

5. TRANȘAREA, DEZOSAREA ȘI ALEGEREA CĂRNII

Cuprins

5.1. Obiectivele capitolului	114
5.2. Considerații generale	115
5.3. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de bovină	115
5.3.1. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de bovină pentru industrie	115
5.3.1.1. Variante ale tranșării cărnii de bovină	118
5.3.2. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de bovină pentru alimentație publică și vânzare cu amănuntul	119
5.4. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de porc	120
5.4.1. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de porc pentru industrie ...	120
5.4.1.1. Variante ale tranșării cărnii de porc	124
5.4.2. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de porc pentru alimentație publică și vânzare cu amănuntul	125
5.5. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de oaie	125
5.5.1. Variante ale tranșării cărnii de oaie	126
5.6. Tranșarea produselor secundare	127
5.6.1. Tranșarea căpățânilor de vită	127
5.6.2. Tranșarea căpățânilor de porc	127
5.6.3. Tranșarea șlungului de bovine	128
5.6.4. Alegerea organelor	129
5.7. Întrebări recapitulative	130
5.8. Teste de autoevaluare	133
5.9. Rezumat	135
5.10. Bibliografie	136

Introducere

Acest capitol îți oferă cunoașterea aspectelor privind tehnologia prelucrării carcaselor (tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii), prezentând următoarele:

- metodologia tranșării (secționării) sferturilor de carcasă de bovine refrigerate în piese anatomice, a dezosării și alegerii cărnii de bovine pe calități (în funcție de procentul de țesut conjunctiv);

- metodologia tranșării (secționării) jumătăților de carcasă de porc refrigerate în piese anatomice, a fasonării, dezosării și alegerii cărnii de porc pe sortimente utilizate în tehnologia de fabricație a preparatelor din carne aparținând diverselor grupe (prospături, semiafumate, produse pasteurizate, afumături, specialități, preparate crude-uscate-maturate, semiconserve și conserve din carne);

- metodologia tranșării carcaselor de ovine refrigerate în piese anatomice, a dezosării și alegerii cărnii de ovine pe sortimente utilizate în tehnologia de fabricație a pastramei (uscată/afumată), a ghiudenului și babicului, a preparatelor din carne de oaie comune;

- metodologia tranșării/dezosării produselor secundare (cap de vită, cap de porc, șlung de bovine) și a alegerii organelor (inimă de vită/porc, limbă de porc) precum și sortimentele rezultate în urma acestor operații.

Capitolul se încheie cu prezentarea unor teste de autoevaluare, întrebări recapitulative referitoare la problematica prezentată în cuprinsul capitolului și prezentarea unei bibliografii selective.

Obiectivele capitolului



La sfârșitul acestui capitol vei fi capabil:

- să definești operațiile de tranșare, dezosare și alegere a cărnii;
- să enumeri utilajele și ustensilele utilizate în procesul tehnologic de tranșare, dezosare și alegere a cărnii;
- să descri condițiile pe care trebuie să la îndeplinească încăperile în care se efectuează tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii;
- să descri piesele anatomice rezultate în urma tranșării sferturilor de carcasă de bovine refrigerate (delimitare anatomică) și sortimentele rezultate în urma alegerii;
- să descri piesele anatomice rezultate în urma tranșării semicarcaselor de porcine refrigerate (delimitare anatomică), sortimentele rezultate în urma fasonării, dezosării și alegerii cărnii de porc și destinația industrială a acestora;
- să descri metodologia tranșării carcaselor de ovine refrigerate în piese anatomice, al dezosării și alegerii cărnii de ovine pe sortimente utilizate în tehnologia de fabricație a pastramei de oaie, a ghiudenului și babicului, a preparatelor din carne de oaie comune;
- să descri metodologia tranșării/dezosării produselor secundare (cap de vită, cap de porc, șlung de bovine) și a alegerii organelor (inimă de vită/porc, limbă de porc) precum și sortimentele rezultate în urma acestor operații;
- să calculezi indicii de tranșare a cărnii de bovine, porcine, ovine și subproduse.

Durata medie de studiu individual - 4 ore



5.2. Considerații generale

Tranșarea este operația de secționare a carcasei (întregi, jumătăți, sferturi) în porțiuni anatomice mari, în vederea dezosării și alegerii pe calitate.

Dezosarea (ciontolirea) este operația de separare a cărnii de pe oase.

Alegerea cărnii este operația prin care se îndepărtează grăsimea de pe carne și țesuturile cu valoare alimentară redusă cunoscute sub denumirea generală de “flaxuri” (tendoane, fascii conjunctive, cordoane neuro-vasculare), cheaguri de sânge, ștampile, realizându-se și împărțirea pe calitate.

Aceste operații se efectuează în spații special amenajate, de către personal calificat, pe mese confecționate din material inoxidabil, prevăzute cu margini cu blaturi din material plastic pe care se taie carnea.

În procesul tehnologic de tranșare, dezosare și alegere a cărnii sunt necesare următoarele utilaje și ustensile: fierăstraie electrice, cuțite, satâre de măcelărie, mașini de deșoricat, cărucioare și tăvi din oțel inoxidabil sau material plastic, benzi transportoare, cântare, sterilizatoare pentru cuțite.

Încăperile în care se efectuează tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii trebuie să fie condiționate: max. 10 °C și o umiditate relativă de 80%, să aibă iluminare suficientă, condiții de igienă și condiții de respectare a NTSM.

5.3. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de bovină

5.3.1. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de bovină pentru industrie

Tranșarea cărnii de bovină. Prelucrarea cărnii de vită destinată fabricilor de preparate se execută separat, pe sferturi (fig. 10).

Sfertul anterior se tranșează în următoarele porțiuni: spată cu rasol; gât; greabăn; antricot; piept și blet; cap de piept.

Sfertul posterior se tranșează în: mușchi; vrăbioară; pulpă; rasol; fleică cu os; coadă.

a) *Sfertul anterior*

Spata se desprinde de trunchi (cutia toracică) prin ridicarea piciorului anterior și tăierea țesutului conjunctiv aponevrotic și a mușchilor care o leagă de coșul pieptului (*coșul pieptului* este ceea ce rămâne din sfertul anterior după îndepărtarea spetei și gâtului și este format din musculatura ce îmbracă șira spinării, musculatura intercostală și sternul).

Spata cu rasol cuprinde: spata cu os, rasolul nemțesc și rasolul din față.

Spata cu os cuprinde musculatura aferentă osului scapulum (spata sau lopățica) inclusiv mușchii situați între spată și antebraț.

Rasolul nemțesc cuprinde suportul osos (humerus) cu musculatura aferentă (bicepsul și brahialul).

Rasolul din față cu cheie cuprinde suportul osos al antebrațului (radius și cubitus) și musculatura aferentă. Este delimitat superior de o secțiune ce trece prin articulația radio-humerală iar inferior de o secțiune ce trece prin articulația carpo-metacarpiană, rămânând la rasol oasele carpiene.

