

ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ







Классификация колбасных изделий

- Варёные колбасы
- Сосиски
- Сардельки
- Шпикачки
- Мясные хлебы
- Ливерные колбасы
- Кровяные колбасы
- Фаршированные колбасы
- Паштеты
- Зельцы
- Студни
- Полукопчёные колбасы
- Варёнокопчёные колбасы
- Сырокопчёные колбасы
- Сыровяленые колбасы

Варёные колбасы



Сосиски



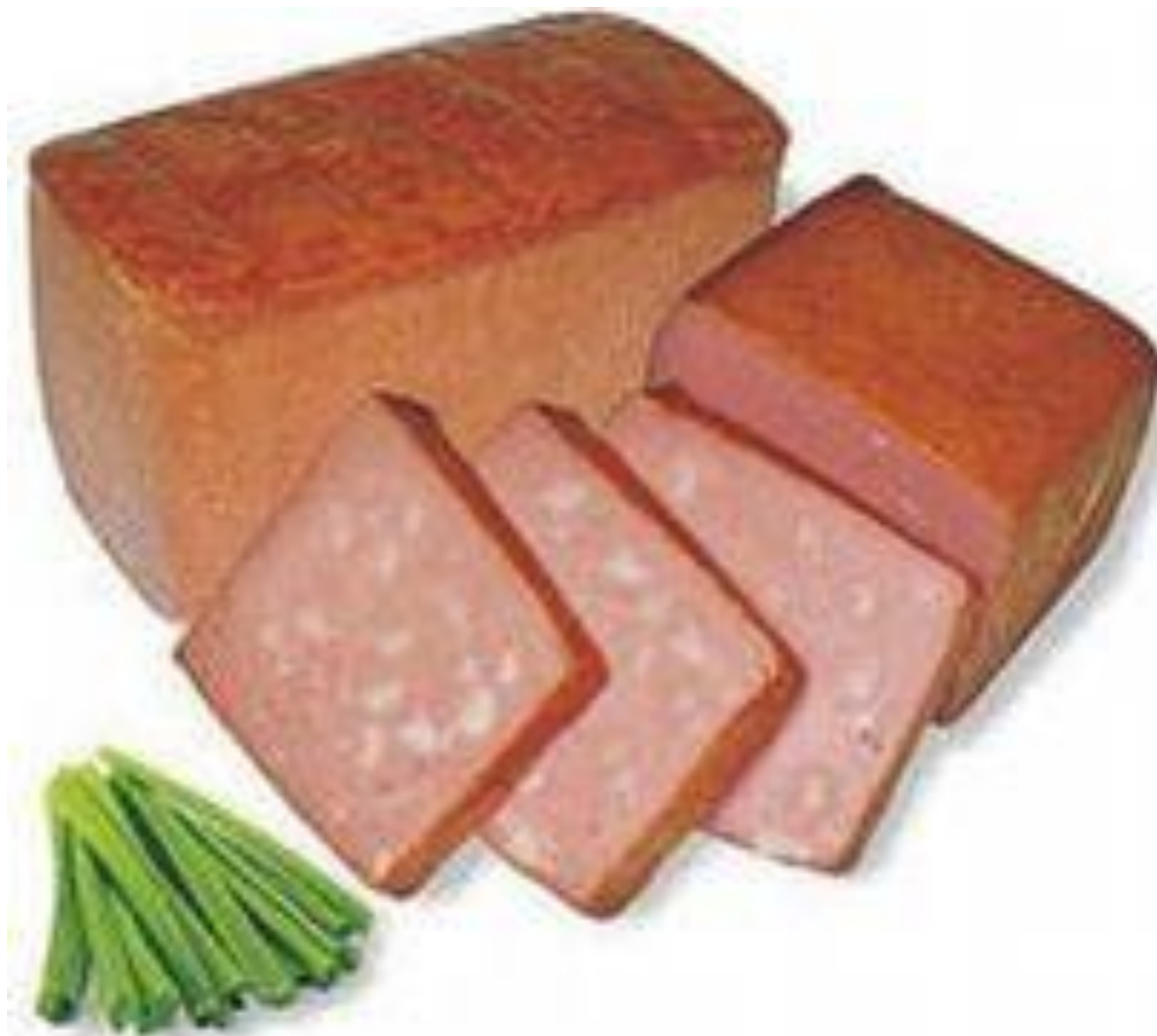
Сардельки



Шпикачки



Мясные хлебы



Ливерные колбасы



Кровяные колбасы



Фаршированные колбасы



Паштеты



Студни



Зельцы



Полукопчёные колбасы



Варёнокопчёные колбасы



Сырокопчёные колбасы



Сыровяленые колбасы



Сырьё и материалы

- Мясо
- Субпродукты
- Кровепродукты
- Белковые продукты
- Жиросодержащее сырьё
- Прочее

Мясное сырьё

- **Говядина**
- **Свинина**
- **Баранина и козлятина**
- **Конина и верблюжатина**
- **Мясо диких животных**
- **Мясо кроликов – ограничено**
- **Мясо птицы - ограничено**

Субпродукты

- **1-я категория**

-языки, печень, почки, сердце, мозги, вымя, хвосты и диафрагмы, мясная обрезь

- **2-я категория**

-головы, уши и ноги, лёгкие, калтыки, пищеводы, селезёнки, желудки

Кровепродукты

- **Цельная кровь**
- **Форменные элементы крови**
- **Плазма**
- **Сыворотка**

Белковое сырьё и продукты

- **Молочные и молочно-белковые препараты, соевые продукты и др.**

Жиросодержащее сырьё

- Шпик, свиная грудинка, маргарин и др.

Прочее сырьё и материалы

- Пшеничная мука, яйцепродукты, крахмал и др.
- Оболочки естест. и искусств.
- Шпагат, алюмин. скобы

Группа варёных колбас



Технологическая схема изготовления варёных колбас, сосисок, сарделек и шпикачек

- Приёмка сырья
- Хранение
- Подготовка сырья
(разделка, обвалка, жиловка)
- Измельчение
- Посол сырья
- Выдержка и созревание
- Тонкое измельчение и
приготовление фарша
- Формование батонов
(подготовка оболочек,
шприцевание, вязка батонов,
штриковка, навешивание на
рамы)
- Обжарка
- Варка
- Охлаждение
- Упаковка
- Маркировка
- Транспортирование
- Хранение

Посол сырья

- Сырьё солят 2-5 мин солевым раствором или сухой солью.

На 100 кг сырья:

NaCl до 3 кг ;

NaNO₂ 7,5 г.

Выдержка или созревание

- Т-ра выдержки в помещении
0 плюс 4 °С.
- Продолжительность выдержки, час:
8 – 72

Тонкое измельчение и приготовление фарша (куттерование)

Происходит:

- механическое разрушение тканей;
- набухание белков и др.



Технические характеристики:

Производительность кг/час не менее 1300

Вместимость чаши, л 125 Кол-во ножей, шт.8

Скорость резания, м/с 130

Частота вращения, об/мин

- вала ножей до 4500

Суммарная установленная мощность, кВт 37

Степень вакуума, Мпа 0,02

Масса, кг 2000; Габаритные размеры, мм 2700x1400x1500

Последовательность введения компонентов

- **Говядина и нежирная свинина;**
- **лёд;**
- **специи;**
- **крахмал;**
- **сухое молоко;**
- **жирная свинина или шпик**

