Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Реферат

по товароведению продтоваров

Тема: Товароведная характеристика бекона

Санкт-Петербург

2009 год

Содержание

1. Характеристика бекона

2. Сырьё для приготовления бекона

3. Технология приготовления бекона

4. Упаковка и маркировка

5. Ассортимент

6. Показатели качества

7. Хранение и транспортировка

Список литературы

1. Характеристика объекта

Бекон — засоленный мясной продукт, полученный в результате специфической откормки и содержания свиней (беконное свиноводство). Представляет собой бок молодой свиньи без нижних конечностей, позвонков, костей таза и грудины. Из солёного бекона изготавливаются корейки, грудинки, окорока, а также копчёный бекон. Характеризуется нежирным сочным мясом, пронизанным ровными слоями сала. Бекон используется для приготовления большого количества разнообразных блюд: закусок, салатов, супов, бутербродов, вторых блюд и др. **Качество бекона должно соответствовать требованиям** ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия».

Относится к копчено-запеченным продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и к варёным продуктам из свинины первого сорта согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия».

**2. Сырьё**

Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» для выработки вареного бекона применяют свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30;38 кг) в охлажденном состоянии; для прессованного бекона - срезки от шейной и грудореберной частей свиных полутуш первой и второй категорий в шкуре; с частично снятой шкурой, с содержанием жировой ткани не более 60 %, свиной шкурки не более 15 %, а также срезки при разделке на копчености соленого бекона.

Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для выработки копчено-запеченного бекона применяют свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30-38 кг) в охлажденном состоянии; для столичного бекона - шейно-лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; для любительского бекона - грудобрюшную часть с удаленными ребрами и сосками, с чередованием слоя шпика и мышечной ткани от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре.

3. Технология приготовления бекона

Существуют следующие разновидности бекона: соленый и копченый.

Для изготовления хорошего бекона животное должно удовлетворять следующим основным требованиям:

1. возраст — от 6 до 8 месяцев;
2. живая масса — 81,9—106,4 кг;
3. туловище длинное и не слишком жирное;
4. голова средней длины;
5. легкие шея и плечи;
6. глубокая грудная клетка с хорошо закругленными ребрами;
7. хорошо развитый окорок;
8. длинная мягкая щетина;
9. тонкие кости.

Бекон высокого качества должен удовлетворять следующим основным требованиям:

1. мясо должно быть от молодого животного и иметь при этом возможно больший вес; это качество обусловливается качеством породы и скороспелостью животных;
2. мясо должно быть нежным и сочным; обусловливается это надлежащим возрастом свиней и правильным откормом;
3. мясо и сало должны быть малосольными, но не пресными, что обусловливается правильной посолкой;
4. должно существовать установленное нормальное соотношение между количеством сала, что обусловливается степенью откорма свиней.

Приготовление бекона. Охлажденные половинки туш опускают на рабочие столы. Здесь из половинок туш вырезают филейную часть с тазовыми костями, спиливают грудную часть, вместе с грудной костью удаляют первое ребро, вырезают шейные позвонки, лопатки, спиливают остатки позвонков, отрезают передние ножки вместе с коленным (пястным) суставом и удаляют задние ножки с подпяточной костью (это делается перед самой посолкой). Удаление лопатки требует большой осторожности, чтобы как можно меньше повредить половинку. Делают разрез над сочленением лопатки с плечом, счищают специальной лопаточкой мясо с лопатки, последнюю захватывают особыми клещами, укрепленными при помощи широкого ремня на шее рабочего, который, удерживая руками половину туши, движением шеи и спины вырывает лопатку. Разделка половинок должна производиться так, чтобы не было порезов, неровностей, торчащих клочков мяса и пр. Половинка должна иметь опрятный, округлый, гладкий и красивый вид. Только при такой отделке она может попасть в высший сорт и получить на рынке высокую оценку. Приготовленные вышеописанным способом половинки солят. Посол бекона — это своего рода искусство, так как от того, как выполнена эта операция, в значительной степени зависит его сорт. Существуют следующие дефекты посола: недосол плотных частей, пересол рыхлых частей, сильная концентрация соли в отдельных местах, привкус от неправильной посолки.

Беконные половинки солят двумя способами: сухим и мокрым (в рассоле). Сухой посол заключается в следующем: отделанные половинки бекона инъецируют соляным раствором при помощи насоса, приводимого в движение руками. Внутри насоса находится косая игла с боковыми дырочками для выхода рассола с краном для регулирования поступления соляного раствора в тушу. Полученный рассол перед употреблением кипятят, охлаждают, очищают от образовавшейся накипи и фильтруют через полотняную материю. При сухом способе посолки приготовленный рассол при помощи насоса и иглы вводится равномерно по всей половинке туши. Большое значение имеют правильное распределение уколов иглой по поверхности туши и количество выпускаемого раствора при каждом уколе. То и другое обусловливается величиной половинки, слоем мяса на месте укола, временем года и другими факторами. По окончании вспрыскивания рассола половинки посыпают сухой чистой солью и складывают рядами, одна на другую, кожей вниз на деревянных решетках, разложенных на полу. В высоту половинки накладывают одну на другую до 10 шт. Так их выдерживают в течение 10— 14 дней, после чего очищают щетками от избытка соли и снова оставляют лежать 7—9 дней. По прошествии этого срока посолка считается оконченной.