Gâtul cuprinde vertebrele cervicale și musculatura aferentă. Este delimitat anterior de prima vertebră cervicală și posterior de linia ce trece între vertebrele cervicale 5 și 6 (detașându-se astfel de coșul pieptului) iar inferior de treimea superioară a coastelor.

Greabănul este delimitat anterior de linia ce trece între vertebrele cervicale 5 și 6, posterior de spațiul intercostal 5 și 6 iar inferior cuprinde treimea superioară a coastelor.

Antricotul este mușchiul din regiunea dorsală delimitat anterior de spațiul intercostal 5-6, posterior de unul din spațiile intercostale 8-13 (în funcție de sfertuirea carcasei), iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor.

Pieptul și bletul cuprinde musculatura intercostală și coastele. Este delimitat superior de o secțiune ce trece între treimea superioară și mijlocie a coastelor, inferior de capul de piept, anterior de prima coastă, iar posterior de fleică.

Capul de piept cuprinde și mugurele, inclusiv osul stern. Este delimitat superior de bletul fără față (secțiune ce trece prin treimea mijlocie a coastelor) iar posterior de secțiunea ce trece prin spațiul intercostal 5-6.

b) Sfertul posterior

Mușchiul este situat în regiunea dorso-lombară sub apofizele transverse și paleta iliacă, întinzându-se până sub ilium. Cuprinde mușchii psoasul mare, psoasul mic și iliul.

Mușchiul se desprinde prin introducerea cuțitului pe lângă osul bazinului, eliberând capul mușchiului, care se desprinde cu mâna stângă, iar cu dreapta se continuă tăietura de sus în jos, pe partea internă a vertebrelor lombare, până la ultima coastă.

Vrăbioara cu os este delimitată anterior de unul dintre spațiile 8-13 (în funcție de sfertuirea carcaserelor), posterior de o secțiune între ultima vertebră lombară și prima sacrală iar inferior de marginea inferioară a mușchiului.

Pulpa cu os este delimitată anterior de secțiunea ce trece între ultima vertebră lombară și prima sacrală, continuându-se în jos pe linia de separare cu fleica, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană, rămânând la pulpă musculatura aferentă oaselor bazinului (ilium, ischium și pubis) și femurului.

Rasolul cu cheie cuprinde musculatura aferentă oaselor tibia și peroneul. Este delimitat superior de articulația femuro-tibială, iar inferior de articulația tarso-metatarsiană, rămânând la rasol oasele tarsiene.

Fleica cu os cuprinde musculatura abdominală și intercostală, fiind delimitată anterior de linia ce trece între spațiile intercostale 8-13 (în funcție de sfertuire), superior de marginea inferioară a mușchiului dorsal (vrăbioară) și posterior de pulpă.

Coadă cuprinde musculatura cu vertebrele coccigiene începând de la a doua ce o separă de osul sacrum și fără ultimele 4 vertebre de la vârf. Se detașează prin secționare între prima și a doua vertebră coccigiană.

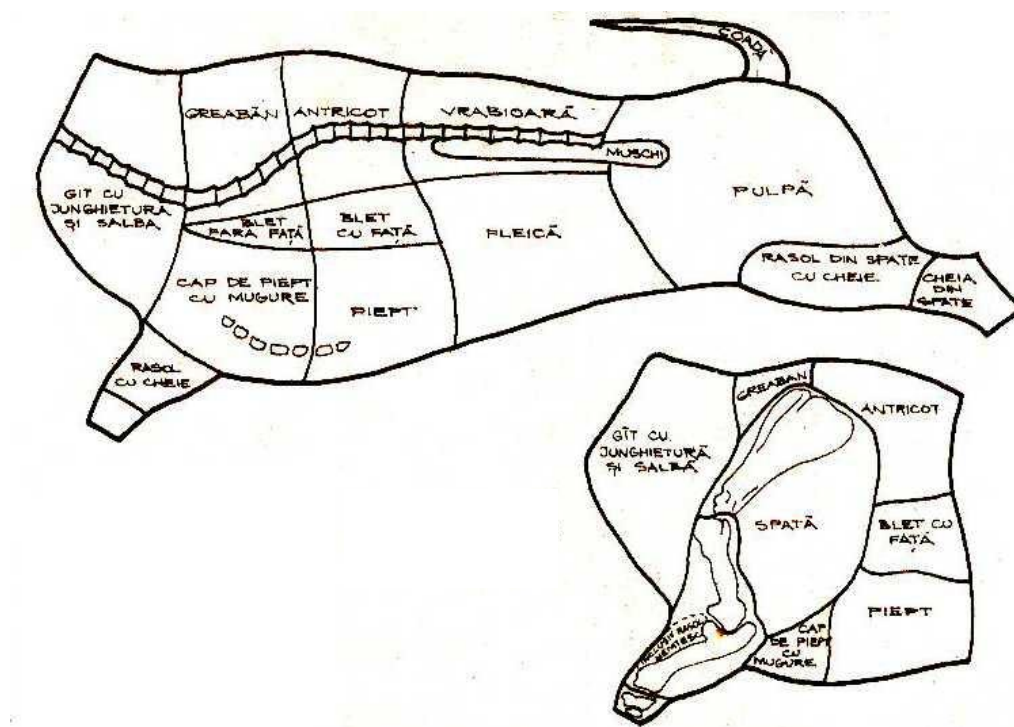


Fig. 10. Tranșarea cărnii de bovină

Dezosarea cărnii de bovină. Se execută manual, pe fiecare porțiune anatomică tranșată, desprinzându-se integral carnea de pe oase.

Alegerea cărnii de bovină. Așa cum s-a amintit, reprezintă operația de îndepărtare a seului, tendoanelor, aponevrozelor, cartilajelor, oscioarelor și cordoanelor neuro-vasculare, urmată de tăierea cărnii în bucăți de 100–400 g, trebuie să conducă la o carne fără seu în exces și fără cartilaje. Se admite seul de perselare și marmorare.

În funcție de cantitatea de țesut conjunctiv, carnea se sortează pe calitate: *calitatea I* cu un conținut de până la 6 % țesut conjunctiv; *calitatea a-II-a* cu un conținut de 6-20% țesut conjunctiv; *calitatea a-III-a* cu un conținut de peste 20% țesut conjunctiv.

La fabricarea preparatelor din carne se poate utiliza *carne vită integrală* obținută prin dezosarea carcaselor de vită, după valorificarea separată a antricotului, vrăbioarei și mușchiului, fără a se face alegerea cărnii pe calitate. Se îndepărtează seul în exces, tendoanele, flaxurile mari. La carnea vită integrală nu se admit porțiuni de carne sângărată sau cu infiltrații, acestea fiind trecute la carne de vită calitate a-III-a. Din punct de vedere al conținutului de țesut conjunctiv, carnea integrală trebuie să se încadreze în limita maximă de 20% țesut conjunctiv admisă pentru carnea de vită calitate a-II-a.

La alegerea cărnii de vită se obțin următoarele sortimente: mușchi; vrăbioară; antricot; carne vită calitate I; carne vită calitate a-II-a; carne vită calitate a-III-a; carne sângărată; flaxuri tari; flaxuri comestibile; seu; oase cu valoare; oase DCA.

