

МДК 01.02 Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе

Дата: 21.11.2023

Тема:

- 1) Производство копченых колбас, конспект.
- 2) Производство сырокопченых колбас, конспект.
- 3) Производство продуктов из мяса, конспект.

Задание: написать конспект.

Отправка: lena.kozyreva.72@bk.ru

1)

Полукопченые колбасы – изделия из мясного фарша, заключенного в оболочку, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке. Они обладают большей стойкостью при хранении, чем вареные, так как содержат меньше влаги, больше жира и подвергаются копчению, а иногда и сушке. Пищевая ценность этих колбас выше, чем вареных.



Полукопченые колбасы высокого качества можно получить только из выдержанного, доброкачественного сырья с тугоплавким жиром. Для производства используют говядину, свинину, грудинку и шпик. В отличие от других колбас полукопченые колбасы высшего сорта вырабатывают из говядины первого сорта, а колбасы первого и второго сорта – из мяса второго сорта. Для изготовления полукопченых колбас допускается использование охлажденного и мороженого мяса. Разрешается использование мороженой свинины, хранившейся не более 6 месяцев. В формировании качества важную роль играет полужирная свинина и грудинка.

Измельченные относительно крупными кусками они образуют рисунок, характерный для каждого наименования колбасы. Для получения кусочков правильной формы при измельчении шпика и грудинки их рекомендуется предварительно подморозить до температуры $-1...5$ °С.

В полукопченые колбасы не добавляют крахмал. Только в особой субпродуктовой колбасе предусмотрено содержание крахмала до 2%.

Технологический процесс включает такие же технологические операции, что и при производстве *вареных колбас*. Отличительными особенностями являются следующие: первичное измельчение осуществляют большими кусками, не проводят куттерование, шприцевание фарша в оболочки производят более плотно, осадка длится 2–4 ч при температуре $+8... 10$ °С. После обжарки (1–1,5 ч при температуре $+60...90$ °С) и варки (40–60 мин при температуре $+70...80$ °С) проводят копчение дымом при температуре $+35...50$ °С в течение 12–24 ч. Затем полукопченые колбасы сушат в сушилках при температуре $+ 12... 15$ °С в течение 2–4 суток. При этом влажность снижается на 3–8%. Утверждаются рецептуры на каждое наименование полукопченной колбасы. Выход полукопченых колбас составляет 55–83% от массы несоленого сырья.

Технология производства копченых колбас

Копченые колбасы делят в зависимости от способа изготовления на сырокопченые (твердокопченые) и варено-копченые. Разновидностью сырокопченых колбас являются сыровяленые, которые не коптят, а только сушат. Копченые колбасы отличаются высоким содержанием жира, белков и низким содержанием влаги 23–39%, наличие соли – до 5–6%. Из всех видов колбасных изделий они более стойки при хранении.

2) **Сырокопченые колбасы** – изделия в оболочках, выработанные из мясного фарша и подвергнутые копчению и сушке. Их производство включает следующие операции: измельчение мяса, посол и созревание мяса, второе измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочки, осадка батонов, копчение и сушка. Эти колбасы отличаются плотной консистенцией, приятным ароматом и острым солоноватым вкусом. Они могут храниться до 4 месяцев. При производстве используется свежее мясо, охлажденное, не более 2–3-суточной выдержки или недавно замороженное. Наилучшим считается мясо бугаев в возрасте 5–7 лет и свиней 2–3-летнего возраста. Шпик используют твердый – хребтовый. Он обеспечивает четкий рисунок, меньше окисляется, что очень важно при длительном хранении колбас.

Сначала мясо делят на куски массой около 400 г, затем солят и оставляют для созревания в течение 5–7 суток при температуре +2...4 °С. Готовят фарш, добавляя нитрит, сахар и специи; в некоторые виды – вино, мадеру или коньяк. Фарш перемешивают 8–10 мин, выдерживают в течение суток при температуре +2...4 °С.

Оболочки наполняют фаршем с помощью шприцев, батоны перевязывают поперек через каждые 3–5 см и навешивают на рамы. Батоны подвергают осадке в течение 5–7 суток при температуре +2...4 °С. Туристские колбаски и Суджук после 3–4 суток осадки прессуют.

Затем батоны колбасы (кроме Суджука) коптят в течение 2–3 суток при температуре +18...22 °С и сушат 20–30 суток при температуре +10... 15 °С и относительной влажности воздуха 75%. Суджук сушат в течение 10–15 суток и одновременно прессуют.

