

Колбасные изделия



Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий.

Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем у исходного сырья, так как в процессе производства колбас из мяса удаляют несъедобные и малопитательные части (кости, хрящи, сухожилия, грубую соединительную ткань, пленки) и добавляют высокопитательные продукты (свиной шпик, молочные продукты, яйца, яичные порошки и др.). При производстве колбас можно перерабатывать мясо недостаточной упитанности и низших сортов, мясные отходы и субпродукты. Измельчение мяса и добавление в фарш различного рода пищевых добавок улучшают биологическую ценность колбасных изделий. Различные виды колбас по химическому составу и пищевой ценности неравноценны, однако все они представляют собой продукты, содержащие в сравнительно больших количествах белковые вещества, богаты липидами, макро и микроэлементами, экстрактивными веществами, витаминами и др. Колбасные изделия содержат 10 - 30% белков, 10 - 50% жира. Количество воды в колбасах колеблется от 25% (копченые) до 80% (зельцы). Энергетическая ценность колбас от 800 кДж (варёные колбасы и зельцы) до 2400 кДж (копченые).

Классификация и ассортимент колбас.

Колбасные изделия классифицируются:

по виду изделий и способу обработки — на вареные, полукопченые, копченые (варено-копченые и сырокопченые), фаршированные, сосиски и сардельки, ливерные, кровяные, мясные хлебы, паштеты, зельцы и студни;

по виду мяса — на говяжьи, свиные, бараньи, конские, из мяса других животных (кроликов, нутрий), спецсмесей и птицы;

по составу сырья — на мясные, субпродукты, кровяные;

по качеству сырья — на продукты высшего, первого, второго и третьего сортов и бессортные;

по виду оболочки — в оболочках естественных, искусственных и без оболочки;

по рисунку фарша на разрезе — с однородной структурой и с включением кусочков шпика, языка, крупноизмельченной ткани;

по назначению — колбасы для широкого потребления, диетического и детского питания.

Варёные колбасы.

наиболее распространённый вид колбас; их готовят более 20 сортов, преимущественно из смеси говяжьего и свиного мяса. Наиболее распространённые сорта: «любительская», «столичная», «белорусская», «докторская», «отдельная», «ветчинно-рубленая», «чайная», «свиная», «чесноковая».

Варёные колбасы используют как холодную закуску, а также в жареном виде с различными гарнирами. Хранить в холодном и тёмном месте не более суток; хранение при комнатной температуре может вызвать ослизнение оболочки и порчу колбасы.

Не следует заблаговременно раскладывать нарезанную варёную колбасу на тарелки и оставлять её на свету: розовая окраска быстро начинает бледнеть и колбаса становится серой.

Нарезанные варёные колбасы даже в течение нескольких часов нужно хранить в холодном и



Полукопчённые колбасы.

готовят из смеси говяжьего и свиного мяса, свиной грудинки с добавлением соли, селитры, специй; в продажу выпускают более 15 видов полукопчённых колбас, в том числе: «полтавскую», «краковскую», «киевскую», «украинскую», «польскую», «свиную домашнюю» и др.; используют как холодную закуску или жарят с яйцами и луком. Хранят эти колбасы подвешенными, не более 20 суток, при температуре не выше + 15°. При температуре не выше + 4° эту колбасу в домашних условиях можно хранить завернутой в чистую бумагу не более одного месяца, а при температуре от — 7° до — 9° — не более 4 месяцев. Если при хранении появилась плесень, колбасу следует протереть уксусом или концентрированным соляным раствором, а затем смазать растительным маслом. Для предохранения колбасы от плесени её целесообразно протереть растительным маслом или (при длительном хранении) уложить в какую-либо плотно закрывающуюся посуду и залить говяжьим или свиным



Колбасы фаршированные.

отличает красивый рисунок на разрезе; для их приготовления используют шпиг, солёные варёные языки, кровь и другие продукты; подготовленный фарш заворачивают в тонкий пласт шпига, а затем натягивают оболочку. В ассортимент фаршированных колбас входят: «экстра», «языковая», «харьковская», «слоёная», «глазированная», «прессованная». Фаршированные колбасы используют как холодную закуску; их следует хранить не более суток в тёмном и холодном месте, завернутыми в пергаментную бумагу, целлофан.



Мясные хлебы.

Фарш для мясных хлебов приготавливают так же, как и для варёных колбас. Затем фаршу придают вид прямоугольных хлебов и запекают в печах; использование и хранение такое же, как и варёных колбас. В ассортименте мясных хлебов: «лучший», «любительский», «отдельный», «чайный» и др.



Колбасы твёрдокопчённые.

Изготавливают из говяжьего и свиного мяса. В отличие от других колбас, твёрдокопчённые колбасы не подвергают варке, а только солят, коптят и сушат. Вырабатывают более 20 видов этих колбас, в том числе: «деликатесную», «советскую», «брауншвейгскую», «свиную», «угличскую», «туристские колбаски», «московскую», «любительскую» и др. Используют как холодную закуску без гарнира; нарезают возможно более тонкими ломтиками. Хранить можно длительное время, но только в тёмном помещении.



