

Использование добавок пищевых и биологических активных веществ в производстве колбас.



Вареные колбасы - готовые к употреблению мясные продукты из колбасного фарша, в оболочке или без неё. Они отличаются нежной и сочной консистенцией, высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.



Сырье для изготовления вареных колбасных изделий

белок соевый
изолированный



Казеинат натрия



молоко коровье
пастеризованное



СВИНИНА, ГОВЯДИНА

Вспомогательные материалы

- крахмал картофельный
- мука пшеничная
- соль поваренная
- яйца куриные
- перец красный молотый
- вода питьевая и др.



Технология производства вареных изделий

- **Этапы производства вареных колбас, сосисок и сарделек:**
 - **1. Прием, зачистка, разделка туш, полутуш. четвертин .**
 - **2. Обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса**
 - **3. Измельчение мясного сырья**
 - **4. Посол и созревание**
 - **5. Приготовление фарша (куттерование) 8--12 мин**
 - **6. Наполнение оболочек и вязка батонов (формование)**
 - **7. Осадка 2 ч при 0--4 °С**
 - **8. Обжарка 60-140 мин при 90-100 °С**
 - **9. Варка 40-180 мин при 75-85 °С**
 - **10. Охлаждение до достижения температуры в центре батона не выше 15 °С**
 - **11. Контроль качества**
 - **12. Упаковка**
 - **13. Хранение**

Пищевые добавки в производстве вареных колбас

- Ароматизатор пряно-вкусовой;
- Генугели (каррагенаны), разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;
- Ароматизаторы, композиции пряно-ароматические, глутаминаты пищевые, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;
- Натрия триполифосфат;
- Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный;

Пищевые добавки в производстве вареных колбас

- Натрий триполифосфат;
- Натрий аскорбиновокислый;
- Кислота аскорбиновая ;
- Смеси пищевых добавок, фосфаты и другие пищевые компоненты, разрешенные к применению органами Роспотребнадзора;

Пищевые добавки в производстве вареных колбас

- Пищевые красители, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;
- Натрий глютамат;
- Экстракты пряностей;
- Высушенный сироп глюкозы и др.



- **Аскорбиновая кислота, или витамин С** – антиоксидант, используемый для предотвращения окислительной порчи пищевых жиров, а также она используется для предотвращения образования N-нитрозоаминов из нитратов и нитритов в колбасном производстве. Для человека безусловно допустимая суточная доза аскорбиновой кислоты составляет 0-2,5 мг\кг, а условно допустимая – 2,5 - 7,5 мг\кг веса тела.



- **Аскорбинат натрия** – используется в производстве колбас как стабилизатор окраски в количестве до 500 мг\кг.
- **Фосфаты** используются в качестве улучшителей консистенции и пластификаторов для колбасных изделий.
- **Глютамат натрия** используют для улучшения и «освежения» естественного вкуса и аромата мясных изделий .

- **Каррагинаны** используются в качестве загустителя, желеобразующего вещества и стабилизатора консистенции .
- **Натрий триполифосфат** выполняет роль эмульгатора, стабилизатора, комплексообразователя, текстуратора, влагоудерживающего агента и диспергирующего вещества .
- В качестве **ароматизаторов** мясных изделий применяют различные соли и другие вещества.



Способы приготовления ароматизаторов с мясным

запахом

- **Натуральные**
- Основанные на выделении и концентрировании веществ вкуса и запаха из различных видов мяса
- Искусственные, получаемые в результате моделирования процессов, происходящих при кулинарной обработке мяса, с использованием компонентов натуральных продуктов и различных интенсификаторов как натурального, так и искусственного происхождения; синтетические, представляющие собой сложную композицию синтетических веществ-аналогов соединений натуральных одорантов

Способы приготовления ароматизаторов с мясным запахом

- Натуральные
- Основанные на выделении и концентрировании веществ вкуса и запаха из различных видов мяса
- Искусственные, получаемые в результате моделирования процессов, происходящих при кулинарной обработке мяса, с использованием компонентов натуральных продуктов и различных интенсификаторов как натурального, так и искусственного происхождения; синтетические, представляющие собой сложную композицию синтетических веществ-аналогов соединений натуральных одорантов.