В настоящее время освоен выпуск сырокопченых колбас с применением добавки Прималь Рапид на основе глюконодельталактона, что позволяет значительно сократить технологический процесс. Мясо в кусках до 1 кг подмораживают при температуре –1...3 °С, в замороженном состоянии подвергают куттерованию с добавлением Прималь Рапид, соли, нитритов, специй, измельченного шпика. Фаршем наполняют оболочки, проводят осадку 24 ч при температуре +2...–2 °С, подвергают созреванию 5–7 суток, коптят при температуре +18...20 °С 1–2 суток, сушат – 5–7 дней при температуре +10...12 °С.

3) Основы производства мяса

На **убой** скот доставляют железнодорожным и автомобильным транспортом, реже — гоном и водным транспортом. Животных группируют по виду, возрасту, полу, упитанности, взвешивают, выдерживают на скотобазах или предубойных цехах в течение двух-трех суток, обеспечивая кормление. Кормление крупного и мелкого рогатого скота прекращают за 24 ч до убоя, а свиней — за 12 ч; водопой – за 2–3 ч. Такая технология позволяет создать необходимые санитарно-гигиенические условия для разделки туш и предотвращения водного обеднения мышечной ткани.

Затем животных перегоняют в боксы и *оглушают, обескровливают, снимают шкуру, извлекают внутренние органы и проводят их ветеринарный осмотр.* Затем при туши *распиливают* подвергают сухому или мокрому туалету. Туши массой менее 40 кг и туши баранины не распиливают. Удаляются почки у говяжьих и свиных туш, хвосты, остатки диафрагмы, извлекается спинной мозг, срезаются участки с кровоподтеками, побитостями, загрязнениями и удаляются бахромки мяса и жира.

Затем туши или полутуши *моют* теплой водой с помощью фонтанирующих щеток. После туалета *определяют упитанность мяса, производят клеймение, взвешивают и охлаждают или замораживают*.

Разделка туши — разделение туши, полутуши или четвертины на части по установленной схеме, с учетом анатомического расположения мышц, костей и последующего использования мяса.

В 2007 г. вступил в действие новый ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», а в 2008 г. - ГОСТ Р 52601-2006 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» (Рис. 8.1). Сравнивая данные стандарты с их предшественниками следует отметить что, например, в ГОСТ Р 52427-2005 появляются новые термины, отсутствие которых ранее часто приводило к недостоверной классификации и кодированию товаров.

Тримминг – бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

Мясо механической обвалки – бескостное мясо в виде измельченной (пастообразной) массы с массовой долей костных включений не более 0,8%, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани от кости механическим способом.

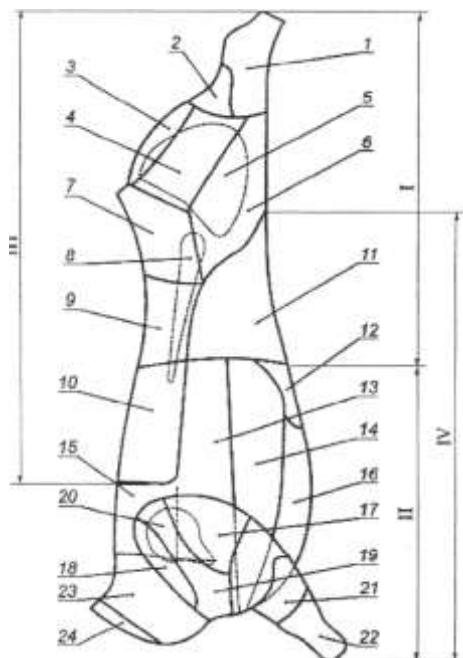


Рис 8.1. Новая схема разделки говяжьих туш на отрубы I (1-7, 9-11)-задняя четвертина; II (12-24)- передняя четвертина; III (1-7, 9, 10)-задняя четвертина - пистолетный отруб; IV (11-24) - передняя четвертина без спинной части с пашиной.

1 - задняя голяшка; 2-7 - тазобедренный отруб: 2 - нижняя часть, 3, 4 - наружная часть (3 - полусухожильная мышца, 4 - двуглавая мышца), 5 - внутренняя часть, 6 - боковая часть, 7 - верхняя часть; 8 - вырезка; 9, 10 - спинно-поясничный отруб: 9 - поясничная часть, 10 – спинная часть; 11 - пашина; 12 - завиток; 13, 14 - реберный отруб: 13 - верхняя часть; 14 - нижняя часть; 15 - подлопаточный отруб; 16 - грудной отруб; 17-22 - лопаточный отруб: 17 - трехглавая мышца, 18 - предостная мышца, 19 - заостренная и дельтовидная мышцы, 20 - внутренняя часть, 21 - плечевая часть, 22 - передняя голяшка; 23 - шейный отруб; 24 - шейный зарез

Наиболее ценные – тазобедренный, затем спинно–поясничный, шейный, подлопаточный; грудной, реберный и лопаточный отрубы.

Обваленное мясо — это мясо, отделенное от костей.

Жилованное мясо — это обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной тканей, а также рассортированное.