**Towar jako przedmiot handlu 05-06-2020**

Proszę wykonać notatkę w zeszycie.

1. **Temat**: **Charakterystyka wybranych przetworów mięsnych.**

Temat na 2 godziny lekcyjne

Na podstawie tekstu w podręczniku i poniższego materiału sporządź notatkę o wybranych przetworach mięsnych.

PRZETWORY MIĘSNE — produkty mięsne uzyskane przez odpowiedni przerób -\*mięsa; mięso użyte na przetwory musi być zbadane przez lekarza wet. i uznane za zdatne do spożycia. Do przetworów mięsnych należą: w ę d l i n y (boczki, szynki, balerony oraz kiełbasy),czyli przetwory, które się wędzi i parzy; w y r o b y w ę d 1 i n i a r s k i e (mieszanki mięsne),np. kiszki i salcesony, produkowane z surowca gotowanego, w skład którego wchodzą podroby i surowce dodatkowe, jak kasza, krew i bułka; k o n s e r w y mi ę s n e , mięso bez kości odpowiednio przyprawione, pochodzące z najlepszych sztuk i dokładnie wykrwawione, zamknięte w szczelnych naczyniach (puszki metalowe, naczynia szklane) i wyjałowione za pomocą wysokiej temperatury; produkt trwały, gdyż bakterie znajdujące się wewnątrz naczynia zostają zabite, a nowe nie mogą się doń przedostać. Oprócz mięsa w skład przetworów wchodzą surowce dodatkowe i przyprawy.

Do lej grupy produktów należą wszystkie jadalne części tusz zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny, a także wędliny mięsne i podrobowe oraz konserwy mięsne.

Przetwory mięsne dzieli się na: wędliny (wędzonki i kiełbasy), wyroby wędliniarskie i konserwy. Wędzonki — szynka, polędwica, baleron, bekon —produkowane są z mięsa nie rozdrobnionego (przeważnie peklowanego), które poddaje się wędzeniu i niekiedy gotowaniu. Kiełbasy zaś — to mięso rozdrobnione w połączeniu z tłuszczem, wodą i rozmaitymi dodatkami (np. przyprawy, substancje peklujące lub wiążące wodę), którym napełnia się osłonki naturalne lub sztuczne, wędzi i zwykle poddaje obróbce cieplnej. Wśród szerokiego asortymentu kiełbas wyróżnić można: kiełbasy trwale (suche), np. salami, myśliwska, jałowcowa, krakowska sucha, kabanosy; kiełbasy pól trwale (półsuche), np. serwolatka, żywiecka, frankfurterki; oraz kiełbasy nietrwale, np. śląska, zwyczajna, biała, parówki. Mianem wyrobów wędliniarskich określa się nietrwale produkty otrzymywane z mięsa, podrobów i krwi, przeważnie z dodatkiem takich surowców węglowodanowych, jak: kasza, bulka czy ryż. Do wyrobów tych należą m.in.: pasztet, salceson, kaszanka, wątrobianka, pieczeń rzymska, klops itp. Odrębną grupę przetworów mięsnych stanowią pakowane w hermetyczne słoje i puszki, pasteryzowane lub sterylizowane konserwy mięsne (szynka, gulasz, mielonka) oraz mięsno-warzywne (wieprzowina w jarzynach, golonka z grochem, żeberka w kapuście itp.).

