класифікація м'яса дичини пернатої за видами.

Класифікацію м'яса птиці за способом обробки наведено на рисунку 2.3.



Класифікація м'яса птиці за термічним станом наведена на рисунку 2.4.

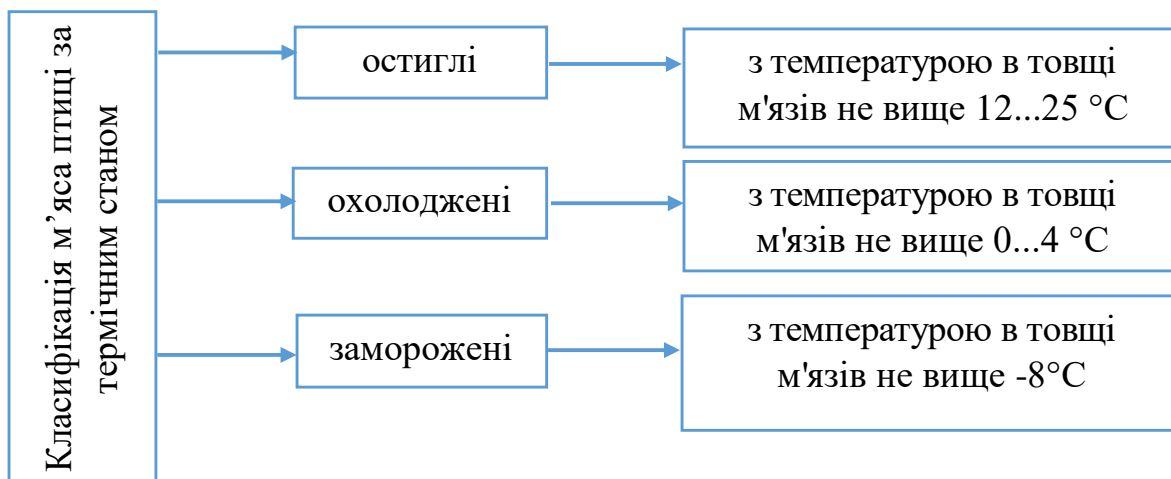


Рис.2.4. Класифікація м'яса птиці за термічним станом.

За вгодваністю і якістю обробки тушки птиці поділяють на I і II категорії (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Класифікація м'яса за вгодваністю та якістю

Категорія	Вимоги до сировини
I категорія	Тушки 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 на спині (у вигляді суцільної смуги); птиця має бути добре обробленою, чистою, без синяків; допускаються поодинокі колодочки пір'я і легке садно шкіри в одному-двох місцях (крім грудей).
II категорія	У тушок II категорії 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 вгодваності відносять тільки до II категорії
Тушки птиці усіх видів, які не відповідають вимогам II категорії, належать до худой.	

На формування якісних показників м'яса птиці впливають:

- Вік, стать, різновид
- Умови вирощування,

- Загальний стан птиці,
- Технологія забою птиці,
- Технологія оброки та зберігання м'яса птиці.

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 три категорії (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Класифікація м'яса птиці за якістю

Категорія	Вимоги до сировини
<i>Свіжі тушки</i>	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.
<i>Тушки сумнівної свіжості</i>	мають дзьоб без глянцево, 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.
<i>Тушки несвіжі</i>	мають мутний дзьоб, очі провалені, мутні, шкіра жовто-сіра; поверхня липка, подекуди з плісінню; внутрішній жир має зеленуватий відтінок і кислий запах; м'язи рихлі; такі тушки використовувати забороняється.



Не слід використовувати для приготування страв тушки птиці, які не відповідають вимогам II категорії, мають деформовані (скривлені) спину і грудну кістку, з подряпинами на спині, мають темну пігментацію (за винятком індичок), були заморожені більше одного разу.

Дичина надходить з пір'ям замороженою.

За розміром її поділяють на:

- велику
- дрібну;

За якістю на:

- I сорт: тушки мають чисте міцне оперення, повні очі;
- II сорт: тушки мають злегка забруднене оперення і невеликі пошкодження.

