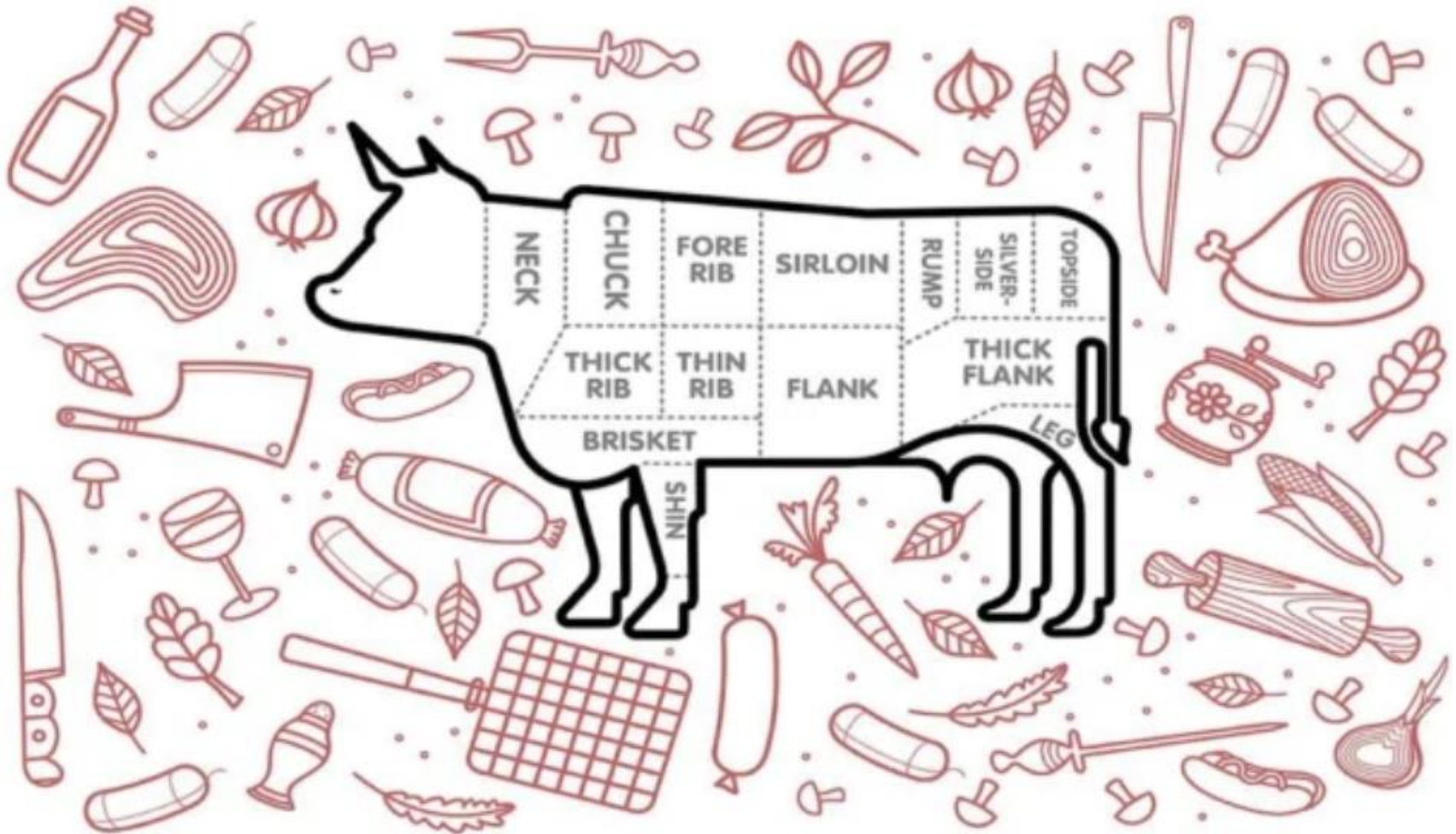


Ποιότητα κρέατος



Κρέας



- Το σύνολο των ζωικών ιστών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Ο μυϊκός ιστός των θερμόαιμων θηλαστικών που μετά τη σφαγή έχει υποστεί ορισμένες χημικές και βιοχημικές μεταβολές

