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 °C
- 8. Обжарка 60-140 мин при 90-100 °C
- 9. Варка 40-180 мин при 75-85 °C
- 10. Охлаждение до достижения температуры в центре батона не выше 15 °C
- 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 пряноароматические, глутаминаты пищевые, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;
- Натрия триполифосфат;
- Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2водный;

Пищевые добавки в производстве вареных колбас

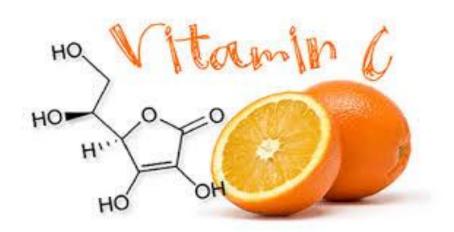
- Натрий триполифосфат;
- Натрий аскорбиновокислый;
- Кислота аскорбиновая;
- Смеси пищевых добавок, фосфаты и другие пищевые компоненты, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;

Пищевые добавки в производстве вареных колбас

- Пищевые красители, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора;
- Натрий глютамат;
- Экстракты пряностей;
- Высушенный сироп глюкозыи 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 <u>ароматизаторов</u> 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.

