

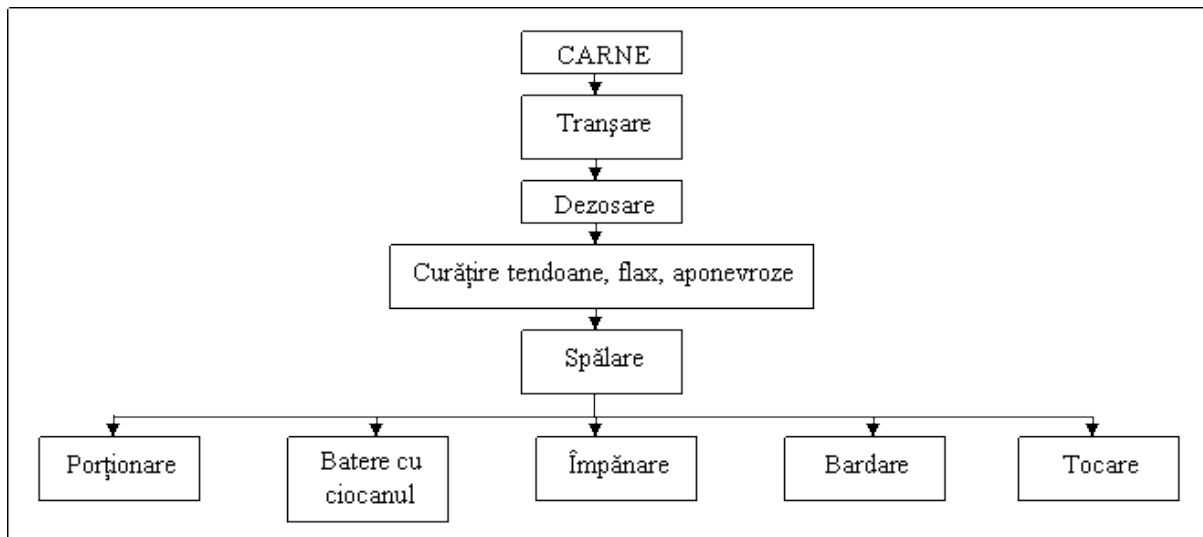
Prelucrarea primară a cărnii

Prelucrarea primara a cărnii reprezintă totalitatea operațiilor aplicate cărnii după sacrificare, pâna în momentul tratamentului termic.

Tranșarea este operația de tăiere și împărțire a cărnii pe sorturi și calități.

Prin *sort de carne* se înțelege partea anatomica a corpului animalului care are o delimitare precisă.

Prin carcasă se înțelege, de regulă, corpul animalului sacrificat, care a suportat operațiunile de jupuire, eviscerare cu scoaterea organelor comestibile și necomestibile, și îndepărtarea extremităților (cap, coadă, membre de la genunchi).



Schema tehnologică de prelucrare preliminară a cărnii

Prin **tranșarea cărnii de bovine adulte**, rezultă următoarele sorturi:

-*specialități*: mușchi fasonat, antricot și vrăbioară fără os;

-*carne calitate superioară*: pulpă, spată;

-*carne calitatea I*: grebăn, fleică, rasol față, piept cu blet, carne din fasonări;

-*carne calitatea a II-a*: cap de piept cu os, rasol spate cu os, coada, gâtul cu junghetura, sira de la antricot și de la vrăbioara.