Ποιότητα κρέατος

Την ποιότητα του κρέατος προσδιορίζουν:

- Τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή, γεύση, μαρμαρώδες, τρυφερότητα κ.ά).
- Η θρεπτική του αξία.
- Η υγιεινή του κατάσταση.
- Η μεταχείριση των ζώων προ της σφαγής.
- Ο τρόπος συντήρησης, επεξεργασίας, συσκευασίας, παρουσίασης στον καταναλωτή.
- Από πλευράς καταναλωτή επιδιώκεται κρέας με περισσότερη σάρκα, λιγότερο λίπος, τρυφερό και εύγεστο.
- ΛΟ: περισσότερα ακόρεστα, λιγότερα κορεσμένα.
- Ασφάλεια (safety): χωρίς επιμόλυνση

Ποιότητα του κρέατος

- Η ποιότητα του κρέατος είναι ένα άθροισμα από διάφορα γνωρίσματα που δηλώνουν ότι το κρέας είναι καλύτερο από ένα άλλο.
- Η ποιότητα του κρέατος επηρεάζεται από την κατηγορία του και σχετίζεται με την εμπορική κλάση (σύμφωνα με το σύστημα SEUROP) του σφαγίου από το οποίο προέρχεται. Δεν ταυτίζεται όμως απόλυτα με αυτές.
- Η ποιότητα του κρέατος είναι το σύνολο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, της θρεπτικής αξίας, της υγιεινολογικής και τοξικολογικής κατάστασης και των τεχνολογικών ιδιοτήτων ενός συγκεκριμένου κομματιού κρέατος.

Ποιότητα του κρέατος

- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που παίζουν ρόλο στην διαμόρφωση της ποιότητας του κρέατος είναι η ανάπτυξη των μυϊκών μαζών και η εμφάνιση, το χρώμα στην επιφάνεια και την διατομή, η γεύση, το άρωμα, το χυμώδες, η τρυφερότητα, η σύσταση.
- Η θρεπτική αξία αναφέρεται στην περιεκτικότητα του σε διάφορα μακροσυστατικά (υγρασία, λίπος κεκορεσμένο και ακόρεστο, πρωτεΐνες ιδίως υψηλής βιολογικής αξίας, υδατάνθρακες) και μικροσυστατικά (βιταμίνες, ανόργανα άλατα).
- Η υγειονομολογική και τοξικολογική κατάσταση κρίνεται με βάση την παρουσία και το πλήθος των παθογόνων βακτηρίων την ενδεχόμενη παρουσία τοξινών τους και την ύπαρξη τοξικών καταλοίπων κάθε προέλευσης άσχετα με τον τρόπο που έφθασαν στο κρέας.
- Οι τεχνολογικές ιδιότητες που συμμετέχουν στην διαμόρφωση της ποιότητας του κρέατος (ΙΣΥ, pH, ενεργότητα νερού, δυναμικό οξειδοαναγωγής, ιξώδες κ.λ.π.) ενδιαφέρουν λίγο τον καταναλωτή πολύ περισσότερο όμως τη βιομηχανία.

Ποιότητα του κρέατος

- Ποιότητα του κρέατος εξαρτάται από:
- Ηλικία
- Βάρος σφάγιου
- Ποιότητα ζωοτροφής
- Συνθήκες εκτροφής
- Φύλο
- Είδος

Παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα του κρέατος

1. Η κατηγορία του κρέατος
2. Το είδος του ζώου
3. Η φυλή του ζώου
4. Το φύλο του
5. Η ηλικία του
6. Η γενετική του κατάσταση
7. Η κατάσταση της υγείας του
8. Η ποιότητα της διατροφής του
9. Η κατάσταση ευζωΐας του στην εκτροφή
10. Οι χειρισμοί που έγιναν σε αυτό κατά την μεταφορά στο σφαγείο και αμέσως πριν την σφαγή
11. Ο τρόπος αναισθητοποίησης
12. Η τεχνολογία της σφαγής
13. Η ενδεχομένως χρησιμοποιηθείσα ηλεκτροδιέγερση
14. Η σωστή ωρίμανση

