**KLASA IIB**

Przedmiot: Podstawy handlu

Nauczyciel: mgr Marta Winczowska

Witam wszystkich!

Historia zatoczyła koło i znowu spotykamy się podczas takiej formy nauki. Miejmy nadzieję, że ten okres przejściowy szybko minie i będziemy mogli szybko spotkać się w klasie i tam kontynuować nasze zdobywanie wiedzy. Póki co działamy tutaj.

Proszę Was o przepisywanie notatek do zeszytu (niedopuszczalna jest forma drukuj - wklej, będzie to sprawdzane jak się spotkamy)

Wiadomości będę podawać albo w formie gotowej notatki do przepisania, albo w formie scanów do zrobienia samodzielnie notatki, będą wtedy informacje, co ta notatka ma zawierać. Proszę Was o staranne prowadzenie zeszytów, jest to wasze źródło wiedzy. Zresztą zeszyty podlegają ocenie, a jak wiecie, w dzisiejszych niepewnych czasach każda ocena jest ważna.

W razie pytań czy wątpliwości wiecie gdzie mnie szukać – Messenger, mail, ewentualnie wiadomość w dzienniku elektronicznym.

**Uwaga!!!!**

**Będę dostępna pod nowym mailem! Ten, na który poprzednio wysyłaliście prace jest nieaktualny!!!**

**Mój nowy mail:**

[**n.m.winczowska@ptz.edu.pl**](mailto:n.m.winczowska@ptz.edu.pl)

Zatem do dzieła!

**Piątek 16.10.2020**

**2 lekcje**

Do poprzedniej lekcji do zagadnienia o mięsie króliczym dopiszcie sobie dokończenie, bo nie zdążyliśmy:

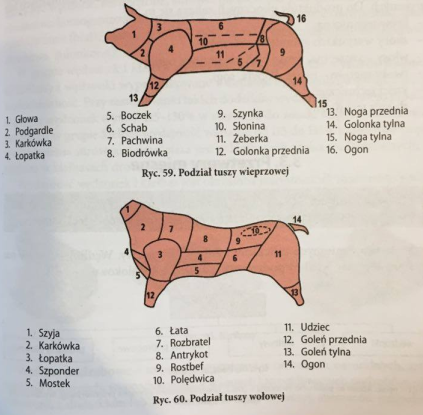
Zawartość cholesterolu w mięsie króliczym jest niewielka, dlatego stosowane jest w żywieniu osób ze schorzeniami układu krążenia, a także chorych na cukrzyce. Polecane jest również do sporządzenia posiłków dla dzieci.

Tyle do poprzedniego tematu. A teraz przechodzimy dalej.

**TEMAT 1: Podział tusz zwierzęcych.**

**Tusza-** to ciało ubitego zwierzęcia rzeźnego, poddane obróbce poubojowej zgodnie z wymaganiami przepisów technologicznych w odniesieniu do poszczególnych rodzajów zwierząt rzeźnych. To ciało zwierzęcia ze skórą lub bez skóry i części wewnętrznych, przeznaczone do dalszego rozbioru.

**Rozbiorem tusz** – nazywamy podział tusz, półtusz i ćwierćtusz na **części** **zasadnicze** z uwzględnieniem budowy anatomicznej zwierząt rzeźnych oraz przydatności **technicznej i kulinarnej.**

****

**Podroby** – to części jadalne, narządy wewnętrzne oraz inne części ciała zwierząt rzeźnych niewchodzące w skład tusz (półtusz, ćwierćtusz). Do podrobów o największej wartości użytkowej i handlowej należą:

- wątroba,

- serce,

- płuca,

- śledziona,

- żołądek,

- wymiona,

- nogi.

Podroby mają dużą wartość odżywczą. Skład chemiczny jest podobny do składu mięsa, o zbliżonej ilości białka i zawartości tłuszczu 15%. Podroby są bogatsze w sole mineralne (żelazo, wapń, cynk, miedź) oraz witaminy (A, D, K, z grupy B.

Zawierają duże ilości cholesterolu.

**Niejadalne produkty uboczne** – to części zwierząt rzeźnych o zbyt małej wartości odżywczej, ale o wysokiej wartości surowcowej dla innych rodzajów przetwórstwa, lub takie części, które nie mogą być spożywane ze względów sanitarnych lub estetycznych.

Do produktów ubocznych zalicza się m.in.:

- krew techniczną,

- skóry wszystkich gatunków zwierząt,

- włosy – szczecina, włosy bydlęce, grzywy, ogony,

- twory rogowe

- racice, kopyta, rogi,

- kości techniczne,

- tłuszcz techniczny.

**Temat 2. :Charakterystyka wybranych przetworów mięsnych. Konserwy mięsne.**

**Przetwory mięsne -**  to produkty otrzymane z mięsa, podrobów, tłuszczów zwierzęcych oraz przypraw, poddane odpowiedniej obróbce technologicznej. Do przetworów mięsnych zaliczamy wędliny i konserwy.

1. Podział wędlin:

Wędliny:

- wędzonki

- kiełbasy

- wędliny podrobowe

- produkty blokowe

Wędzonki – to przetwory mięsne, w osłonkach lub bez nich; powstają z jednego lub kilku kawałków anatomicznej części tuszy, o całkowicie lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej.

Wędzonki mogą być peklowane, solone, wędzone, parzone, surowe, gotowane, pieczone. Wśród wędzonek wyróżniamy: szynki, boczek, balerony, polędwicę, słoninę.



**Kiełbasy** – to przetwory mięsne w naturalnych lub sztucznych osłonkach, po- wstające z rozdrobnionego mięsa i peklowanego lub niepeklowanego tłuszczu, solo- nego, z dodatkiem lub bez dodatków substancji uzupełniających.

Kiełbasy mogą być wędzone, niewędzone, surowe, parzone lub pieczone.

Kiełbasy dzielimy również na:

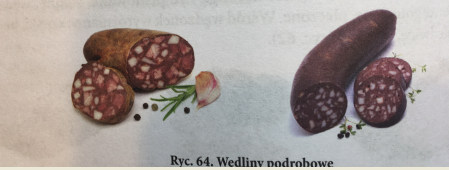
- homogenizowane (parówki),

- drobno rozdrobnione (mortadela),

- średnio rozdrobnione (biała, śląska, toruńska, zwyczajna),



**Wędliny podrobowe**  - przetwory mięsne w osłonkach naturalnych, sztucznych lub w formach. Wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu. Mogą być wędzone, parzone lub pieczone (pasztetowa, kaszanka, salceson).



**Produkty blokowe** – przetwory mięsne w osłonkach utrzymujących ich kształt (osłonki sztuczne) lub w formach. Produkuje się je z mięsa o częściowo lub całkowcie zachowanej strukturze tkankowej lub z rozdrobnionego tłuszczu i podrobów. Produkty blokowe są przyprawiane i poddane lub nie poddane obróbce cieplnej (szynkatostowa, konserwowa).



Rys. produkty blokowe

**Wymagania jakościowe wędlin:**

- wygląd ogólny – kształt uzależniony od mięsa, użytej osłonki; czysta, sucha powierzchnia, dla wędzonek gotowanych lekko wilgotna,

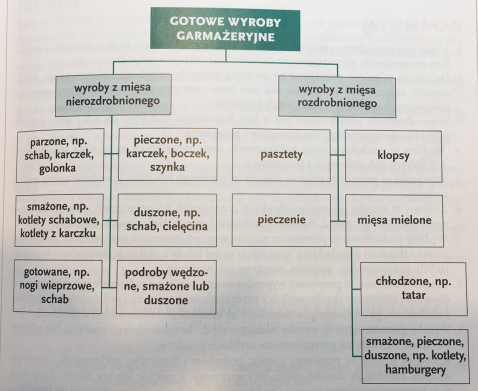
- ścisła struktura, soczysta, krucha konsystencja,

- barwa – charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej; niedopuszczalna nietypowa barwa,

- charakterystyczny dla danego asortymentu smak i zapach; niedopuszczalny jest inny, obcy smak i zapach, lub taki, który świadczy o nieświeżości.

**Przechowywanie wędlin:** czyste, zaciemnione, przewiewne pomieszczenia, za- bezpieczone przed szkodnikami; temperatura 2-10°C.

**Wyroby garmażeryjne** – produkty nadające się do bezpośredniego spożycia lub półproduktyumożliwiające przygotowanie szybkich posiłków. Oprócz mięsa mogą zawierać podroby, przyprawy, warzywa lub owoce oraz dodatki wypełniające i konserwujące.



**Konserwa** – to produkt spożywczy zamknięty w hermetycznym opakowaniu, poddany obróbce cieplnej w celu przedłużenia trwałości. Konserwy dzielimy na pasteryzowane i sterylizowane.

**Konserwy mięsne pasteryzowane** - to konserwy wysokojakościowe, głównie wieprzowe - szynka, polędwica i łopatka, poddane hermetycznemu zamknięciu i pasteryzacji w temperaturze **do** 100°C.

**Konserwy mięsne sterylizowane** - to produkty, które po hermetycznym zamknięciu poddaje się obróbce cieplnej w temperaturze **powyżej** 100°C. W tej grupie wyróżniamy konserwy:

- mięsne,

- mięsne z dodatkami,

- podrobowe (np. pasztetowe),

- tłuszczowe.

**Wymagania jakościowe konserw**: smak, zapach i barwa charakterystyczne dla danej konserwy. Za niedopuszczalne uważa się występowanie ciał obcych i zanieczyszczeń w treści konserwy i zalewy. Konsystencja nie może być mazista ani też zbyt twarda. Niedopuszczalne jest występowanie obcego smaku lub zapa- chu zjełczałego tłuszczu.

Opakowanie powinno mieć zachowany kształt, bez zgięć i zarysowań.

Opakowaniem konserw mogą być: puszki metalowe, folie wielowarstwowe, folie aluminiowe, słoje szklane.

**Czwartek, 22.10.2020**

**TEMAT: Ogólna charakterystyka drobiu.**

**Drób** – ptactwo hodowane w celu pozyskania mięsa, jaj i pierza.

Do drobiu zaliczamy m.in. kury, kurczaki (głównie brojlery), kaczki, gęsi, indyki i perliczki.

Brojlery – szybko rosnące kurczęta, o białej skórze i białym upierzeniu. W ciągu 6-8 tygodni chowu osiągają masę 1,5 – 2 kg.

**Wartość odżywcza mięsa drobiowego** – mięso drobiowe jest odżywcze i lekkostrawne, zawiera duże ilości pełnowartościowego białka (jest łatwo przyswajalne przez organizm) oraz niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, zawiera witaminy oraz sole mineralne. Zawiera mniejszą zawartość tłuszczu, dlatego jest mniej kaloryczne niż wieprzowe, a tłuszcz drobiowy zawiera mniej cholesterou. Zalecane jest osobom chorym, powracającym do zdrowia po przebytych chorobach oraz będącym na diecie.

**Drób patroszony** – to tuszki pozbawione głów i nóg, z usuniętymi narządami wewnętrznymi (z wyjątkiem nerek). W obrocie towarowym występuje jako:

- drób chłodzony – tuszki o temperaturze wewnątrz nie wyższej niż 4°C,

- drób mrożony - temperatura wewnątrz tuszki powinna wynosić przynaj- mniej –12°C.

**Drób porcjowany** – to tuszki drobiowe podzielone na części kulinarne, pakowane oddzielnie lub w dowolnych układach, sprzedawane w stanie schłodzonym lub zamrożonym. W zależności od stopnia obróbki technologicznej rozróżnia się następujące rodzaje elementów mięsa drobiowego:

- z kością,

- bez kości.

Asortyment mięsa drobiowego w elementach obejmuje:

- połówkę tuszki,

- ćwiartkę tuszki: przednią i tylną,

- pierś z kością,

- pierś bez kości,

- nogę,

- podudzie (pałka, dramstik),

- skrzydło,

- szyję,

- filet,

- sznycel,

- polędwiczkę

**Podroby drobiowe** – to narządy wewnętrzne uzyskane podczas patroszenia tuszki drobiowej, pozbawione części niejadalnych. Zaliczamy do nich: serce, żołądek watrobę. W obrocie towarowym stanowią oddzielny asortyment lub są wykorzystywane do produkcji przetworów podrobowych.

**Wymagania jakościowe mięsa drobiowego**

Do najważniejszych kryteriów oceny jakości tuszek drobiowych należą:

- budowa tuszki – kościec powinien być prawidłowy, bez zniekształceń,

- umięśnienie – oceniane jest przeważnie na podstawie stanu umięśnienia części piersiowej, które musi pokrywać grubą warstwą mostek,

- otłuszczenie – oceniane na podstawie ilości oraz grubości warstwy podskórnej tkanki tłuszczowej, która powinna być cienka,

- wykrwawienie – decyduje o trwałości i wyglądzie tuszek; złe wykrwawienie powoduje nieprawidłową barwę tuszki i podskórne wybroczyny, które są skutkiem urazów mechanicznych przed ubojem,

- dokładność i jakość usunięcia upierzenia - skóra powinna być pozbawiona resztek upierzenia,

- uszkodzenia mechaniczne – odp owiednio przygotowana tuszka nie powinna mieć uszkodzeń naskórka oraz skóry,

-barwa skóry i tłuszczu – w zależności od gatunku, rasy oraz rodzaju paszy barwa powinna być od żółtej do białokremowej,

- zapach – naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku; zapach zjełczałego tłuszczu jest niedopuszczalny.

**Opakowaniami jednostkowymi** do pakowania tuszek drobiowych i mięsa drobiowego w elementach schłodzonych lub mrożonych są:

- tacki zawinięte w folię termokurczliwą,

- torby z folii termokurczliwej,

- torby z folii polietylenowej niekurczliwej.

**Opakowaniami transportowymi** są pojemniki z tworzyw sztucznych lub pudła tekturowe.

**Przechowywanie**: schłodzone tuszki drobiowe producent powinien przechowywać w temperaturze 0-4°C, w okresie nie dłuższym niż 3 dni od daty produkcji.

Punkty sprzedaży detalicznej powinny je przechowywać w temperaturze 0-4°C, nie dłużej niż 3 dni od daty dostawy.

Elementy drobiowe należy przechowywać w temperaturze 0–1°C, nie dłużej niż 48 godzin. Drób mrożony powinien być przechowywany w temperaturze od –18 do –12°C przez okres od 2 do 12 miesięcy.

**Piątek, 23.10.2020**

**2 lekcje**

**TEMAT 1.: Przetwory drobiowe.**

**Przetwory drobiowe** - to wyroby zawierające w swoim składzie ponad 50% surowca drobiowego (mięsa drobiowego, podrobów drobiowych).

Do przetworów drobiowych zaliczamy:

1. wędliny:

- wędzonki – otrzymywane z całych tuszek lub ich elementów, poddane peklowaniu lub soleniu, mogą być wędzone (np. filet, udko, noga), parzone, pieczone (np. szynka drobiowa),

- kiełbasy – otrzymywane z rozdrobnionego mięsa i innych surowców z dodatkiem przypraw, w osłonkach, poddane obróbce cieplnej, mogą być wędzone (np. parówki drobiowe, mielonka drobiowa, szynkowa drobiowa, kabanosy drobiowe),

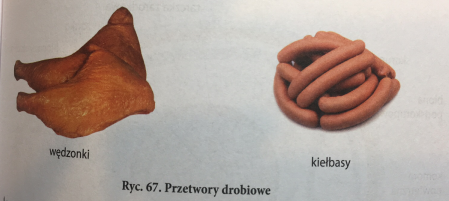
- wędliny podrobowe - produkowane z mięsa i podrobów z dodatkiem przypraw, ewentualnie krwi, w osłonce, poddane obróbce cieplnej, mogą być wędzone (np. pasztety z dodatkami, salcesony),

b) konserwy – np.

- mięsne – dania drobiowe, klopsiki, gulasz, paprykarz, podrobowe, pasztety,

- konserwy mięsno-warzywne, zupy, konserwy kanapkowe, np. mielonka drobiowa w puszce,

c) wyroby garmażeryjne – np. wyroby drobiowe w galarecie, pieczenie i pasztety zapiekane.



Asortyment przetworów drobiowych jest bardzo szeroki, są one coraz chętniej kupowane przez klientów. Producenci poszerzają ofertę, dlatego ciągle pojawiają się na rynku nowości.

**TEMAT 2. : Charakterystyka jaj.**

Największe znaczenie i zastosowanie mają jaja kurze. W obrocie towarowym wystepują również jaja innych ptaków: kaczek, gęsi, przepiórek i strusi.

