

19.05.2020 (wtorek) od godz. 08:00 do godz. 17:00
będzie udostępniony test.

Po aktywacji testu otrzymacie, na maila, kod dostępu,
który trzeba będzie wpisać po wejściu na stronę
www.testportal.pl

Temat: Charakterystyka drobiu

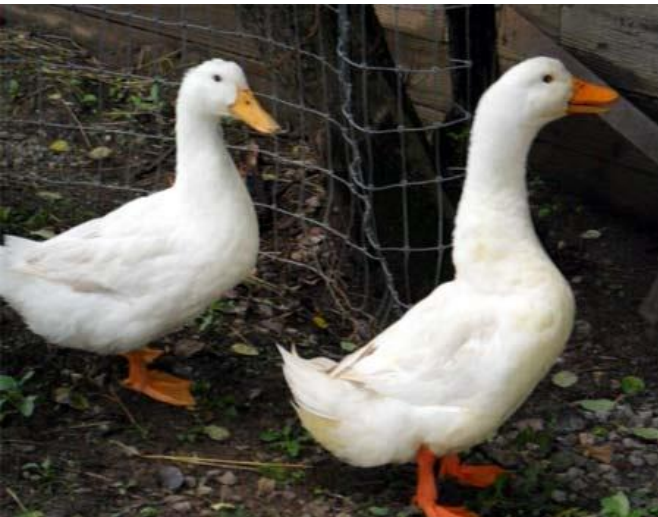
1. Zapoznaj się z prezentacją i tematem z podręcznika
2. W zeszycie zrób notatkę (przepisz slajdy bez tabeltek)
3. Wiadomości zawarte w notatce są do nauczzenia
4. Zdjęcie z notatką w zeszycie proszę przesłać na adres atolwinska@op.pl (zdjęcie proszę robić tak, żeby 1 zdjęcie zawierało 2 strony zeszytu)
5. Na pracę czekam do 22 maja (piątek)

PODZIAŁ DROBIU HODOWLANEGO

A) grzebiący – kurczaki, kury (typ: nieśny, mięsny, ogólnoużytkowy,) indyki, perliczki

B) wodny – kaczki, gęsi

C) gołębiowaty – gołębie



PTACTWO DZIKIE

- ☐ kaczki
- ☐ przepiórki
- ☐ bażanty



PODZIAŁ DROBIU HODOWLANEGO

Kury

- zielononóżki – 150-180 jaj rocznie, mniej cholesterolu
- leghorn - 230-260 jaj rocznie

Kaczki

- pekin – dużo tłuszczu, słabo rozwinięty mięsień piersiowy
- piżmowa – mało tłuszczu, dobrze rozwinięty mięsień piersiowy

SKŁAD CHEMICZNY

- ❑ woda
- ❑ białko – więcej niż w mięsie zwierząt rzeźnych, wysokowartościowe, łatwostrawne, dobrze przyswajalne
- ❑ tłuszcz – zawiera mało kwasów tłuszczowych nasyconych, cholesterolu, łatwiej przyswajalny w porównaniu z tłuszczem zwierząt rzeźnych, nierównomierny rozkład
- ❑ sole mineralne – żelazo, cynk, potas
- ❑ witaminy – z grupy B

WARTOŚĆ DIETETYCZNA MIĘSA

- ☐ Mięso jest delikatne
- ☐ Włókna mięśniowe mają drobną strukturę
- ☐ Zawierają mało kolagenu
- ☐ Jest kruche
- ☐ Szybko ulega zmiękczeniu
- ☐ Zawiera mało hemoglobiny i mioglobiny
- ☐ Mięso kurczaków i indyków jest dietetyczne
- ☐ Działa zakwaszająco

Porównaj w tabeli

- zawartość poszczególnych składników odżywczych dla drobiu hodowanego i ptactwa dzikiego – wnioski zapisz w zeszycie

SKŁAD CHEMICZNY

Gatunek	Woda	Białko	Tłuszcz	Składniki mineralne
Gęś	52,8	16,2	30	0,8
Indyk	66,3	23,7	8,5	0,8
Kaczka	58,3	17,6	23	1
Kura	55,9	18	18	1
Brojler	66	20,2	12,6	0,9
Kaczka dzika	70	20	3,5	1,1
Bażant	75	23	1,6	
Przepiórka	68	23	4,5	