5.3.1.1. Variante ale tranșării cărnii de bovină

Tabelul 17

Rezultatele tranșării pentru carne de vită și mânzat
(indicatori orientativi)
(după Banu C., *Procesarea industrială a cărnii*)

Sortimentul	A, %	B, %
Carne vită I lucru	23	24,5
Carne vită II lucru	27	27,6
Carne vită III lucru	6,4	5,5
Mușchi fasonat, preambalat	1,6	1,6
Amestec pentru mâncăruri (gât, șiră, coadă)	10	10
Antricot + vrăbioară cu os, preambalat	8,7	3,8
Oase cu valoare	3,9	3,8
Oase DCA	15,7	14,3
Seu	2,85	2,9
Tendoane	0,4	0,6
Scăzământ	0,45	0,5
	100	100

Tabelul 18

Indici de tranșare (medii) pentru carne de vită și mânzat sferturi compensate

Specificație	Carne de vită		Carne de mânzat	
	Varianta I	Varianta II	Varianta III	Varianta IV
Mușchi	1,4	1,4	1,5	1,5
Antricot + Vrăbioară fără os	-	4,6	5,0	-
Antricot + Vrăbioară cu os	8,6	-	-	9,3
Carne vită I lucru	21,0	21,0	24,0	24,0
Carne vită II lucru	34,1	35,5	35,5	34,0
Carne vită III lucru	7,2	7,2	6,5	6,5
Seu	2,0	2,0	2,0	2,0
Flax	0,9	0,9	2,0	0,9
Cozi	0,2	0,2	0,3	0,3
Oase industriale	24,0	26,6	22,6	20,9
Scăzământ	0,6	0,6	0,6	0,6

Rezultate

Pe baza celor 4 variante de tranșare prezentate în tabelul 18 calculează indicii de tranșare (medii) rezultați în urma tranșării a kg carne de vită și mânzat sferturi compensate și completează tabelul 19.

Tabelul 19

Indici de tranșare realizați pentru carne de vită și mânzat sferturi compensate

Specificație	Carne de vită		Carne de mânzat	
	Varianta I	Varianta II	Varianta III	Varianta IV
Mușchi				
Antricot + Vrăbioară fără os				
Antricot + Vrăbioară cu os				
Carne vită I lucru				
Carne vită II lucru				
Carne vită III lucru				
Seu				
Flax				
Cozi				
Oase industriale				
Scăzământ				
TOTAL				

5.3.2. Tranșarea cărnii de bovine pentru alimentație publică și vânzare cu amănuntul

Această tranșare se poate executa fie în laborator, fie în măcelăriile ce deserveșc comerțul. Piese rezultate la tranșare sunt prezentate în tabelul 20 (după Banu C., ș.a., *Tehnologia cărnii și subproduselor*).

Tabelul 20

Tranșarea cărnii de bovine pentru alimentație publică și vânzare cu amănuntul

Mușchi	1. Mușchi (fără cap)
Calitatea I (preambalat)	2. Antricot cu os
	3. Vrăbioara cu os
	4. Spată cu os
	5. Pulpă cu os
Calitatea a-II-a (preambalat)	6. Cap de piept cu mugure
	7. Greabăn
	8. Fleică
	9. Piept
	10. Blet cu față
	11. Blet fără față
	12. Rasol cu chei (inclusiv cel nemțesc)
Amestec pentru mâncăruri (nepreambalat)	13. Gât cu junghietură și salbă
	14. Coadă
	15. Șira de la antricot și vrăbioară

În abator, piesele anatomice pot fi dezosate și formate în porțiuni de 0,5 -1 kg, fiind comercializate preambalate în stare refrigerată sau congelată.

5.4. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de porc

5.4.1. Tranșarea cărnii de porc pentru industrie

Tranșarea cărnii de porc. *Tranșarea cărnii de porc pentru industrie* se poate face în trei moduri: pentru preparate; pentru semiconserve; pentru salamuri crude (tip Sibiu).

De la abator, carnea de porc se livrează în jumătăți cu sau fără slănină. Tranșarea cărnii de porc se efectuează în general pe linie aeriană, care se continuă pe mese de tranșare, conform schemei din fig. 11.

Jumătățile de porc cu slănină destinate fabricării preparatelor din carne se tranșează în următoarele porțiuni anatomice: pieptul; slăcina; gușa; spata (cu rasolul din față); mușchiulețul; garful (ceafă + antricot + cotlet); pulpa (cu rasolul din spate).

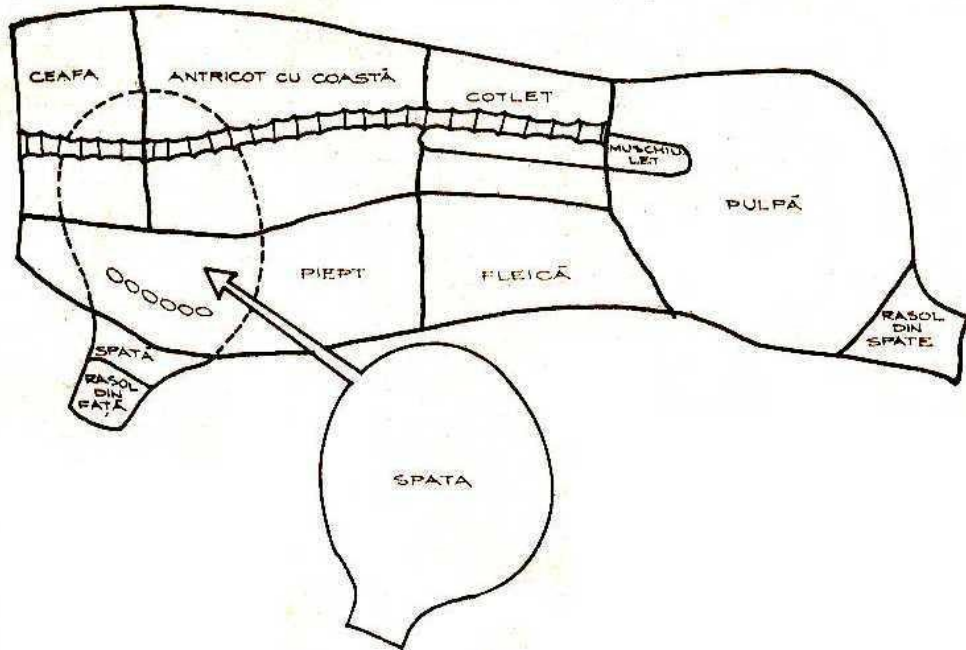


Fig. 11. Tranșarea cărnii de porc

Pieptul are ca bază anatomică osul pieptului (sternul) și coastele.

Lungimea este delimitată în față de linia care trece între a 3-a și a 4-a coastă, iar în partea din spate de linia care trece între ultima vertebră lombară și prima sacrală (cuprinde și fleica).