Ливерные колбасы и кровяные колбасы.



Ливерные колбасы готовят из варёных мясопродуктов: телятины, свинины, кроличьего мяса, свиной нежирной щековины, печени и других субпродуктов (см.) с добавлением соли, специй, жареного лука. В некоторые виды ливерных колбас добавляют яйца, молоко, муку. Большое содержание жира и тонкое измельчение фарша придают этим колбасам пастообразную консистенцию, что позволяет легко намазывать их на хлеб. Ассортимент ливерных колбас включает: «ливерную яичную», «ливерную варёную», «ливерную копчёную», «обыкновенную» и др. Ливерные колбасы нестойки в хранении и должны быть употреблены в день покупки. Используют их как холодную закуску или слегка запекают в духовом шкафу и подают в горячем виде.

Кровяные колбасы готовят из варёного мяса и субпродуктов, шпига или грудинки, сырой или предварительно сваренной крови, с добавлением соли, селитры, специй; в некоторые виды кровяных колбас добавляют муку, варёную крупу или бобы. В ассортименте кровяных колбас — «кровяная копчёная», «варёная» и др. Используются как холодная закуска.

Варёные кровяные колбасы так же нестойки в хранении, как и ливерные. Копчёные ливерные более стойки, их можно хранить в прохладном месте в течение 2 суток, но не дольше.

Копчёно-варёные.

- колбасы по рецептуре и вкусу сходны с твёрдокопчёными, отличаются от них в основном тем, что после непродолжительного копчения колбасу подвергают лёгкой варке, затем повторному копчению и непродолжительной сушке. Ассортимент копчёно-варёных колбас включает «деликатесную», «свиную», «московскую», «любительскую» и др. Используют как холодную закуску. В хранении менее стойки, чем



Требования к качеству колбасных изделий.

- Колбасные изделия должны иметь форму правильную, соответствующую виду колбасных изделий; поверхность чистую, сухую, без повреждений оболочек, наплывов фарша, слипов. Фарш на разрезе равномерно перемешан от розового до темно-красного цвета, у вареных - розовый или светло-розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика, грудинки, определенной формы, размера; шпик белый или с розовым оттенком. Консистенция упругая у вареных, полукопченых колбас, плотная - у сырокопченых и варенокопченых. Вкус, запах приятные, свойственные данному виду колбас, с выраженным ароматом пряностей, без постороннего вкуса, запаха; у вареных колбас вкус, запах в меру соленый, у полукопченых, варенокопченых, сырокопченых - слегка острые, в меру соленые, с ароматом копчения. Не допускаются к приемке колбасы с загрязнениями на оболочке, наплывами фарша над оболочкой, рыхлым фаршем или слипами, наличием серых пятен и крупных пустот, кисловатым, затхлым запахом, желтым цветом шпика. Не допускается наличие в вареных колбасных изделиях групп кишечных палочек в 1г продукта, патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы в 25г продукта.

транспортирование и хранение.

- Полукопченые колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики, полимерные многооборотные, алюминиевые или в тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения, а также в специализированные контейнеры или тару-оборудование.
- Тара для колбас должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.
- Масса брутто не должна превышать 30кг.
- В каждый ящик или контейнер упаковывают полукопченую батону колбасу одного наименования.
- Допускаются для местной реализации нецелые батоны полукопченных колбас массой не менее 300 г. При этом срезанные концы батона должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергаменты, или других материалов,

Варено-копченые колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые — по ГОСТ 10131, полимерные многооборотные, алюминиевые или в тару из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Российской Федерации, а также в специализированные контейнеры или тару-оборудование.

Допускается упаковывание колбас в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную деревянную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмываемой непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием: наименования предприятия-изготовителя его товарного знака; наименования и сорта колбасы; даты изготовления; массы брутто, тары; обозначения настоящего стандарта. Аналогичный ярлык

На каждой упаковочной единице фасованных варено-копченых колбас массой нетто по 50, 100, 150, 200, 250 г должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке или наклеенная на нее с указанием: наименования предприятия-изготовителя его товарного знака; наименования и сорта колбасы; пищевой и энергетической ценности; массы нетто и стоимости порции с упаковкой; срока и условий хранения; обозначения настоящего стандарта. На каждой упаковочной единице фасованных варено-копченых колбас сервировочной нарезки массой нетто от 50 до 270 г и порционной нарезки массой нетто от 200 до 500 г должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке или наклеенная на нее с указанием: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака; наименования и сорта колбасы; пищевой и энергетической ценности; срока и условий хранения; обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек, из термочувствительной или самоклеющейся чековой ленты с указанием: массы нетто и стоимости порции с упаковкой; даты изготовления.