Копчение бекона. В специальные огнеупорные устройства коптильни с огнеупорными полами и с хорошей тягой воздух входит через отверстия внизу и выходит вместе с дымом через отверстия вверху. Бекон рядами развешивают на вешалках, но так, чтобы половинки не прикасались друг к другу. Предварительно бекон тщательно и равномерно обсыпают гороховой мукой высокого качества. От ее качества, как и от равномерности обсыпки, существенно зависит качество копченого бекона. Если бекон поступает в коптильню долго лежалый после выхода из бойни, то его предварительно перед посыпкой гороховой мукой раскладывают на столах, поливают теплой водой и тщательно очищают. Когда коптильня заполнена беконом, на полу разводят огонь, но не очень сильный, чтобы не размягчить бекон. Для копчения лучше всего пригодны опилки, так как они долго тлеют и дают при этом не слишком много жара, но много необходимого дыма. Опилки нужно брать от деревьев лиственных пород, лучше ольховые. Опилки сосновых, еловых и других хвойных деревьев не пригодны для копчения, так как дым от них содержит смолистые вещества, придающие мясу неприятный привкус. Копчение бекона длится обычно 3 дня, после чего ему дают остыть и вынимают из коптильни. Бекон, вынутый раньше полного остывания, легко подвергается порче. Хорошо прокопченный бекон должен быть просушенным, на ощупь довольно твердым и иметь золотисто - коричневый цвет.

4. Упаковка и маркировка

Копчено-запеченный и вареный бекон завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ. Допускается устанавливать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:

- для порций массой 100, 150 г ±4 г;

- для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- массы нетто, кг;

- обозначения настоящего стандарта.

При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать порции любой массой от 60 до 300 г с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака, наименования продукта, обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока реализации. Копчено-запеченный и вареный бекон упаковывается в деревянные, дощатые, алюминиевые и полимерные ящики. Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона.

Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой. Масса брутто должна быть не более 40 кг.

В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары. Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся, непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования и сорта продукта;

- даты изготовления и упаковывания;

- номера упаковщика;

- количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

- обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.

Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

5. Ассортимент

Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» бекон подразделяется на:

- бекон столичный (высшего сорта, из свинины копчено-запеченной); - бекон любительский (высший сорт, из свинины копчено-запеченной); - бекон прессованный (первого сорта, из свинины вареной) .

Ассортимент бекона:

- бекон столичный копчено-запеченный высшего сорта в шкуре;

- бекон любительский копчено-запеченный высшего сорта в шкуре;

- бекон прессованный вареный первого сорта.

6.) Показатели качества

Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» для ветчины должны быть выполнены следующие показатели качества (бекона прессованного):

- внешний вид: поверхность чистая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины.

- форма: овальная, прямоугольная, цилиндрическая.

- консистенция: плотная.

- вид на разрезе: мраморная мышечная ткань розовато-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, шкурки — желтовато-сероватый.

-запах и вкус: запах чеснока, специй, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.

- масса единицы готового продукта, кг: 5,0.

- массовая доля поваренной соли, %, не более: 3,0.

- массовая доля нитрита, %, не более 0,003.

- остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более 0,006.

Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для ветчины должны быть выполнены следующие показатели качества:

- внешний вид: для столичного бекона – в шкуре. Поверхность чистая, сухая, без пятен, бахромок, остатков щетины; в целлофане или других пленках. Перевязаны шпагатом или нитками, с петлей для подвешивания: в виде рулета продольно поперечно через каждые 5-8 см ; для любительского бекона – в шкуре. Поверхность чистая, сухая, без пятен, бахромок, остатков щетины; в целлофане или других пленках. Перевязаны шпагатом или нитками, с петлей для подвешивания: в виде рулета продольно поперечно через каждые 5-6 см.

- форма: овально цилиндрическая, без костей.

- консистенция: упругая.

- вид на разрезе: равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком; характерный для бекона с чередованием слоя шпика и мышечной ткани.

- запах и вкус: запах копчения, ароматный, ветчинный; вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха.

- толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более: у столичного бекона - 2,0.

- масса единицы готового продукта, кг: не нормируется.

- массовая доля поваренной соли, %, не более: 2,5.

- массовая доля нитрита, %, не более 0,003.

7. Хранение и транспортировка

Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для бекона существуют следующие условия транспортировки и хранения:

1.) Копчено-запеченный и вареный бекон выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 °С. Копчено-запеченный и вареный бекон транспортируется всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

2.) Срок хранения и реализации вареного бекона при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75+5) % не более 4 суток. Срок хранения и реализации копчено-запеченного бекона при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет не более 5 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

### 3.) Срок хранения и реализации копчено-запеченного и вареного бекона, упакованного под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке не более 5 суток, при порционной нарезке не более 6 суток, в том числе на предприятии-изготовителе срок хранения не более 24 ч.

### 4.) В торговой сети бекон реализуется без оберточных материалов и шпагата. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

Список литературы

1. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров СПб.: ИНФРА, 2001.

2. Интернет-сайт http://yesyes.ru/business-150-page-1.html (сайт о технологии приготовления копчёностей)

3. ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»

4. ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»**.**