Lățimea este delimitată în partea superioară de linia care trece între treimea superioară și treimea mijlocie a coastelor paralelă cu coloana vertebrală, iar la partea inferioară de linia mediană a sternului și abdomenului (cuprinde deci cele două treimi inferioare ale coastelor, pe linia de separare de antricot).

Pieptul este destinat fabricării preparatelor din carne, semiconserve din carne de tip bacon slab și fabricării salamurilor crude.

Slămina este stratul de grăsime care acoperă toată lungimea jumătății, având lățimea aproximativ jumătate din lățimea semicarcasei.

Desprinderea slăninii se face cu cuțitul astfel încât pe slănină să nu rămână resturi de carne și nici pe carne resturi de slănină. La această operație trebuie să se lucreze cu atenție pentru a nu se produce tăieturi transversale sau oblice (buzunare) pe slănină.

Spata cu rasolul din față cuprinde musculatura aferentă oaselor scapulum (spată), humerus, radius și cubitus.

Se detașează prin tăietură sub spată și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept, avându-se grijă să nu se degradeze ceafa.

Spata cuprinde osul scapulum (spata) și musculatura aferentă acestuia.

Carnea de la spată este destinată salamurilor crude, semiconservelor și unor tipuri de preparate din carne.

Rasolul din față cu cheie (ciolan) cuprinde musculatura oaselor humerus, radius și cubitus (ulna) și a oaselor carpiene. Se desparte superior de spată printr-o tăietură la nivelul articulației scapulo-humerale iar inferior la nivelul articulației carpo-metacarpiană.

Este destinat consumului populației ca atare sau industrializării sub formă de ciolane afumate.

Mușchiulețul este constituit din mușchii psoas major, psoas minor și iliac care se întind sub vertebrele lombare până sub ilium. Este destinat pentru consumul restaurantelor, pentru unele specialități și pentru export.

Garful are ca suport toată coloana vertebrală din regiunea cervicală până în cea lombară inclusiv, cuprinzând și treimea superioară a coastelor și țesutul muscular adiacent. Este format din ceafă, antricot și cotlet.

Se detașează de pulpă printr-o secțiune transversală, ce se face cu cuțitul, între ultima vertebră lombară și prima sacrală.

Carnea de la garf este destinată semiconservelor (mușchiul dorsal), fabricării unor specialități sau exportului (ceafă, cotlet).

Ceafa cuprinde musculatura din regiunea cervicală, delimitată anterior de prima vertebră cervicală și posterior de tăietura ce trece între coastele 5-6.

Antricotul cuprinde musculatura dorsală și suportul osos delimitat anterior de tăietura ce trece între coastele 5-6, posterior între ultima vertebră dorsală și prima lombară, iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor.

Cotletul cuprinde musculatura dorsală și suportul osos, delimitat anterior de ultima vertebră dorsală și posterior de tăietura ce trece între ultima lombară și prima sacrală.

- musculatura antricotului și cotletului constituie mușchiul file (destinat *mușchiului picant Azuga, mușchiului file afumat* etc.)

- musculatura antricotului sau cotletului cu coastă, fără corpul vertebrelor este destinată cotletului haiducesc.

Pulpa cuprinde musculatura și suportul osos format din oasele bazinului (ilium, ischium, pubis și osul sacrum), femurul și rotula, delimitat anterior de ultima vertebră lombară, linia de separare de fleică, iar inferior de articulația ce separă pulpa de rasolul din spate.

Carnea de la pulpă este destinată fabricării unor tipuri de preparate din carne, salamurilor crude și semiconservelor.

Rasolul din spate este delimitat în partea superioară de articulația grasetului (femuro-tibială) iar în partea inferioară de articulația jaretului (tarso-metatarsiană).

Cuprinde musculatura aferentă oaselor tibia, peroneul și cele două rânduri de oase tarsiene.

Gușa este constituită din slănina și musculatura din regiunea gâtului și este destinată preparatelor din carne.

Fasonarea, dezosarea și alegerea cărnii de porc

Slănina detașată de pe semicarcase se alege și se fasonază în următoarele sorturi: *slănina de pe musculatura dorsală și de pe exteriorul pulpei* se fasonază în tăblii dreptunghiulare, cu marginile tăiate drept, fără franjuri. Grosimea minimă a tăbliilor este de 2,5 cm. (exclusiv șoriciul). Este destinată fabricării slăninii sărate și afumate; *slănina lucru* (tare și moale) rezultată din fasonarea slăninii de acoperire de pe diferite regiuni anatomice se folosește la fabricarea preparatelor din carne. Separarea în sortimentele tare și moale se face în funcție de consistență. Se taie în bucăți de 100-500 g.

Rasoalele, de obicei nu se dezosază, ele folosindu-se la fabricarea sortimentului *ciolane afumate*.

Pieptul se fasonază în bucăți dreptunghiulare în așa fel încât marginile să fie cât mai drepte și fără franjuri. Astfel fasonat se utilizează la fabricarea *costiței afumate, a pieptului fiert și afumat* etc.

Pieptul se poate și dezosa pentru a se obține carne lucru pentru preparate din carne comune sau salamuri crude. Dezosarea constă în desprinderea cu vârful cuțitului a fiecărei coaste, care apoi se smulge. Carnea obținută se mărunțește în bucăți de 100-200 g.

Dacă pieptul este destinat semiconservelor (ex. *Bacon slab* sau *Bacon chunks*) sau specialităților (ex. *piept condimentat*), după dezosare se taie în tăblii care se fasonază astfel încât marginile să fie drepte. Carnea rezultată din fasonări se utilizează drept *carne porc lucru*.

Mușchiulețul se fasonază de slănina moale și este utilizat la fabricarea sortimentului *mușchiuleț Montana*.

Garful se dezosază scoțându-se mușchii din regiunea dorsală și lombară prin introducerea cuțitului între mușchi și apofize, respectiv coaste, în așa fel încât să nu se execute tăieturi în mușchii spinali. După dezosare, mușchii spinali sunt fasonați îndepărtându-se franjurile și grăsimea moale, apoi se separă ceafa.

Ceafa fără os se utilizează la fabricarea sortimentelor *ceafă afumată, mușchi țigănesc* etc.

Antricotul și cotletul fără os se utilizează la fabricarea sortimentelor *mușchi file afumat, mușchi picant Azuga* etc.

Mușchii spinali se utilizează de asemenea la fabricarea *semiconservelor* (*Pork-loin*), a *ruladei Cibin*. În cazul în care mușchii spinali sunt destinați semiconservelor, aceștia se taie în lungimi corespunzătoare cutiilor de 11-14 lbs. Capetele ce rezultă de la tăierea mușchiului se fasonază și se folosesc tot la fabricarea semiconservelor (*Chopped și roll pork, Mortadella, Luncheon meat*).

Antricotul și cotletul cu coastă se utilizează la fabricarea *cotletului haiducesc*.