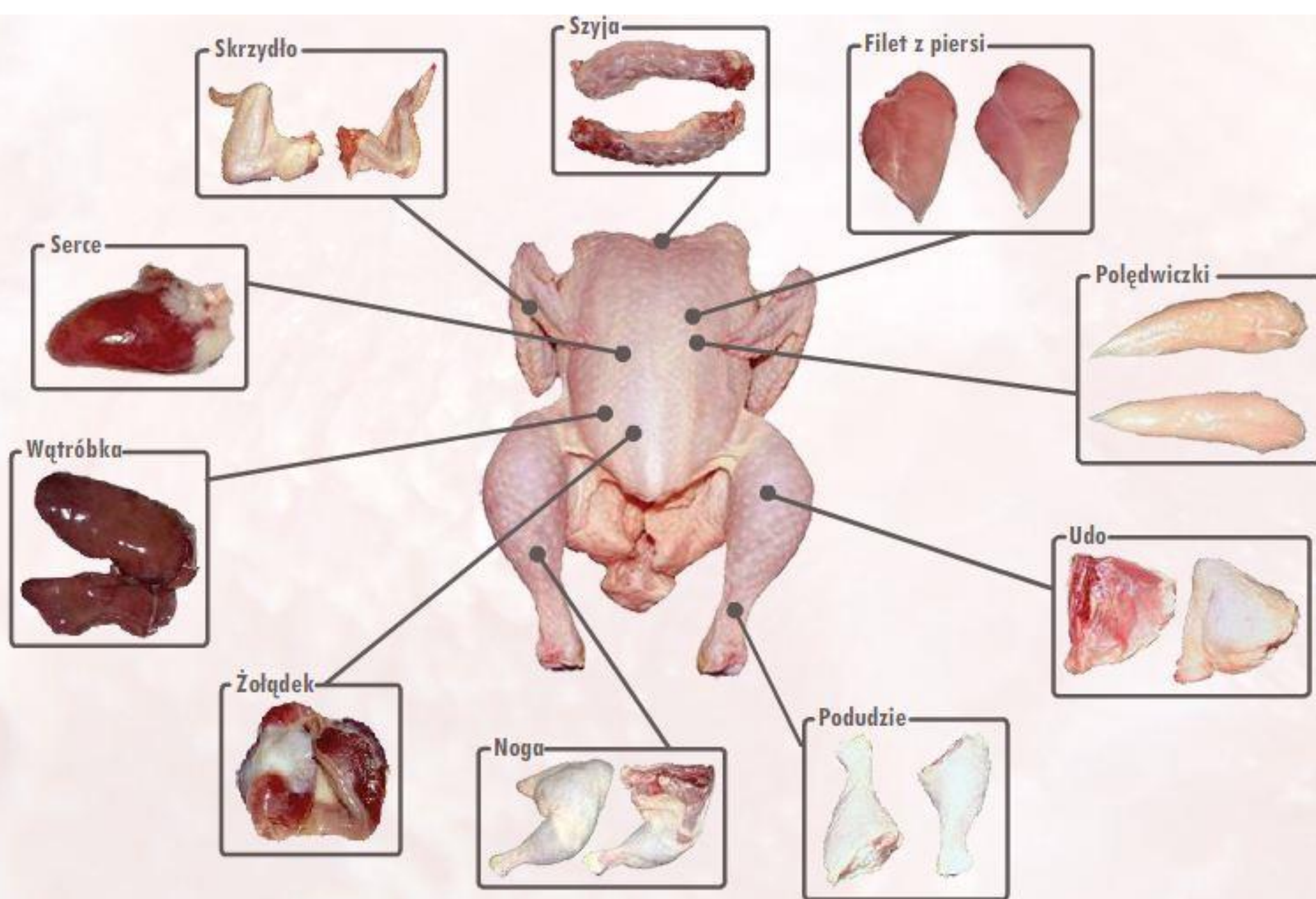
Porównaj w tabeli

- zawartość tłuszczu i białka w poszczególnych elementach kulinarnych drobiu (tuszka, pierś, udo) - wnioski zapisz w zeszycie
- wyjaśnij co to jest tuszka

SKŁAD CHEMICZNY

Nazwa produktu	Przeciętna zawartość w 100 g części jadalnej										
	Woda g	Tłuszcze g	Białko g	Wapń g	Fosfor g	Żelazo g	Magnez g	Witamina A µg	Witamina B ₁ mg	Witamina B ₂ mg	Witamina PP mg
Gęś, tuszka	53,3	31,8	14,1	5	152	2,4	18	30	0,12	0,033	6,04
Indyk, tuszka	75,3	6,8	17,0	6	226	0,6	27	13	0,048	0,18	6,00
Mięso z piersi indyka, bez skóry	78,7	0,7	19,2	2	238	0,5	35	9	0,036	0,15	4,92
Mięso z udźca indyka, ze skóry	74,2	6,4	18,4	5	213	0,8	26	20	0,056	0,256	9,04
kaczka, tuszka	57,2	28,6	13,5	8	149	2,1	14	24	0,177	0,226	3,45
kurczak, tuszka	71,2	9,3	18,6	10	187	1,2	20	9	0,083	0,159	5,16
Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	76,3	1,3	21,5	5	240	0,4	33	6	0,09	0,153	12,44
Mięso z ud kurczaka, ze skóry	72,0	10,2	16,8	9	196	0,7	23	20	0,08	0,226	2,78
Wątróbka kurczaka	72,8	6,3	19,1	8	320	9,5	21	9304	0,36	2,7	10,20
Żołądek kurczaka	76,2	4,2	18,2	8	135	3,5	13	65	0,09	0,05	4,5

Drób



UBÓJ

- ☐ Ogłuszanie
- ☐ Zabijanie
- ☐ Wykrwawianie
- ☐ Odpierzanie
- ☐ Opalanie
- ☐ Patroszenie

