

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ"**

ОКПД 2 10.11.16

Группа Н 11
(код ОКС 67.120.10)

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор
ФГБОУ ВО "Уральский
государственный экономический
университет"

_____ Я.П. Силин
" " _____ 2018г.

**Охлажденное мясо косули, обработанное ионизирующим
излучением**

**Технические условия
ТУ 10.11.16-015-02069214-2018**

Дата введения в действие " " _____ 2018г.

РАЗРАБОТЧИК:

Уральский государственный экономический
университет, кафедра "Пищевая инженерия"

д.т.н., доцент
профессор кафедры
пищевой инженерии _____ Н.В.Тихонова

к. с.-х.н.,
доцент кафедры
туристического бизнеса
и гостеприимства _____ Р.Т.Тимакова

Екатеринбург, 2018

Охлажденное мясо косули, обработанное ионизирующим излучением

Технические условия ТУ 10.11.16-015-02069214-2018

Дата введения в действие
"__" _____ 2018 г.

1. Настоящие технические условия распространяются на охлажденное мясо косули в тушах.
2. Охлажденное мясо косули по категориям упитанности не подразделяется.
3. Туши косули разделяются на продольные полутуши по позвоночному столбу, полутуши разделяются на четвертины – за последним ребром.

Охлажденное мясо косули в отрубях, обрабатывается ионизирующим излучением дозой до 10 кГр. Для облучения используется линейный ускоритель электронов модели УЭЛС-10-10С2 с энергией до 10 МэВ.

По органолептическим показателям отрубы охлажденного мяса косули должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1- Органолептические показатели охлажденного мяса косули

| Наименование показателя | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|--|--|
| Цвет поверхности | Мышцы на разрезе | Консистенция | Запах | Состояние жира | Состояние сухожилий |
| Красный или темно-красный | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается | Специфический, свойственный свежему мясу | Имеет белый, желтоватый цвет; консистенция твердая | Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. |

Нормы кислотного и перекисных чисел липидов охлажденного мяса косули (таблица 2).

Таблица 2 - Нормы кислотного и перекисного чисел липидов

охлажденного мяса косули

| Наименование показателя | Норма |
|--------------------------------------|--------|
| Кислотное число, мг КОН | 0-4,0 |
| Перекисное число, ммоль акт.кисл./кг | 0-10,0 |

Микробиологические показатели охлажденного мяса косули отражены в таблице 3.

Таблица 3 - Микробиологические показатели охлажденного мяса косули

| Наименование показателя | | | | |
|---|---|------------------------------------|---|--|
| КМАФАнМ, не более, КОЕ/г | БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Сульфитредуци- рующие клубридии не допускаются в массе продукта, г | Патогенные в том числе Salmonella Listeria- Monocytogenes, не допускаются в массе продукта, г |
| 1x10 ⁴ | 0,01 | 1x10 ³ | 0,01 | 25 |

Допустимые уровни содержания токсичных элементов и радионуклидов в охлажденном мясе косули представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Допустимые уровни токсичных элементов и радионуклидов в охлажденном мясе косули

| Наименование показателя | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Допустимые уровни, Бк/кг, не более |
|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Содержание: | | |
| -свинец | 0,5 | - |
| -мышьяк | 0,1 | - |
| -кадмий | 0,05 | - |
| -ртуть | 0,03 | - |
| Удельная активность цезия-137 | - | 300 |

