«Приложение № 2

к Требованиям к производству,

импорту и размещению мяса - сырья рынке

**Органолептические характеристики мяса**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристики** | **Условия допуска** |
| **Внешний вид**  **мяса** | **Форма представления** - целые туши, полутуши - половина туши, четверти туш - передняя или задняя часть половины туши.  **Внешний вид** –соответствует виду, возрасту, степени упитанности.  **Маркировка -** туши, полутуши и четверти туши маркируются в соответствии с положениями пункта 42 настоящих Требований.  **Не допускается -** удаление из туш, полутуши и четвертей туши любых мышечных тканей, отложений подкожного жира, костей или других частей туш, полутуши и четверти туши, а также наличие мясных чужеродных или жирных кусочков. |
| **Нежность мяса (устойчивость при жевании)** | **Определяется -** органолептическими, физическими, химическими и гистологическими методами**.**  **Нежность -** уменьшается в зависимости от вида, а именно: птица, свинина, баранина, козлятина и говядина**.**  **Ранние породы -** обеспечивают более нежное мясо, чем поздние.  **Животные типа culard -** со сверхразвитыми мышцамив области поясницы, спины и бедра, имеют более нежное мясо, чем у других животных без сверхразвитых мышц.  **Самки** – имеют более нежное мясо, чем самцы.  **Молодые животные -** имеют более нежное мясо, чем взрослые.  Чем старше забитое животное, тем менее нежное мясо. |
| **Цвет мяса** | **Цвет -** характеризуется яркостью, интенсивностью и тоном.  **Яркость -**  оценивается субъективными (органолептическими) и объективными (измерительными) методами. Субъективно используется шкала оттенков - белого, бледно-розового, темно-розового, красно-коричневого цвета, ярко-красного, темно-ярко- красного, темно-красного.  **Интенсивность –** выраженаколичеством гемоглобина в крови и миоглобина в мышцах. Количество миоглобина зависит от вида, породы, пола, возраста, типа мышц, питания, физической активности, здоровья животных и упитанности.  **Тон -** нюанс цвета мышц колеблется от бледно-розового до ярко-красного или темно-красного цвета. Более светлые оттенки встречаются у мяса домашней птицы, животных типа culard, очень молодых животных, самок, животных, которых кормят молоком или кормами, содержащими малое количество железа, мышцы с большим количеством мышечных волокон. Термическое состояние мяса (охлажденное, замороженное) меняет тон на более темный. |
| **Запах и вкус мяса** | Мясо крупного рогатого скота, молодых овец, коз, свиней и домашней птицы считается хорошим, если оно имеет слабый запах, характерный для вида их происхождения. Баранина от взрослых животных с высоким накоплением жира может иметь специфический запах, определяемый содержанием серы и аммиака. Сразу после убоя животного запах слабый, но усиливается с течением времени. Вкус зависит от вида, породы, пола, возраста, состояния здоровья и откорма, кормов и термообработки. Вкус определяется в результате термообработки. |
| **Сочность мяса** | **Сочность – это** способность мяса выделять сок при жевании, более выражено в свежем мясе, чем в мясе, которое было заморожено или хранилось в течение более длительного периода. На сочность влияют те же факторы, которые определяют вкус мяса. |
| **Жесткость мяса** | **Плотность -**  свойство мяса, которое выражено в устойчивости к деформации, проявляемое при нажатии пальцем на поверхность мяса и сохранении формы после разделения. Определяется субъективными и объективными методами. Свежее мясо, предназначенное для потребления, должно иметь нормальную плотность (эластичную, твердую). Мясо с более длительным сроком хранения может иметь более жесткую плотность. Испорченное мясо имеет большую эластичность, мягкость, вялое или рыхлое. |
| **Мраморность мяса** | **Мраморность -** представляет свойство отложения жира внутри мышц (частота и размер жирового отложения в соединительной ткани). Определяется степень отложения – обильное, среднее и низкое. |
| **Текстура**  **мяса** | **Текстура** – представляет расположение в пространстве тканей мяса (соотношение мышц, жира, сухожилий, тонко-волнистой ткани, хрящевой ткани, костей). Текстура определяется морфологическим составом и физическими свойствами компонентов мяса при их определении.»; |