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

2. Харчова цінність м'яса птиці

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93 %). Хімічний склад м'яса птиці наведено на рисунку 2.5.

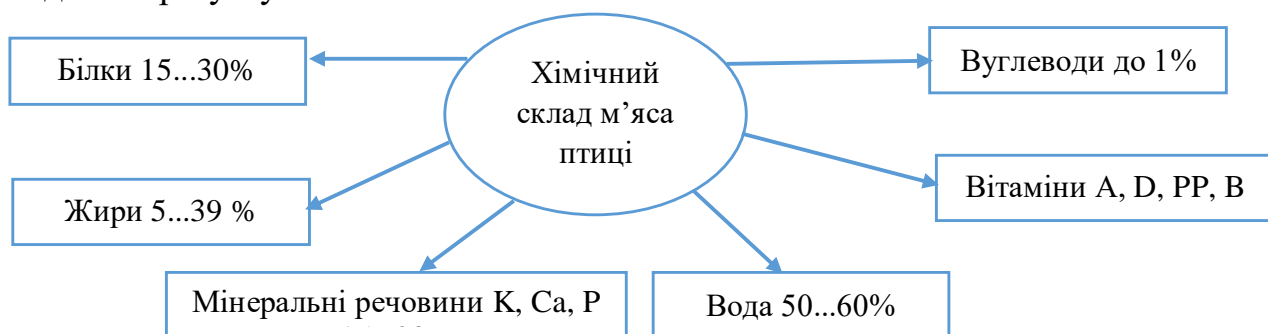


Рис.2.5. Хімічний склад м'яса птиці.

У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. Жир птиці плавиться за низької температури (23...39°C), в ньому багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак.


З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді.

В м'ясі птиці багато екстрактивних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилене виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі.

Різні частини тушки птиці мають різний хімічний склад і енергетичну цінність (рис. 2.6).

На 100 г у сирому м'ясі		
Куряче філе, грудка Білки 29,5 г Жири 7,7 г Вуглеводи 0 Енергетична цінність 195 ккал	Гомілка Білки 25,7 г Жири 13,3 г Вуглеводи 0 Енергетична цінність 230 ккал	Стегно Білки 19 г Жири 11 г Вуглеводи 0 Енергетична цінність 175 ккал

На хімічний склад та енергетичну цінність впливає також видові особливості птиці (рис.2.7)



На 100 г у сирому м'ясі

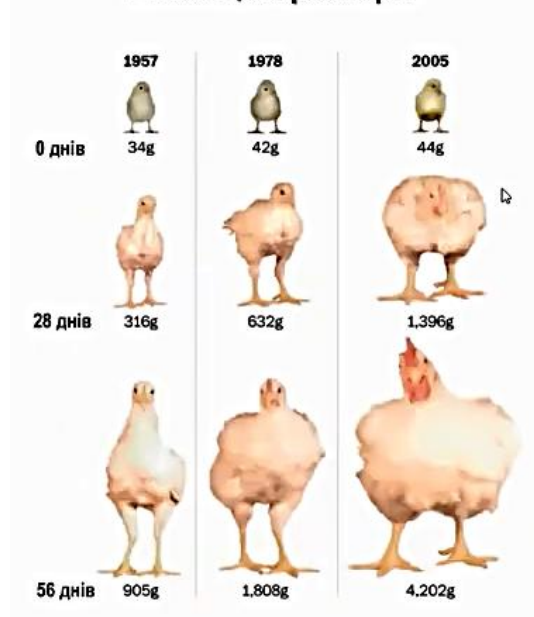
Курка	Індичка	Качка
Білки 20,8 г	Білки 21,6 г	Білки 16,5 г
Жири 8,8 г	Жири 12 г	Жири 61,2 г
Вуглеводи 0,6	Вуглеводи 0,8	Вуглеводи 0
Енергетична цінність 165 ккал	Енергетична цінність 197 ккал	Енергетична цінність 346 ккал

Харчова цінність м'яса бройлерів

Бройлер – гібрид свійської птиці інтенсивного вирощування (60 – 70 днів), отриманий шляхом міжпородного схрещування. Для виробництва бройлерів використовують, як правило, м'ясні та м'ясо-яєчні породи птиці або м'ясні лінії цих порід. При цьому досягається підвищена маса бройлера, внаслідок гетерозису.