Pulpa se dezosază astfel: se îndepărtează slămina mai groasă de 1-2 cm rămasă pe pulpă, se fasonază partea superioară în așa fel încât să nu rămână franjuri; se detașează ciolanul, se desprinde carnea de pe osul sacrum (osul bazinului) care se scoate, apoi se desface pulpa tăind țesutul conjunctiv ce acoperă principalele grupe de mușchi (capacul, nuca, chiulota și fricandoul). În continuare se desprinde femurul și se desprind cu atenție grupele de mușchi menționate, ulterior, fiecare grupă de mușchi curățindu-se de grăsime, țesut conjunctiv și puncte hemoragice.

Carnea pulpă destinată semiconservelor se sortează pe culori. La pregătirea ei pentru pastramă, tăierea feliilor de carne se face de-a lungul fibrelor musculare.

Pulpa se utilizează la fabricarea preparatelor (ex. *salam Victoria*, *salam Poiana*), a unor specialități de *șuncă* (*Turist*, *presată*), *jambon afumat*, *salamuri crude-afumate*, *semiconserve*, *conserva*. De obicei se utilizează în asociere cu spata.

Spata se dezosază prin îndepărtarea osului humerus și a osului scapulum. Pentru aceasta, se așează cu partea exterioară pe blatul mesei de tranșare și ținând cu mâna stângă ciolanul se îndepărtează carnea de pe cele două părți ale osului humerus, astfel încât să rămână curat. În continuare, se detașează osul spetei (lopățica), prin tragere cu mâna către exterior, având grijă să nu rămână în carne porțiuni de cartilaj. Carnea rezultată se va alege îndepărtându-se grăsimea moale, ganglionii, porțiunile de flax și cartilaje, după care se taie în bucăți de 200-300 g.

Oasele rezultate după scoaterea masei musculare cu sau fără treimea superioară a coastelor, se vor curăța de carne, rămânând numai carnea dintre apofizele spinose, transverse și musculatura intercostală.

În urma tranșării, dezosării și alegerii cărnii de porcine se mai obțin următoarele sorturi:

a) **carnea porc lucru** provine din dezosarea spetei fără slămina de acoperire, din fleică, din fasonarea celorlalte părți anatomice, din dezosarea și fasonarea cărnii de porc pentru semiconserve de șuncă și salamuri crude precum și din tranșarea capului de porc crud; se prezintă în bucăți de câte 100 g, fără flaxuri mari, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, șorici; conținutul de grăsime al cărnii de porc trebuie să fie de maxim 35%;

b) **carne sângerată** cuprinde porțiunea cărnoasă din jurul plăgii de sângerare (țesut muscular și conjunctiv);

c) **șoriciul** reprezintă stratul dermic care acoperă suprafața externă a slăminii.

Alegerea cărnii de porc. Alegerea cărnii de porc se execută în aceleași scopuri ca și în cazul cărnii de bovină. Separarea cărnii de porc în diferite calități se face în funcție de regiunea anatomică de unde a provenit și de cantitatea de grăsime.

După cantitatea de grăsime, carnea de porc se sortează în: carne *grasă* cu 50% grăsime intramusculară și moale; carne *semigrasă* cu 30 –35 % grăsime; carne *slabă* cu mai puțin de 10% grăsime.

La alegerea cărnii de porc se obțin următoarele sorturi: pulpă, spată, mușchiuleț, cotlet, ceafă, piept, ciolane, carne sângerată, carne porc lucru, slănină tare, slănină moale, slănină gușă, șorici, oase garf, oase etc.

Picioarele de porc se livrează ca atare sau se prelucrează prin conservare-afumare. Detașarea de la rasol se face la nivelul articulației carpo-metacarpene și tarso-metatarsiene, rămânând acoperite cu șorici.

5.4.1.1. Variante ale tranșării cărnii de porc

Tabelul 21

Indici de tranșare (medii) pentru carnea de porc opărit cu picior

Specificație	Varianta I	Varianta II	Varianta III	Varianta IV
Mușchiuleț	0,9	0,9	0,9	0,9
Cotlet fără os	-	3,2	3,2	2,6
Cotlet parțial dezosat	6,9	-	-	-
Carne porc calit. I	7,0	-	-	35,0
Ceafă fără os	-	2,8	2,8	-
Carne pulpă	12,2	12,2	12,2	-
Carne porc lucru	19,0	24,8	26,8	12,2
Piept porc cu os	10,0	10,0	-	10,0
Slănină lucru	25,1	25,1	28,8	25,1
Ciolane	4,9	4,9	4,9	4,9
Oase garf	2,6	4,7	4,7	2,6
Coaste	1,4	1,4	4,2	1,4
Șoric	3,6	3,6	5,1	3,2
Picioare	1,2	1,2	1,2	1,2
Oase industriale	4,7	4,7	4,7	-
Scăzământ tranșare	0,5	0,5	0,5	0,5

Rezultate

Pe baza celor 4 variante de tranșare prezentate în tabelul 21 calculează indicii de tranșare (medii) rezultați în urma tranșării a kg carcasă de porc opărit cu picior și completează tabelul 22.

Tabelul 22

Indici de tranșare realizați pentru carnea de porc opărit cu picior

Specificație	Varianta I	Varianta II	Varianta III	Varianta IV
Mușchiuleț				
Cotlet fără os				
Cotlet parțial dezosat				
Carne porc calit. I				
Ceafă fără os				
Carne pulpă				
Carne porc lucru				
Piept porc cu os				
Slănină lucru				
Ciolane				
Oase garf				
Coaste				
Șoric				

Picioare				
Oase industriale				
Scăzământ tranșare				
TOTAL				

5.4.2. Tranșarea cărnii de porc pentru alimentație publică și vânzarea cu amănuntul

a) *Sortimente de carne de porc fără slănină:*

- ✓ Mușchiulețul de porc fasonat (mușchiulețul);
- ✓ Cotletul fasonat (cotlet fără os);
- ✓ Carnea de porc *calitatea I*: ceafa cu os; antricotul cu coastă; pulpa cu os (20% os); spata cu os (20% os).
- ✓ Carnea de porc *calitatea a-II-a* (fără slănină): fleica (20% os); amestec de carne de porc fără slănină pentru mâncăruri (piept; rasoalele din față și din spate).

Procentele de os sunt reglementate de S.T.R.-uri. Temperatura de livrare trebuie să fie cuprinsă între 0 și +8 °C pentru carnea refrigerată și cel puțin -12 °C pentru carnea congelată.

Sortimente de carne de porc cu slănină:

- ✓ Mușchiulețul
- ✓ Carnea de porc cu slănină *calitatea I*: ceafa; antricotul cu coastă; cotletul; pulpa; spata.
- ✓ Carnea de porc cu slănină *calitatea a-II-a*: fleica; pieptul; rasolul din față și din spate cu cheie.

Toate sortimentele se prezintă cu osul de constituție (cu excepția mușchiulețului), cu slămina de acoperire, cu sau fără șorici.

