ROZDZIAŁ 2

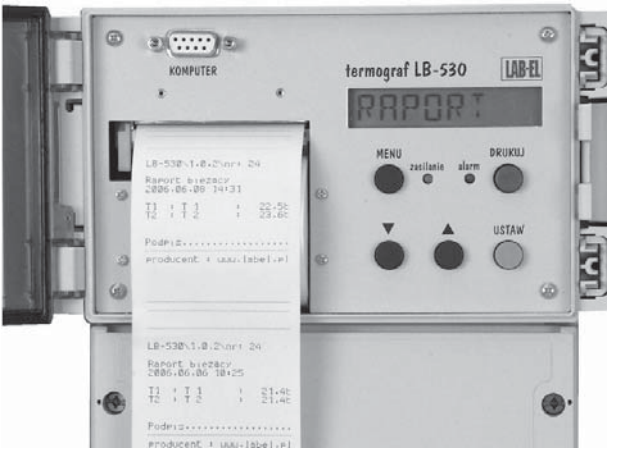
Mięso i podroby zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz ich przetwory

2.1. ***Badania konserw mięsnych i drobiowych metodą termostatową*** zgodnie z normą PN-A-82055-5:1994P [N1] polegają na inkubacji konserw mięsnych w cieplarce w stałej temperaturze 37°C lub 55°C w zależności od typu konserw, a następnie ocenie występujących wad. Oznaczanie wykonuje się w cieplarce laboratoryjnej (rys. 2.1).

Rys. 2.1. Cieplarka laboratoryjna z wymuszonym obiegiem powietrza [1]

Badane opakowanie musi być pozbawione etykiety, dokładnie oczyszczone z wszelkich zanieczyszczeń i umyte szczotką w ciepłej wodzie z mydłem o temperaturze nie przekraczającej 50°C, a następnie wysuszone. Czas zanurzenia konserwy w wodzie nie powinien przekraczać 3 min. Konserwę przeznaczoną do badania należy oznaczyć w sposób trwały znakiem *T*. Temperaturę cieplarki zapisuje się za pomocą termografu

(rys. 2.2) lub sprawdza 2 razy w ciągu dnia w odstępie 5 h za pomocą termometrów maksimum-minimum. Wyniki należy odnotować w książce termostatowej.



Rys. 2.2. Przykładowy termograf firmy LAB-EL [2]

Badane konserwy sterylizowane należy utrzymywać w stałej temperaturze 37°C – konserwy o masie brutto do 1 kg przez 7 dób (168 h), a konserwy o masie powyżej 1 kg przez 10 dób (240 h), jeżeli w umowie z odbiorcą nie przewidziano inaczej. Konserwy sterylizowane wyprodukowane z surowca niepeklowanego przeznaczone na rynki tropikalne należy utrzymywać w cieplarce o stałej temp. 55°C przez 5 dób, a konserwy pasteryzowane – w temp. 37°C przez 3 doby, jeżeli w umowie z odbiorcą nie przewidziano inaczej. Po tym czasie konserwy należy wyjąć z cieplarki i schłodzić zimną wodą do temperatury przeprowadzania badań organoleptycznych. Jeżeli wynik próby termostatowej jest dodatni, to konserwę należy poddać oględzinom wg normy PN-A-82056:1985P [N2]. Konserwy termostatowane nie powinny wykazywać zmienionych cech organoleptycznych.

Dodatni wynik badania metodą termostatową występuje wówczas, gdy konserwa wykazuje jedną z następujących wad: bombaż, wyciek lub niezestalenie się, gdy norma przedmiotowa przewiduje zestalenie się treści konserwy po jej schłodzeniu. Jeżeli jedna z konserw sterylizowanych uzyskała wynik dodatni, należy przeprowadzić powtórne badania termostatowe, a jeżeli po tym badaniu wynik okaże się dodatni, to partię konserw należy uznać za niezgodną z wymaganiami w zakresie trwałości. W przypadku konserw pasteryzowanych, gdy uzyskany wynik jest dodatni, należy dodatkowo przeprowadzić badania mikrobiologiczne.

Ujemny wynik badania metodą termostatową występuje wówczas, gdy nie wykryto żadnych wad wymienionych w przypadku dodatniego wyniku badania. Wszystkie konserwy poddane badaniom należy przechowywać do czasu wydania orzeczenia o badanej

partii. W okresie minimalnej trwałości konserw mięsnych przechowywanych w warunkach określonych jako prawidłowe ważność badań wynosi:

- 6 miesięcy dla konserw sterylizowanych,
- 3 miesiące dla konserw pasteryzowanych.

Po okresie minimalnej trwałości konserw badania mogą być powtórzone, a ich ważność wynosi wówczas 3 miesiące.

2.2. ***Badania organoleptyczne i fizyczne konserw mięsnych*** zgodnie z normą [N2] polegają na wykonaniu szeregu oznaczeń dotyczących opakowań i zawartości konserw mięsnych, drobiowych oraz z dodatkami niemięsnymi, np. warzywami, ryżem, kaszą.

Na początku należy sprawdzić opakowanie: wygląd opakowania transportowego, powierzchnię zewnętrzną opakowania jednostkowego. Przez oględziny sprawdza się czystość i stan opakowań oraz porównuje z odpowiednimi normami. Sprawdza się też oznakowanie i etykiety oraz zgodność kodu z nazwą konserwy. Należy określić i oznaczyć występowanie rdzy, ciemnych plam, wżerów, wgnieceń i pęknięć. Przy użyciu lupy o powiększeniu 5× należy sprawdzić okolice szwów i miejsc lutowanych. Stopień wypełnienia puszek określa się po ich otwarciu za pomocą oględzin i ważenia, natomiast słojów tylko za pomocą oględzin. Wygląd i stan powierzchni wewnętrznej opakowania jednostkowego określa się przez oględziny po jego całkowitym opróżnieniu. Konserwy pobrane do badań organoleptycznych powinny mieć taką samą temperaturę w całej swojej masie: przeznaczone do spożycia na zimno 18–20°C, a do spożycia na ciepło 55–60°C, przeznaczone do spożycia na zimno lub na ciepło należy podzielić na 2 części i poddać badaniom odpowiednio jak do spożycia na zimno i na ciepło.

Po sprawdzeniu oznakowania z konserwy należy usunąć etykietę, dokładnie oczyścić z wazeliny i zanieczyszczeń oraz wytrzeć do sucha. Konserwę należy otwierać w sposób wykluczający uszkodzenie jej zawartości i dostanie się do niej jakichkolwiek zanieczyszczeń. Po otwarciu opakowania i wyjęciu zawartości konserwy należy oznaczyć ją przypadkową liczbą umowną i sprawdzić wygląd zewnętrzny bloku konserwy, obejmujący:

- kształt bloku konserwy mięsnej, który powinien być taki jak kształt użytej puszki, z wyjątkiem konserw w sosach i z dodatkiem innych składników niemięsnych;
- barwę powierzchni zewnętrznej – jej jakość, intensywność i jednolitość,
- konsystencję konserwy mięsnej – ścisła (jędrno-elastyczna), dość ścisła (o jednolitej całości), zwięzła (nie rozpada się, powiązana np. galaretą) lub miękka, pastowata (utrzymuje kształt bloku, ale pod naciskiem zmienia kształt).