Гетерозис (гібридна сила) – явище, коли перше покоління гібридів, одержаних у результаті неспорідненого (різні види, сорти) схрещування, має підвищену життєздатність, продуктивність, ріст, стійкість проти шкідників, хвороб тощо.

Еволюція бройлерів



Вміст поживних речовин тушках курчат бройлерів наведено на рисунку 2.9.

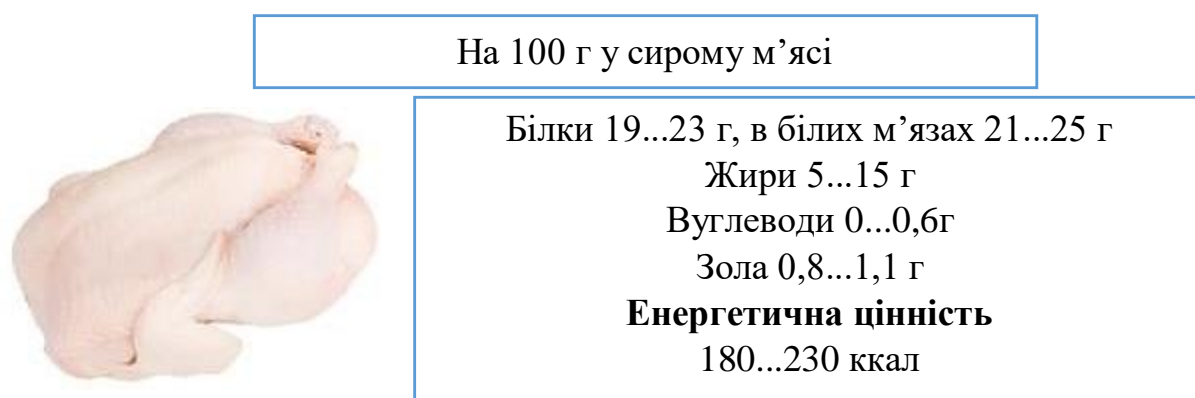


Рис.2.9. Хімічний склад та енергетична цінність м'яса курчат бройлерів.

Білок м'яса бройлерів є повноцінним. Він багатий на всі незамінні амінокислоти, в тому числі триптофан, метіонін, лізин. За співвідношенням триптофану й оксипроліну м'ясо бройлерів переважає м'ясо інших свійських тварин.

Енергетична цінність (калорійність) 100 г м'яса в основному визначається вмістом жиру.

Біологічна цінність підшкірного жиру бройлерів характеризується підвищеним умістом у його складі незамінних жирних кислот (лінолева, ліноленова, арахідонова) та поліненасичених жирних кислот. Загальний рівень останніх у грудних м'язах досягає 70 %, м'язах кінцівок – 60%, а в м'ясі загального обвалювання – 60...65 %.

М'ясо дичини порівняно з м'ясом свійської 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 %).

Порівняно із забійною худобою м'язова тканина птиці більш щільна і дрібно-волокниста.

Сполучної тканини менше, вона ніжніша і пухкіша.