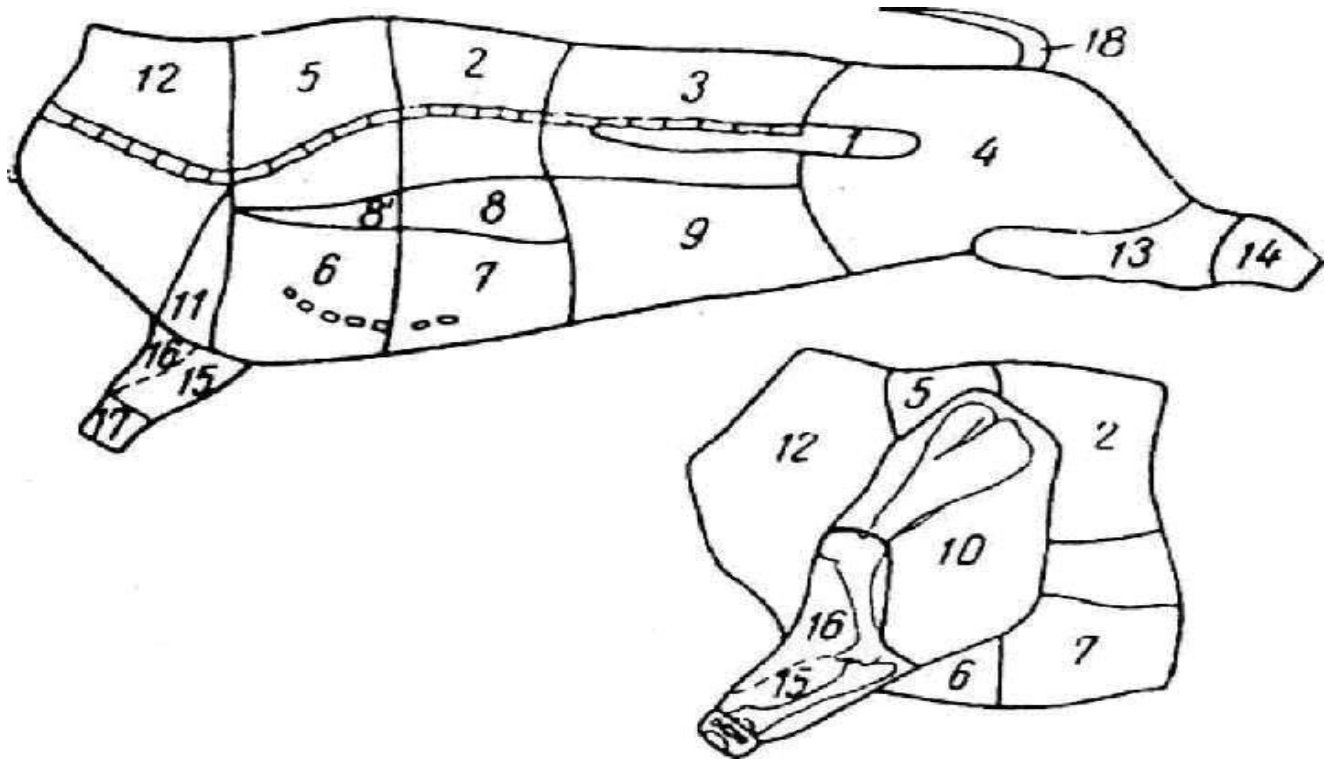


Fig. 1 Transarea carnii de bovine

1.mușchi (file); 2. antricot; 3. vrăbioară; 4. pulpă; 5. grebăn; 6. cap de piept; 7. piept; 8. blet cu față; 8'. blet fără față; 9. fleică; 10. spată; 11. mugure de piept; 12. gât cu junghietură; 13. rasol din spate; 14. cheie din spate; 15. rasol din față; 17. cheia din față; 18. coada.

Prin tranșarea carcasei cărnii de porc rezultă:

- specialități: mușchiuleț, cotlet fără os (file), antricot parțial dezosat (garf), ceafă fără os;
- carne calitate superioară: pulpă, spată;
- carne calitatea I: fleică, mijloc de piept, carne de la fasonări fără grăsime;
- carne calitatea a II-a: piept, rasol din fata, coada, rasol din spate.