5.5. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de oaie

Tranșarea cărnii de ovine pentru pastramă. Carnea de ovine pentru pastramă se tranșează astfel: se desprind spetele, la care se scot pe partea inferioară, osul humerus și osul spetei (scapulum), rămânând oasele cubitus și radius. Pe partea exterioară a trunchiului se face o incizie, de o parte și de cealaltă a apofizelor spinoase ale vertebrelor, pe toată lungimea carcasei. De-a lungul acestei incizii, se desprind cele două jumătăți. Se așează jumătățile pe masă, cu fața interioară în sus. Se desprinde țesutul conjunctiv de pe fața interioară a coastelor, pentru ca acestea să poată fi scoase cu ușurință. Se scoate femurul, lăsându-se tibia și peroneul. Pentru *pastrama uscată* de oaie se lasă sternul și primele două coaste. Pentru *pastrama afumată* de oaie se lasă numai osul stern al jumătății.

Dezosarea cărnii de ovine pentru ghiuden și babic. Pentru ghiuden și babic carnea de oaie se dezosază în întregime. Apoi se alege foarte bine de grăsimea internă, se îndepărtează părțile sângerate, ganglionii, tendoanele și aponevrozele mari. Carnea rămasă în urma operației de alegere se taie manual în bucăți mici de 3-6 cm sau la volf prin sita pretăietoare.

În timpul operației de tranșare și alegere se va da o atenție deosebită temperaturii cărnii și microclimatului din sala de lucru pentru a se evita formarea de condens pe suprafața produsului.

Dezosarea și alegere cărnii de ovine pentru preparate comune. Carcasele de ovine se dezosază complet, se aleg de grăsime, de părți sângerate, ganglioni, tendoane și aponevroze rezultând carne oaie integrală care se taie în bucăți de circa 200-300 g.

5.5.1. Variante ale tranșării cărnii de oaie

Tabelul 23

Rezultatele tranșării cărnii de oaie
(Banu, C., *Procesarea industrială a cărnii*)

Sortimentul	Tranșare berbecuți	Tranșare oaie pentru <i>carne lucru</i>	Tranșare oaie pentru <i>pastramă</i>
Carne oaie lucru	4,6	62,3	7,5
Carne pastramă	68	-	63
Cap cu limbă, creier	0,6	-	-
Seu	0,3	2,2	1,0
Oase DCA	26,1	35,0	28,0
Scăzământ	0,4	0,5	0,5

Rezultate

Pe baza celor 3 variante de tranșare prezentate în tabelul 23 calculează indicii de tranșare (medii) rezultați în urma tranșării a kg carcasă de oaie și completează tabelul 24.

Tabelul 24

Rezultatele tranșării cărnii de oaie

Sortimentul	Tranșare berbecuți	Tranșare oaie pentru <i>carne lucru</i>	Tranșare oaie pentru <i>pastramă</i>
Carne oaie lucru			
Carne pastramă			
Cap cu limbă, creier			
Seu			
Oase DCA			
Scăzământ			
TOTAL			

5.6. Tranșarea produselor secundare

5.6.1. Tranșarea căpățânilor de vită

Căpățânile de vită trebuie să fie complet jupuite, fără coarne, păr, sânge, urechi, buze, ochi, șlung și creier.

Prin operația de dezosare și alegere a căpățânilor de vită rezultă (indici medii):

1. Carne cap vită	32,0
2. Seu	1,0
3. Oase industriale	66,5
4. Scăzământ tranșare	0,5
	100,0

Calculează indicii de tranșare rezultați la tranșarea a kg cap vită și completează tabelul 25.

Tabelul 25

Indici de tranșare realizați la tranșarea căpățânilor de vită

Specificație	Indici realizați, %
Carne cap vită	
Seu	
Oase industriale	
Scăzământ tranșare	
TOTAL	

5.6.2. Tranșarea căpățânilor de porc

Căpățânile de porc trebuie să fie despicate în jumătăți, fără creier, ochi, șlung și limbă, cu gușă sau fără gușă, cu sau fără urechi, bine curățate de păr și cheaguri de sânge.

De regulă după abatorizare, căpățânile de porc rămân cu gușa și urechile atașate.

La tranșarea căpățânilor de porc cu gușă în vederea fabricării tobelor și pastelor rezultă (indicii medii):

1. Cap porc fără gușă	66,0
2. Slănină	33,8
3. Scăzământ tranșare	0,2
	100,0

Calculează indicii de tranșare rezultați la tranșarea a kg cap porc cu gușă și completează tabelul 26.

Tabelul 26

Indici de tranșare realizați la tranșarea căpățânilor de porc cu gușă

Specificație	Indici realizați, %
Cap porc fără gușă	
Slănină	
Scăzământ tranșare	
TOTAL	

La fierberea capului de porc fără gușă rezultă (indicii medii):

1. Carne porc lucru	46
2. Oase industrie	30
3. Deșeu	4
4. Scăzământ fierbere	20
	100,0

Calculează indicii rezultați la fierberea, dezosarea și alegerea a kg cap porc fără gușă și completează tabelul 27.

Tabelul 27

Indici realizați la fierberea căpățânilor de porc fără gușă

Specificație	Indici realizați, %
Carne porc lucru	
Oase industriale	
Deșeu	
Scăzământ fierbere	
TOTAL	

Căpățânile de porc pot fi tranșate și integral când rezultă: carne porc lucru; slănină; urechi; șorici; oase industriale.

Calculează indicii de tranșare rezultați la tranșarea a kg cap porc fără gușă și completează tabelul 28.

Tabelul 28

Indici de tranșare realizați la tranșarea căpățânilor de porc fără gușă

Specificație	Indici realizați, %
Carne porc lucru	
Slănină	
Urechi	
Șorici	
Oase industriale	
TOTAL	

5.6.3. Tranșarea șlungului de bovine

Șlungul reprezintă porțiunea de la baza limbii cuprinzând: osul hioid, glota, epiglota, porțiuni din glandele submaxilare și paratiroidiene împreună cu musculatura din jur.

Dezosarea șlungului de vită se face prin îndepărtarea cu cuțitul a osului hioid și a cartilajelor.

După dezosare și alegere rezultă (indicii medii):

1. Carne șlung	81
2. Deșeuri grase	4
3. Oase industriale	15
	100

Calculează indicii de tranșare rezultați la tranșarea a kg șlung de bovină și completează tabelul 29.

Tabelul 29

Indici de tranșare realizați la tranșarea șlungului de bovină

Specificație	Indici realizați, %
Carne șlung	
Deșeuri grase	
Oase industriale	
TOTAL	

5.6.4. Alegerea organelor

Inima de vită se prezintă ca organ întreg sau secționat, se îndepărtează sacul pericardic și trunchiurile vasculare, se curăță bine de cheaguri de sânge și excesul de seu de pe suprafață.

Prin tranșare și alegerea porțiunilor rezultă (indici medii):

1. Carne vită calitate II	57,7
2. Carne vită calitate III	25,3
3. Seu	16,5
4. Scăzământ tranșare	0,5

100

Calculează indicii de tranșare rezultați la tranșarea și alegerea a kg inimă de bovină și completează tabelul 30.