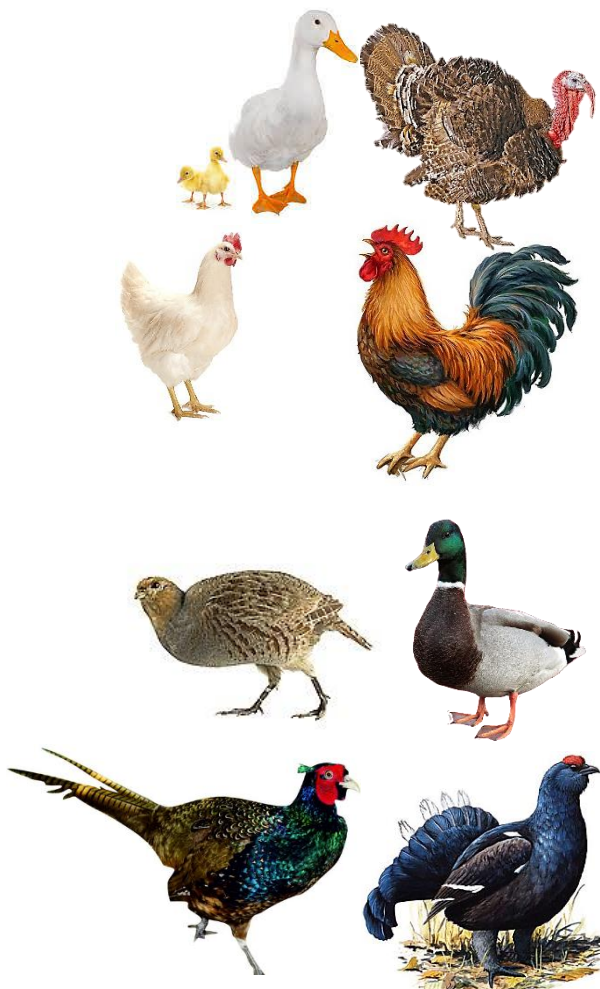
У м'яса курей та індиків грудні м'язи білі, гусей і качок – темні.

Жирові відкладення розміщені під шкірою, на кишківнику та 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.

Порівняльна характеристика якісних показників м'яса свійської птиці та пернатої дичини наведено на рисунку 2.10.



Свійська птиця

- Ніжне м'ясо
- Світлий колір
- Приємний смак та аромат
- Більше жиру
- Використовують для бульйонів та других страв

Перната дичина

- Більш жорстке м'ясо
- Темний колір
- Сильний тваринний аромат та гіркуватий смак
- Менше жиру
- Не використовують для бульйонів

Рис. 2.10. Порівняльна характеристика якісних показників м'яса свійської птиці та пернатої дичини.

3. Кулінарне використання м'яса птиці

Кулінарне використання свійської птиці визначається її:

- ВИДОМ
- ВІКОМ
- ВГОДОВАНІСТЮ

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.

Для приготування кулінарної продукції необхідно обирати тільки якісне м'ясо. Для вибору якісного м'яса необхідно знати його найважливіші ознаки.

Показники якості м'яса промислового виробництва:

