**Как выбрать качественные продукты**

 **Мясо и мясные продукты**

Различают мясо остывшее, охлажденное и мороженое. Признаки доброкачественности остывшего и охлажденного мяса сходны. Остывшее и охлажденное доброкачественное мясо имеет сухую поверхность. На разрезе цвет мяса крупного рогатого скота красный, баранины — коричнево-красный, свинины — розовато-красный, телятины — розоватый. Жир говяжьей туши твердый, белого или кремового цвета; бараньей — плотный, белого цвета, свиной — мягкий, белого или розового цвета. На разрезе мясо упругое, плотное. Ямка, образующаяся при надавливании мяса пальцем, быстро выравнивается. Запах — свойственный свежему мясу.

Микробы, попавшие на поверхность мяса, быстро размножаются и проникают вглубь, вызывая главным образом разложение (гниение) белков. Поэтому мясо портится, делается дряблым, имеет влажную поверхность, местами почерневшую или позеленевшую, а на разрезе — более темный цвет. Жир мяса сереет и мажется. В порченом мясе ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается. При сильной порче мясо приобретает гнилостный запах, особенно резкий около костей. Для определения доброкачественности мяса в его толщу (до кости) вводят нагретый в кипятке нож, затем вынимают и по запаху его определяют свежесть продукта. Более удобным и точным способом определения доброкачественности является пробная варка кусочка мяса: бульон при варке доброкачественного мяса бывает прозрачным и ароматным; несвежего мяса — мутным с неприятным запахом.

Мороженое мясо при постукивании издает ясный звук. Цвет его на поверхности и на разрезе красный, превращающийся в ярко-красный при согревании мяса пальцем. Запах мороженого мяса можно определить только после его оттаивания. Цвет повторно замороженного мяса на поверхности темно-красный, на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет повторно замороженного мяса не изменяется. Для определения доброкачественности мороженого мяса применяют пробу ножом или опытную варку.

На годное в пищу мясо (кроме конины) на бойнях ставится клеймо четырехугольной формы, а на предприятиях мясной промышленности — круглой формы; на условно годное мясо ставится клеймо красного цвета в виде равнобедренного треугольника с обозначением «в санобработку»; на конину — клеймо восьмиугольной формы красного цвета с надписью «конина».

Доброкачественные колбасы имеют чистую, сухую, цельную оболочку; цвет фарша на разрезе у ливерных колбас светло-коричневый, у вареных — розовый, у копченых — темно-красный; цвет шпига белый. В фарше колбас не должно быть пустот и ослизлых мест. Вкус фарша должен быть приятным, свойственным данному сорту колбасы, запах ароматным. Наиболее стойки при хранении копченые и полукопченые колбасы. Вареные колбасы — скоропортящиеся продукты. Их нужно хранить при температуре от 0 до +4°; срок хранения 72 часа. Без холода вареные колбасы разрешается хранить не более 6 часов. Сардельки и сосиски при отсутствии холода реализации не подлежат. Особенно быстро портятся кровяные и ливерные колбасы. Колбасы при порче начинают ослизняться с поверхности. Первые признаки гнилостного запаха появляются в складках и в местах перевязывания батонов колбас шпагатом. Фарш в этих местах сереет; при длительном хранении колбас жир становится желтым и прогорклым. Колбасы с оболочками, покрытыми сухой плесенью, допускаются к употреблению после удаления последней.

Ветчина должна иметь мясо плотной консистенции, жир белого цвета, быть сочной, нежной, приятной на вкус и обладать характерным запахом, свойственным этому виду продукта. При порче консистенция ветчины делается дряблой, запах становится кислым или гнилостным; жир прогоркает, цвет его приобретает желтый оттенок; появляется посторонний привкус. Вареные окорока можно хранить при температуре +4° трое суток. Окорока крупного размера требуют особенно тщательной проверки, так как порча их может начаться в глубине, около кости, при отсутствии каких-либо наружных признаков гнилостного разложения. Доброкачественность окорока определяют при помощи деревянной шпильки или разогретого ножа, которые вводят в толщу мякоти вдоль кости и быстро извлекают. Если от шпильки или ножа исходит гнилостный запах, — окорок испорчен. Колбасные изделия и мясокопчености, в которых обнаружены признаки гнилостного разложения, плесень, личинки мух и помет грызунов, не допускаются в пищу, а направляются для технической утилизации.

Битая домашняя птица — цыплята, куры, индейки, утки и гуси поступают в предприятия общественного питания остывшими, охлажденными и морожеными. По обработке различают птицу непотрошеную, полупотрошению с удаленным кишечником и потрошеную с удаленными внутренними органами (кроме легких, почек и сальника) — самую стойкую при хранении. Цвет кожи у доброкачественной тушки желтовато-белый с розоватым оттенком; клюв чистый, блестящий, упругий. У порченой птицы клюв матовый. Глазное яблоко ввалившееся, на коже под крыльями и на задней части тушки появляются пятна желто-серого цвета с зеленоватым оттенком. Тушка издает запах сырости, переходящий в гнилостный. Внутренности приобретают зеленоватый цвет, мягкую консистенцию и резкий гнилостный запах.