Tabelul 30

Indici realizați la tranșarea și alegerea inimii de bovină

Specificație	Indici realizați, %
Carne vită calitate II	
Carne vită calitate III	
Seu	
Scăzământ tranșare	
TOTAL	

Carnea vită calitate II rezultată la tranșarea inimii de vită se poate utiliza la fabricarea preparatelor din carne în amestec de maximum 30% cu carne vită calitate II sau carne vită integrală.

Inima de porc se poate tranșa sub formă de carne porc lucru, după secționarea inimii și înlăturarea cheagurilor de sânge.

Se folosește la fabricarea preparatelor din carne în amestec cu carne porc lucru în proporție de maximum 30% față de restul cărnii porc lucru.

Limba de porc se poate tranșa sub formă de carne porc lucru. Înainte de tranșare, limba de porc se spală cu apă curentă după care se scurge. Se detașează porțiunea de limbă acoperită cu epiteliu de restul masei musculare.

Porțiunea cu epiteliu se poate folosi prin tocare ca șrot, iar restul masei musculare se poate folosi drept carne porc lucru la cârnați sau la prepararea bradului în proporție de maximum 30% față de restul cărnii porc lucru.

3. Care sunt sortimentele care rezultă la tranșarea cărnii de vită pentru alimentație publică și vânzare cu amănuntul?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Care sunt sortimentele care rezultă la tranșarea cărnii de porc pentru alimentație publică și vânzare cu amănuntul?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Care este criteriul și care sunt sortimentele care rezultă la alegerea cărnii de vită pentru industrie?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Care este criteriul și care sunt sortimentele care rezultă la alegerea cărnii de porc pentru industrie?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Cum se execută tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de ovine?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Ce sortimente rezultă la tranșarea/dezosare/alegerea cărnii de oaie?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. Care sunt sortimentele care rezultă la tranșarea produselor secundare (căpățâni de vită și de porc, șlung de bovine, inimă de vită/porc, limbă de porc)?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.8. Teste de autoevaluare

1. *Tranșarea sfertului anterior de vită* se face în următoarele porțiuni anatomice:
 - a) spată cu rasol, gât, greabăn, vrăbioară, antricot, piept și blet, cap de piept
 - b) spată cu rasol, gât, greabăn, antricot, piept și blet, cap de piept
 - c) spată cu rasol, greabăn, vrăbioară, antricot, piept și blet, fleică
2. *Tranșarea sfertului posterior de vită* se face în următoarele porțiuni anatomice:
 - a) pulpă cu rasol, vrăbioară, antricot, greabăn, mușchi, coadă
 - b) vrăbioară, mușchi, coadă, pulpă cu rasol, fleică cu os
 - c) spată cu rasol, greabăn, vrăbioară, antricot, fleică cu os, coadă
3. La fabricarea preparatelor din carne se utilizează carne vită integrală obținută prin dezosarea carcaselor de vită și care are un conținut de țesut conjunctiv de:
 - a) 6%
 - b) 6 – 20%
 - c) 6 – 30%
4. Garful este format din:
 - a) antricot, cotlet, mușchiuleț
 - b) gât, antricot, mușchiuleț
 - c) cotlet, antricot, ceafă
5. Prin *tranșarea și alegerea inimii de vită* rezultă:
 - a) carne vită calitate a-II-a, carne vită calitate a-III-a, seu
 - b) carne vită calitate I, carne vită calitate a-II-a, carne vită calitate a-III-a, cheaguri de sânge
 - c) carne vită calitate I, carne vită calitate a-II-a, seu, cheaguri de sânge
6. Prin operația de *tranșare integrală a căpățânilor de porc* rezultă:
 - a) carne cap porc, oase, slănină, deșeu
 - b) carne porc lucru, slănină, șoric, urechi, oase industriale
 - c) carne sângerată, oase, slănină, deșeu
7. Prin operația de *dezosare și alegere a căpățânilor de vită* rezultă:
 - a) carne vită calitate a-III-a, seu, oase industriale, deșeuri
 - b) carne vită calitate I, carne vită calitate a-II-a, carne vită calitate a-III-a, seu, oase industriale
 - c) carne cap vită, seu , oase industriale
8. Sorturile obținute în urma alegerii cărnii de vită sunt:
 - a) mușchi, vrăbioară, antricot, carne vită I, carne vită II, carne vită III, carne sângerată, flaxuri tari, flaxuri comestibile, seu, oase cu valoare, oase DCA
 - b) mușchiuleț, antricot, carne vită I, carne vită II, carne vită III, carne sângerată, flaxuri tari, flaxuri comestibile, osânză, oase cu valoare, oase DCA

- c) mușchi, vrăbioară, antricot, cotlet, carne vită integrală, carne sângerată, flaxuri tari, flaxuri comestibile, seu, oase cu valoare, oase DCA
9. *Carnea porc lucru* provine din:
- a) dezosarea spetei fără slănina de acoperire
 - b) din fleică
 - c) din fasonarea celorlalte părți anatomice
 - d) din dezosarea și fasonarea cărnii de porc pentru semiconserve de șuncă și salamuri crude
 - e) din tranșarea capului de porc crud
10. Spata cu os cuprinde:
- a) osul humerus și musculatura aferentă
 - b) osul scapulum și musculatura aferentă
 - c) oasele radius, cubitus și musculatura aferentă
11. Sorturile obținute în urma fasonării, dezosării și alegerii cărnii de porc pentru preparate din carne sunt:
- a) mușchiuleț, cotlet și antricot, ceafă, carne pulpă, spată, carne porc lucru, piept, slănină, ciolane, picioare, oase garf, costiță, cozi, deșeuri crude, oase DCA
 - b) mușchiuleț, cotlet și antricot, ceafă, carne pulpă, carne porc lucru, piept, slănină, șoric, ciolane, picioare, oase garf, coaste, cozi, deșeuri crude, oase DCA
 - c) mușchi, cotlet și antricot, vrăbioară, carne pulpă, carne porc lucru, fleică, slănină, șoric, ciolane, picioare, oase garf, coaste, cozi, flaxuri, oase DCA
12. Antricotul de porc cuprinde musculatura dorsală și suportul osos delimitat anterior de:
- a) ultima vertebră dorsală
 - b) prima vertebră cervicală
 - c) tăietura ce trece între coastele 5-6
13. Mușchiul garf parțial dezosat (musculatura cotletului și antricotului cu coastă, fără corpul vertebrelor) se utilizează ca materie primă pentru fabricarea:
- a) mușchiului țigănesc
 - b) mușchiulețului *Montana*
 - c) mușchiului picant *Azuga*
 - d) mușchiului file afumat
 - e) cotletului haiducesc
 - f) ruladei *Cibin*
 - g) semiconservelor de șuncă (de tip *Pork-loin*)
14. Mușchiul de vită cuprinde:
- a) mușchii psoasul mare, psoasul mic și vrăbioara
 - b) mușchii psoasul mare, psoasul mijlociu și iliacul
 - c) mușchii psoasul mare, psoasul mic și iliacul

15. Greabănul de vită este delimitat anterior de:

- a) prima vertebră cervicală
- b) linia ce trece între vertebrele cervicale 5-6
- c) spațiul intercostal 5-6



Rezumat

Prelucrarea carcaselor constituie prima fază din fluxul tehnologic de fabricație a preparatelor din carne. Această fază constă din trei operații de bază: tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii.