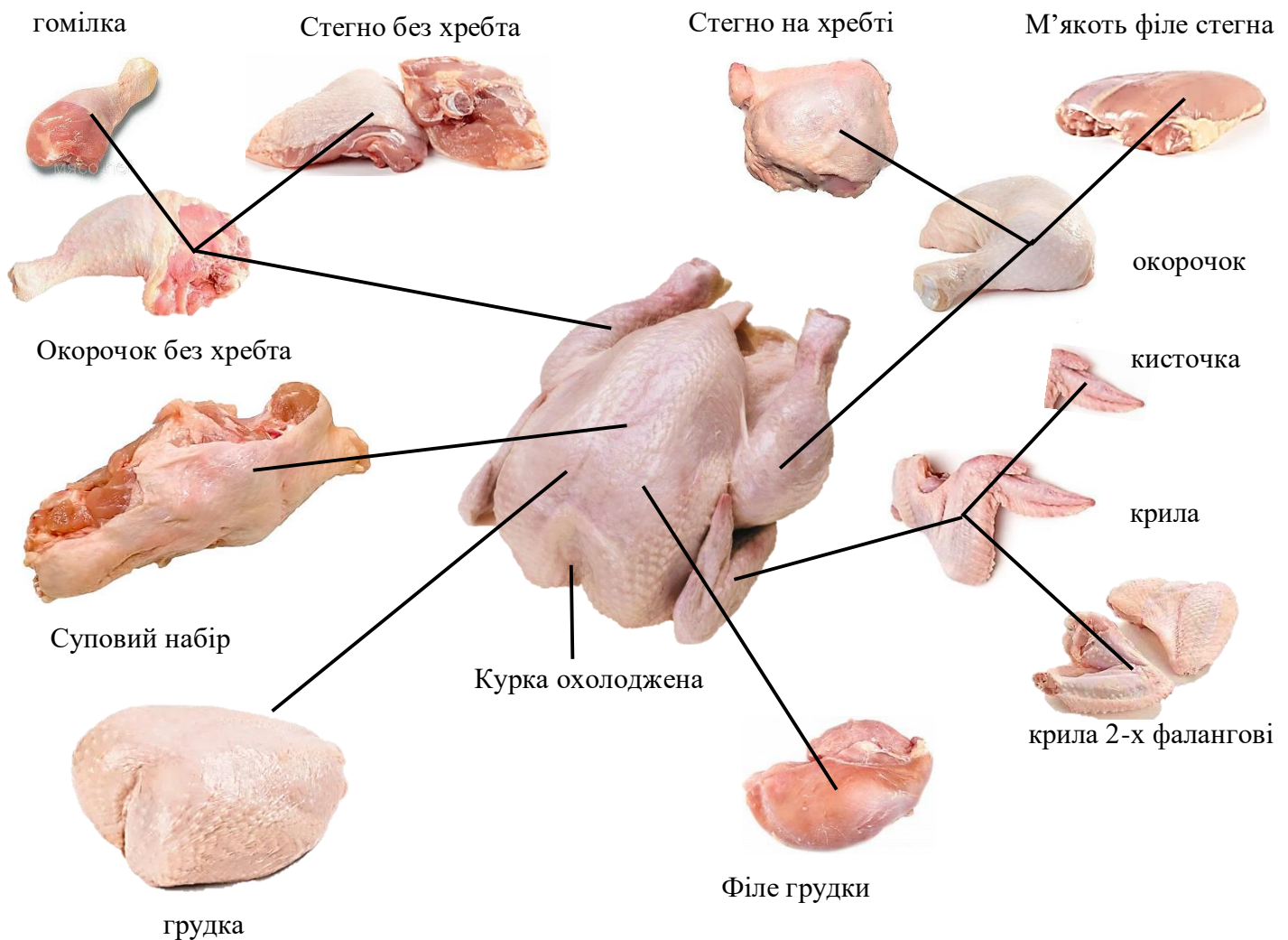
- поверхня тушки не повинна бути слизькою та липкою;

- м'ясо повинно бути достатньо пружним;
- колір м'яса повинен бути світлим, рожевим, чистим, без синіх плям і згустків крові;
- колір шкірки світлий, однорідний; жовтий колір свідчить про те, що птиця занадто стара;
- у старій птці ці кінчик грудної кістки не згинається, у молодій – еластичний і гнучкий;
- жир світлого кольору, найчастіше білий;
- свіже м'ясо не має запаху.

Показники якості м'яса птиці, вирощеної в домашніх домогосподарствах:

- коли в середині тушки багато кров'яних патьоків, а м'ясо червоного кольору – курка померла власною смертю;
- тушки домашньої птиці мають виразний запах горілої шкірки;
- колір шкіри світло – жовтий, рівномірний;
- м'ясо домашньої птиці темного кольору;
- жир домашньої курки повинен бути світло – жовтим.

Для виготовлення кулінарної продукції тушку птиці розбирають на наступні напівфабрикати (рис.2.11).



Під час розбирання тушок отримують корисні субпродукти (рис. 2.12).



серце



печінка



шлунки

Рис.2.12. Субпродукти птиці.

Найбільш популярні напівфабрикати з птиці наведені на рисунку 2.13.



велике філе



мале філе



філе стегна



фарш курячий



фарш з курячого філе

Рис.2.13. Напівфабрикати з м'яса птиці.

Способи розробляння птиці

«Соте» розробляння тушки на порційні кусочки: на 4, 6, 8 порційних кусочків в залежності від розміру птиці

«Сюпрем» зняття і підготовка філе з зачищеною криловою кісточкою

«Балотин» видалення кісток із цілої тушки птиці і фарширування її начинкою.

Терміни зберігання напівфабрикатів із птиці при температурі 0...6 °С і відносній вологості повітря 85...90%.

