

Мясо – популярный и востребованный продукт. Магазин или ресторан, поставивший цель удержать покупателя, должен предоставить товар в наилучшем состоянии. Самое свежее, парное мясо, – не всегда оптимальный выбор. Для продажи подойдет и остывшее, и замороженное. Однако преимущество можно отдать охлажденному. В нем тормозится микробиологическая активность и ферментативное разложение. При этом сохраняются: эластичность, структура жировой ткани и витамины.

Охлаждение в холодильнике

Охлаждение мяса в холодильных камерах необходимо вести при температуре около нуля градусов (при ступенчатом охлаждении допускается ее понижение). При нарушении технологического процесса мякоть становится жесткой и неподатливой. Это следствие сжатия мышечной массы при охлаждении – холодовое сокращение. Охлаждение приводит к некоторому сокращению мышечной ткани (утрачивается эластичность, цвет становится интенсивней). Потеря массы может быть более 3%.

После технологически правильного охлаждения: свинина становится светло-розовой, говядина – ярко-красной, баранина – насыщенно-красной. При надавливании на кусок не выделяется жидкость. Важный фактор в технологии – выдержка мяса. Кулинарные свойства выдержанного мяса улучшаются при созревании.

Хранение охлажденного мяса предъявляет особые требования к стабильности температуры. Ее скачки ведут к изменению консистенции и увеличению количества отходов. Также сокращается срок хранения. Даже небольшой нагрев в среде с высокой влажностью достаточен для прохождения точки росы. Вывод влаги при помощи повышенной вентиляции приводит к дополнительным потерям на испарение. Поэтому [качественное холодильное оборудование](#) должно обеспечивать постоянный режим охлаждения и оптимальную циркуляцию воздуха. Застой воздуха не допустим, т.к. он приводит к развитию плесени и ослизнению.

Мясо отлично сохраняет свои свойства при температуре от минус 1,5С до 0С (влажность 85-90%). Срок хранения говядины в этих условиях до 16 суток, баранины и свинины до двух недель. Сортных отрубов (шея, лопатка и т.п.) в оборотной таре – не более недели при (t= 0,5С - минус 1,5С). Качественная полимерная упаковка позволяет увеличить срок хранения до 15 суток. Современные и надежные вакуумные упаковщики можно найти на

сайте компании Петрохладотехника по адресу <http://oopht.ru/vakuumnye-upakovschiki.html>

Замораживание

Заморозка сказывается на кондиции мяса: ухудшаются кулинарные свойства, изменяются органолептические показатели и нарушается структура жировой ткани, частично теряются витамины. Также возрастают производственные затраты из-за дополнительных потерь на заморозку и хранение. Не смотря на это, большой срок хранения (до года при $t=-18^{\circ}\text{C}$) оправдывает все эти затраты.

Замороженный продукт значительно теряет в своей массе, если нарушаются условия хранения. Недостаточная влажность и высокая скорость обмена воздуха приводят к ускоренной усушке. Использование морозильных ларей с качественной теплоизоляцией <http://oopht.ru/morozilnye-lari.html>

позволяет сократить эти потери, особенно в летний период. Если в магазине при хранении изменяется тепловой режим – сроки существенно сокращаются (например, для говяжьих сортовых отрубов до двух суток, $t=0-6^{\circ}\text{C}$).