Tranșarea este operația de secționare a carcasei (întregi, jumătăți, sferturi) în porțiuni anatomice mari, în vederea dezosării și alegerii pe calități.

Dezosarea (ciontolirea) este operația de separare a cărnii de pe oase.

Alegerea cărnii este operația prin care se îndepărtează grăsimea de pe carne și țesuturile cu valoare alimentară redusă cunoscute sub denumirea generală de “flaxuri” (tendoane, fascii conjunctive, cordoane neuro-vasculare), cheaguri de sânge, ștampile, realizându-se și împărțirea pe calități.

Aceste operații se efectuează în spații special amenajate, de către personal calificat, pe mese confecționate din material inoxidabil, prevăzute cu margini cu blaturi din material plastic pe care se taie carnea.

În procesul tehnologic de tranșare, dezosare și alegere a cărnii sunt necesare următoarele *utilaje și ustensile*: fierăstraie electrice, cuțite, satăre de măcelărie, mașini de deșoricat, cărucioare și tăvi din oțel inoxidabil sau material plastic, benzi transportoare, cântare, sterilizatoare pentru cuțite.

Încăperile în care se efectuează tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii trebuie să fie condiționate: max. 10 °C și o umiditate relativă de 80%, să aibă iluminare suficientă, condiții de igienă și condiții de respectare a NTSM.

Tranșarea cărnii de bovină destinată fabricilor de preparate se execută separat, pe sferturi. *Sfertul anterior* se tranșează în următoarele porțiuni anatomice: spată cu rasol; gât; greabăn; antricot; piept și blet; cap de piept. *Sfertul posterior* se tranșează în: mușchi; vrăbioară; pulpă; rasol; fleică cu os; coadă. Delimitarea anatomică a acestora a fost prezentată în cadrul capitoului. *Dezosarea cărnii de bovină* se execută manual, pe fiecare porțiune anatomică tranșată, desprinzându-se integral carnea de pe oase.

Alegerea cărnii de bovină asigură îndepărtarea seului, tendoanelor, aponevrozelor, cartilajelor, oscioarelor și cordoanelor neuro-vasculare, urmată de tăierea cărnii în bucăți de 100–400 g și trebuie să conducă la o carne fără seui în exces și fără cartilaje. Se admite seui de perselare și marmorare. În funcție de cantitatea de țesut conjunctiv, carnea de bovină se sortează pe 3 calități: *calitatea I* cu un conținut de până la 6 % țesut conjunctiv; *calitatea a-II-a* cu un conținut de 6-20% țesut conjunctiv; *calitatea a-III-a* cu un conținut de peste 20% țesut conjunctiv.

La fabricarea preparatelor din carne se poate utiliza *carne vită integrală* obținută prin dezosarea carcaselor de vită, după valorificarea separată a antricotului, vrăbioarei și mușchiului, fără a se face alegerea cărnii pe calități. Se îndepărtează seui în exces, tendoanele, flaxurile mari. La carnea vită integrală nu se admit porțiuni de carne sângerată sau cu infiltrații, acestea fiind trecute la carne de vită calitatea a-III-a. Din punct de vedere al conținutului de

țesut conjunctiv, carnea integrală trebuie să se încadreze în limita maximă de 20% țesut conjunctiv admisă pentru carnea de vită calitatea a-II-a.

La alegerea cărnii de vită se obțin următoarele sortimente: mușchi; vrăbioară; antricot; carne vită calitatea I; carne vită calitatea a-II-a; carne vită calitatea a-III-a; carne sângerată; flaxuri tari/comestibile; seu; oase cu valoare; oase DCA.

Tranșarea cărnii de porc pentru industrie se poate face în trei moduri: pentru preparate comune; pentru semiconserve; pentru salamuri crude (tip Sibiu).

Jumătățile de porc cu slănină destinate fabricării preparatelor din carne se tranșează în următoarele porțiuni anatomice: pieptul; slăcina; gușa; spata (cu rasolul din față); mușchiulețul; garful (ceafă + antricot + cotlet); pulpa (cu rasolul din spate). Delimitarea anatomică a acestora a fost prezentată în cadrul capitoului. Aceste piese anatomice sunt supuse în continuare operațiilor de fasonare/dezosare/alegere rezultând diverse sorturi care vor fi utilizate ca materie primă pentru obținerea diverselor preparate din carne, semiconserve și conserve. Modul de prelucrare și destinația lor industrială au fost descrise amănunțit în cadrul capitoului. Alegerea cărnii de porc în diferite calități se face în funcție de regiunea anatomică de unde a provenit și de cantitatea de grăsime. După cantitatea de grăsime, carnea de porc se sortează în: carne *grasă* cu 50% grăsime intramusculară și moale; carne *semigrasă* cu 30-35% grăsime; carne *slabă* cu mai puțin de 10% grăsime.

La alegerea cărnii de porc se obțin următoarele sorturi: pulpă, spată, mușchiuleț, cotlet, ceafă, piept, ciolane, carne sângerată, carne porc lucru, slănină tare, slănină moale, slănină gușă, șorici, oase garf, oase etc.

Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de oaie se realizează în trei scopuri: pentru specialități (pastramă uscată/afumată), pentru preparate din carne crude-uscate (ghiuden și babic) și pentru preparate din carne de oaie comune. Metodologia tranșării și indicii medii de tranșare rezultați au fost prezentate în cadrul capitolului. De asemenea a fost prezentată detaliat și metodologia tranșării/dezosării produselor secundare (cap de vită, cap de porc, șlung de bovine) și a alegerii organelor (inimă de vită/porc, limbă de porc) precum și indicii de tranșare (medii) și sortimentele rezultate în urma acestor operații.



Bibliografie

1. Banu, C. ș.a., 1980, Tehnologia cărnii și subproduselor, E.D.P., București
2. Banu, C. coord., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. II, Ed. Tehnică, București
3. Banu, C. ș.a., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București
4. Georgescu, Gh. (coordonator), Banu, C., 2000, Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii, Ed. Ceres, București
5. Laslo, C., 1997, Controlul calității cărnii și a produselor din carne, Editura ICPIAF, Cluj-Napoca
6. Sălăgean, D., Țibulcă, D., 2004, Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne – Îndrumător de lucrări practice, Editura Bedin, Bistrița
7. Sălăgean, D., Țibulcă, D., 2009, Tehnologia produselor din carne, Editura Risoprint, Cluj-Napoca
8. Sălăgean, D., Țibulcă, D., 2010, Tehnologia cărnii și a produselor din carne – Îndrumător de lucrări practice, Editura Risoprint, Cluj-Napoca
9. Țibulcă, D. și Sălăgean, D., 2000, Tehnologia cărnii și a produselor din carne, vol. II, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca