Materiał

 Charakterystyka towaroznawcza sprzedawanego towaru

 **1.Charakterystyka towaroznawcza mięsa. Cz 1**

 

 

 Oznaczenia na miesie stosowane w Polsce



 **Pojęcia**







 ELEMENTY HANDLOWE MIĘSA WOŁOWEGO



 PODZIAŁ WĘDLIN



 KONSERWY



 **DRÓB**

Drób- surowcem dla przemysłu drobiarskiego jest żywy drób: kurczaki, kaczki gęsi, indyki.

Sortyment mięsa drobiowego obejmuje:

-połówki tuszki, ćwiartki tuszki, piersi z kością ,nogi podudzia, skrzydła, filety itp.

Wędliny drobiowe to przetwory, zawierające w swoim składzie ponad 50 % surowca drobiowego. Do wędlin drobiowych zaliczamy np. szynkę z kurczaka ,kurczaki wędzone, filety z indyka wędzone itp.

Okres przydatności do spożycia wędlin jest różny w zależności od rodzaju wyrobu i zastosowanego opakowania.

 **2. MLEKO I PRZETWORY MLECZNE**

Mleko –to wydzielina gruczołów ssaków składająca się głównie z tłuszczu, białek, cukru mlekowego i soli mineralnych.

W zależności od stosowanej obróbki termicznej, rozróżniamy: mleko spożywcze pasteryzowane, mleko UHT(mleko sterylizowane)

Napoje mleczne fermentowane- produkuje się z mleka normalizowanego lub odtłuszczonego. Przykładem są: jogurty, mleko jogurtowe, kefiry, maślanka itp.

Śmietanka – produkt o zwiększonej zawartości tłuszczu uzyskany w wyniku odwirowania mleka, poddany homogenizacji i pasteryzacji. Wytwarzane są następujące rodzaje śmietanki: niskotłuszczowa( zawartość 9 i 12% tłuszczu), tłusta(18 i 20%), kremowa 30%, tortowa 36%

Śmietana- produkt uzyskany w wyniku ukwaszenia śmietanki czystymi kulturami maślarskimi. Rozróżnia się następujące śmietany: 18% 20%, 9%,12%

Koncentraty mleczne: mleko zagęszczone, mleko w proszku, śmietanka w proszku

Sery- produkty które powstają z mleka pełnego, odtłuszczonego. Produkuje się je z mleka krowiego, owczego i koziego.

Sortyment serów obejmuje: sery podpuszczkowe, twarogi, sery topione, sery pleśniowe, sery z masy parzonej itd.

Desery mleczne obejmują puddingi, desery jogurtowe, koktajle mleczne, desery twarogowe, lody.

 **3. JAJA**



 **OZNACZENIA JAJ**





 **4.RYBY I PTZETWORY RYBNE**

Ryby i przetwory rybne są źródłem wysoko wartościowego białka i wielu innych składników istotnych w odżywianiu organizmu ludzkiego

Ryby świeże –ryby śnięte i ryby zabite nadające się do spożycia, które nie zostały poddane utrwaleniu lub są utrwalone przez ochłodzenie.

Ryby mrożone-to te których temp w głębi ciała nie jest wyższa niż -8 stopni



Przetwory rybne to: ryby solone, ryby wędzone, ryby marynowane, konserwy rybne, kawior

 **5. OWOCE MORZA**



Owoce morza to jadalne morskie lub słodkowodne zwierzęta bezszkieletowe głównie skorupiaki i mięczaki. Przykładem mogą być kalmary, kraby, langusty, krewetki, małże.

 **6. TŁUSZCZE ROŚLINNE**

Tłuszcze są trójglicerydami wyższych nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych, głównie palmitynowego, stearynowego, oleinowego.

Tłuszcze dzielimy na: roślinne(oleje), zwierzęce(masło), kuchenne, piekarskie, cukiernicze.

Masło-produkt uzyskany wyłącznie z mleka.

Margaryna-jest tłuszczem spożywczym w postaci zestalonej emulsji. Wyróżniamy margaryny do smarowania pieczywa, do ciast itd.

Inne produkty do smarowania pieczywa to: masło orzechowe, kremy czekoladowe

*Materiał pochodzą: podręcznik” Towaroznawstwo żywności „Danuta Kołożyn-Krajewska, Tadeusz Sikora, stron* [*https://books.google.pl/books?id=*ZICCh6Yj5t8C*&pg=PA64&hl=pl&source=gbs\_toc\_r&cad=3#v=onepage&q&f=false*](https://books.google.pl/books?id=ZICCh6Yj5t8C&pg=PA64&hl=pl&source=gbs_toc_r&cad=3#v=onepage&q&f=false) *a grafiki ze stron internetowych*

ZADANIA DO ODESŁANIA NA POCZTĘ SŁUŻBOWĄ DO 25 lutego

1.Wyjąśnij pojęcia: mięso, podroby, elementy handlowe, drób, śmietanka, sery, ryby mrożone.

2.W jakich warunkach przechowujemy:

-mięso i podroby schłodzone

-mięso mrożone

-jaja

3.Podaj przykłady sortymentu wędlin podrobowych dostępnych na rynku

 4.Wskaż różnice między koncentratem mlecznym a deserem mlecznym.

 5.Podaj kategorie wagowe jaj

6. Porównaj masło z margaryną.