

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

**Попова О.В., гр. ФЛзф -701**

Научный руководитель – канд. техн. наук, доц. **Маляренко Т.В.**  
Феодосийское отделение Крымского факультета Восточнoукраинского  
национального университета им. В. Даля

Полуфабрикаты – это изделия из различных видов мяса, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки. Мясные полуфабрикаты пользуются повышенным спросом населения.

По виду мяса различают полуфабрикаты говяжьей, бараньей, свиной и из мяса домашней птицы; по способу обработки – натуральные, панированные, рубленные, пельмени, мясной фарш и другие, а по термическому состоянию – охлажденные и замороженные.

Натуральные полуфабрикаты. Для приготовления этих полуфабрикатов используют остывшую, охлажденную и размороженную говядину и баранину I и II категорий, свинину II и III категорий, телятину, а также тушки домашней птицы I и II категорий.

По размеру натуральные полуфабрикаты делят на порционные, мелкокусковые и крупнокусковые. Порционные полуфабрикаты вырабатывают из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек мышечных волокон в виде одного или двух кусков мяса общей массой 125 г. (вырезки – 250 г.). Порционные полуфабрикаты из говядины выпускаются следующих видов. Вырезка – внутренние поясничные мышцы; выпускается в виде одного куска.

Качество полуфабрикатов определяют по их форме, внешнему виду, консистенции и запаху в соответствии с требованиями стандарта.

Хранят охлажденные мясные полуфабрикаты в магазине в чистых, хорошо вентилируемых и охлаждаемых камерах при температуре не ниже 0 и не выше 8 °С. Срок хранения полуфабрикатов с момента изготовления до реализации (в ч): натуральных крупнокусковых из говядины и баранины – 48, натуральных порционных и крупнокусковых из свинины – 36, натуральных мелкокусковых – 18, панированных – 24, рубленных – 14, мясного фарша – 12. Натуральные полуфабрикаты, упакованные в полимерные пленки под вакуумом, при температуре от 0 до 4 °С хранят более длительное время: из свинины – до 7 суток, из говядины и баранины – до 5 суток. Замороженные полуфабрикаты при температуре ниже -5 °С хранят до 48 ч, а при температуре 0–4 °С их можно хранить только 24 часа.