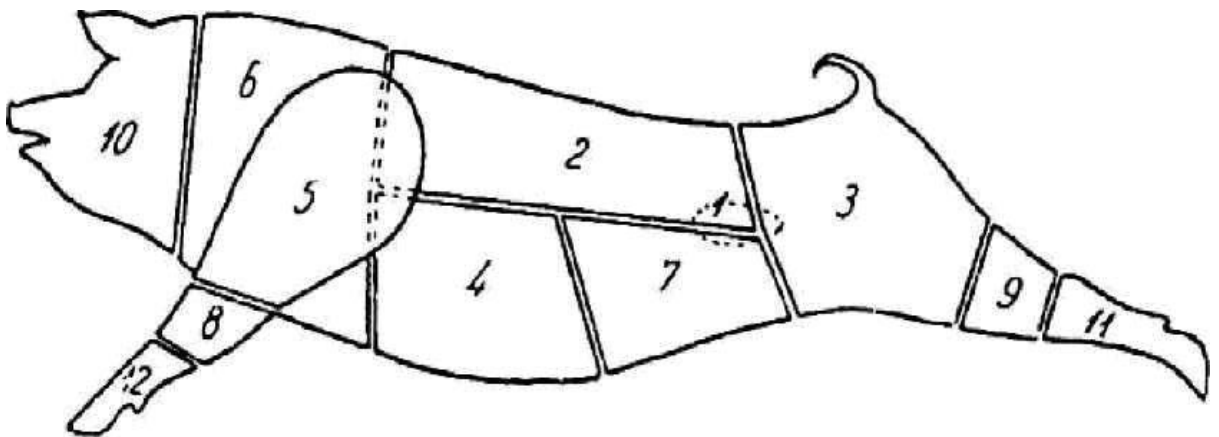


Fig. 2 Tranșarea cărnii de porc

1.mușchiuleț; 2. cotlet; 3. pulpă (jambon); 4. mijlocul de piept; 5. spată; 6. ceafă cu cap de piept; 7. fleică; 8. rasol din față; 9. rasol din spate; 10. cap; 11. picior din spate; 12. picior din față.

Mai rezulta: grasime bucati, oase fara valoare si flax.

Decongelarea cărnii. Carnea congelată, înainte de a fi prelucrata termic, se decongelează prin dezghețare, aducându-se la o stare cât mai apropiată de carnea proaspătă. Decongelarea se poate face prin ținerea cărnii la temperatura sub 10 °C sau introducerea cărnii ambalate în apă, cu o temperatura de aproximativ 15 °C. Decongelarea este considerată terminată, când la suprafața cărnii încep să apară picături de suc celular. Carnea tocată se decongelează lăsând pachetul preambalat la temperatura obișnuită; se recomandă să fie prelucrată în stare puțin înghețată. Decongelarea subproduselor se face rapid, introducându-se în apă, cu o temperatura de 15 °C. Decongelarea păsărilor și a peștelui se realizează prin ținerea în apă rece, timp de 2 - 4 ore, în funcție de mărime. Folosind metoda de decongelare rapida se scurteaza durata de decongelare, se evita oxidarea substantelor grase din stratul superficial, și

pierderile în greutate. Nu este indicată decongelarea lângă o sursă de căldură sau în apă fierbinte și nici recongelarea.

Carnea proaspătă și decongelată se curăță de pielițe, de cheagurile de sânge și de alte părți necomestibile, apoi se spală cu apă rece și se porționează conform gramajului cerut de rețetar. În funcție de preparat se poate realiza operația de degresare, dezosare, împanare, batere cu ciocanul, tocare.

PRELUCRAREA PRIMARĂ A CĂRNII DE PASĂRE

Carnea de pasare se flambeaza pentru îndepărtarea resturilor de puf și pene, se eviscerează (scoaterea măruntaielor), se spală sub jet de apă rece pentru îndepărtarea impurităților și cheagurilor de sânge, se porționează.

PRELUCRAREA PRIMARA A PEȘTELUI

Peștele se curăță de solzi, se eviscerează, se decapitează, se spală cu apă rece, după care se porționează. În timpul prelucrării primare au loc pierderi în greutate, prin îndepărtarea părților necomestibile, precum și pierderi calitative atunci când prelucrarea primară nu se efectuează corespunzător. Carnea de animale mari pierde între 5 - 10 %, păsările tăiate 12 - 18 %, peștele 25 - 60 %. Pentru reducerea pierderilor calitative se recomandă următoarele: decongelarea să se realizeze corect, spălarea să se facă rapid, să se evite ținerea cărnii în prezența aerului.