Θρεπτική αξία κρέατος

Καθορίζεται από την περιεκτικότητα του κρέατος σε:

- πρωτεΐνες
- ιχνοστοιχεία
- βιταμίνες
- δομικό: ενδομυϊκό λίπος
- ορατό λίπος

‘ισχνό’ κανονική αναλογία δομικού λίπους και μικρό ποσοστό ορατού λίπους

Το κρέας αποτελεί τρόφιμο υψηλής θρεπτικής αξίας απαραίτητο ιδιαίτερα για συγκεκριμένες πληθυσμιακές ομάδες (παιδιά, έφηβοι, ηλικιωμένοι, θηλάζουσες μητέρες, αθλητές, άτομα με ειδικές ανάγκες).

Περιέχει πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, απαραίτητα λιπαρά οξέα, μεγάλη ποσότητα απορροφήσιμου σιδήρου, βιταμίνες (ιδίως του συμπλέγματος Β) ιχνοστοιχεία απαραίτητα για τον άνθρωπο όπως (σελήνιο και ψευδάργυρο).

Θρεπτική αξία κρέατος

Πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας

- **αργινίνη**: διεγείρει την παραγωγή σωματοτρόπου ορμόνης οδηγεί σε αύξηση του αναστήματος
- **τρυπτοφάνη**: διεγείρει την παραγωγή σερετονίνης με αποτέλεσμα την ικανοποίηση κορεσμού και έλεγχο επιθετικότητας
- **πουρίνες**: ανοσολογικές ιδιότητες (παιδιά – ηλικιωμένοι)
- **Βιταμίνες** A, E, B₁, B₂, B₁₂, φυλλικό οξύ
- **Ιχνοστοιχεία** Fe, Zn, Cu, Cr, Se
- **Fe, Zn**: επηρεάζουν το ρυθμό ανάπτυξης των παιδιών (πενία που οδηγεί σε διανοητική καθυστέρηση)
- **Φυτικές τροφές**: οριακό αμινοξύ η λυσίνη , συνδυασμός κρέατος με φυτικές τροφές

Παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή και την ποιότητα του κρέατος

Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται παράγοντες όπως το στρες προ της σφαγής, η ξεκούραση των ζώων μετά τη μεταφορά τους στο σφαγείο και η αναισθητοποίηση. Όλοι αυτοί οι παράγοντες εμπεριέχουν το στοιχείο της ευζωίας.

Στρες πριν τη σφαγή, ξεκούραση των ζώων και αναισθητοποίηση μετά τη σφαγή που επηρεάζουν την ποιότητα του χοίρειου κρέατος.

Παράγοντες μετά τη σφαγή

Ψύξη Ο πρώτος στόχος μετά την εκδορά και τον εκσπλαχνισμό του σφάγιου είναι η μείωση της θερμοκρασίας προκειμένου να αποφευχθεί ο πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών, καθώς πρόκειται για θέμα υγιεινής και δημόσιας υγείας. Ο στόχος αυτός επιτυγχάνεται μέσα από την ψύξη.

Ηλεκτρική διέγερση και εν ψυχρώ συστολή του μυός Ένας άλλος παράγοντας που επηρεάζει την ποιότητα του κρέατος είναι η εν ψυχρώ συστολή του μυός. Είναι ένα φαινόμενο που προκαλείται από την καθυστέρηση στην έναρξη της νεκρικής ακαμψίας και της πτώσης του pH με αποτέλεσμα την εμφάνιση σκληρού κρέατος. Πρόκειται για μια κατάσταση, στην οποία ένας μυς που ψύχθηκε κάτω των 10°C, ενώ εισέρχεται σε κατάσταση νεκρικής ακαμψίας, καταλήγει να δώσει σκληρό κρέας.



FAGUS

Γεωργικοί
Σύμβουλοι



Ευχαριστούμε για την προσοχή σας!!