**Budowa jaja.**

Jajo zbudowane jest z:

- porowatej, wapiennej **skorupki**, która chroni jajo i umożliwia wymianę gazowa, jej barwa jest uzależniona od gatunku ptaków; skorupka pokryta jest proteinową otoczką – mucyną, która jest naturalną barierą ochronną,

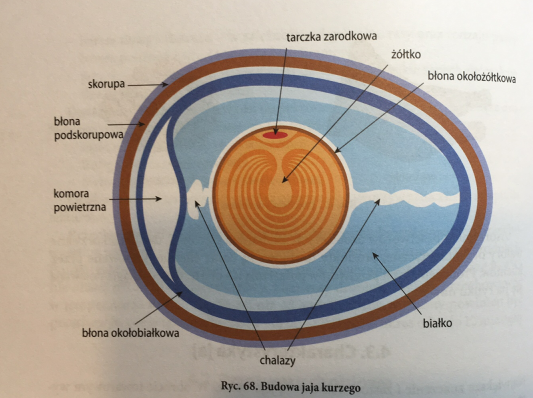
- **błon skorupkowych** (podskorupkowej i okołobiałkowej), które chronią treść jaja przed bakteriami; rozwarstwiają się, tworząc komorę powietrzną,

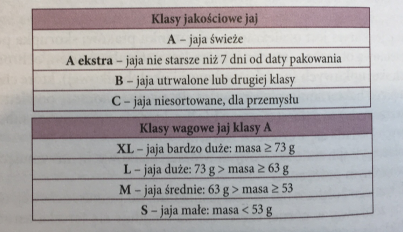
- przezroczystego i galaretowatego **białka**, które jest roztworem substancji białkowych i składa się z czterech warstw,

- **chalaz**, czyli spiralnie skręconych włókien białkowych, utrzymujących żółtko w centralnym położeniu,

- półpłynnego **żółtka** o barwie od jasnożółtej do pomarańczowej, otoczonego błoną żółtkową, w górnej części żółtka znajduje się tarczka zarodkowa (zarodek),

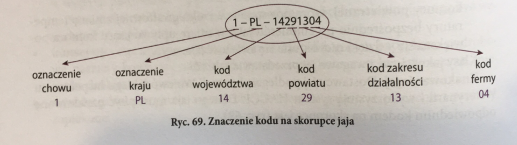
- komory powietrznej, która powstaje w wyniku gwałtownej zmiany temperatury bezpośrednio po zniesieniu jaja; w miarę upływu czasu komora powiększa się – dzięki niej określa się świeżość jaja.





**Znakowanie jaj.**

Dostawcy jaj podlegają kontroli Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii i wykorzystują system HACCP. Dlatego jaja muszą być oznakowane odpowiednim kodem na skorupce jaja.



**Oznaczenie chowu** jest następujące:

- 0 - jaja z produkcji ekologicznej,

- 1 - jaja z chowu na wolnym wybiegu,

- 2- jaja z chowu ściółkowego,

- 3 - jaja z chowu klatkowego.

**Przetwory z jaj** (nie znajdują się w sprzedaży detalicznej, stanowią surowiec w przemyśle np. piekarskim, cukierniczym oraz w gastronomii):

- suszone (całe jajo w proszku, tzw. proszek jajeczny, białko w proszku, żółtko w proszku), - - - mrożone (całe jaja mrożone, białko mrożone, żółtko mrożone),

- pasteryzowane: płynne jaja, płynne białko, płynne żółtko, jaja w sprayu (do glazurowania pieczywa cukierniczego).

**Wartość odżywcza jaj**: jajo stanowi najbardziej wartościowy produkt spożywczy. Zawiera pełnowartościowe białko (białko jaja kurzego przyjęto jako białko wzorcowe), łatwo przyswajalny tłuszcz (w tym również cholesterol) oraz niewielkie ilości węglowodanów (poniżej 1%).

Jajo jest również źródłem witamin (A, D, E, B, B, PP) i soli mineralnych (wapń, cynk, fosfor, jod, magnez, żelazo).

**Wymagania jakościowe świeżych jaj**: czysta, nieuszkodzona skorupa, o prawidłowym kształcie, niemyta i nieczyszczona (skorupa pokryta jest naturalną warstwą chroniącą treść jaja przed bakteriami; jej utrata wpływa na skrócenie okresu przechowywania i zwiększa ryzyko skażenia mikrobiologicznego).

**Przechowywanie jaj**: pozbawione obcych zapachów, czyste i suche pomieszczenie, brak nasłonecznienia, temperatura 4-5°C. Opakowanie: wytłaczanki z masy papierowej i tworzyw sztucznych.

Dziękuję☺