

Технология варено-копченых колбасных изделий



Варено-копченые колбасные изделия вырабатываются по ГОСТ или по ТУ. Выработка колбас по ГОСТ (ГОСТ 16290-86) подразумевает следующий ассортимент (классическая технология производства варено-копченых колбас):

Высшего сорта:

- * деликатесная;
- * московская;
- * сервелат.

Первого сорта:

- * любительская;
- * баранья.

Государственный стандарт строго регламентирует рецептуры, виды и качество используемого сырья, вид батона и колбасную оболочку.

Технологический процесс производства Варено-копченых колбасных изделий включает в себя следующие технологические операции:

Приём сырья

Для производства варено-копченых колбас согласно государственному техническому регламенту используют качественную говядину, свинину реже баранину.

На производство варено-копченой колбасы нельзя принимать мясо дважды замороженное, условно годное, а также мясо



Подготовка сырья.



- Сырье предназначенное для производства варено-копченой колбасы предварительно размораживают, до температуры $+18 \pm 2$ °С (в течении 18-24 часов, в зависимости от технической оснащенности предприятия).
- После разморозки производится зачистка полутуш, разделка их на отруба, обвалка и жиловка по сортам. В жилованном мясе не должно наблюдаться крупных сухожилий, кровеносных и лимфатических сосудов, кровоподтеков, костей.

Предварительное измельчение мясного сырья и предпосол.

- Мясо предварительно измельчают на волчке с диаметром решетки 16-25 мм. Далее производится предпосол мяса в фарше мешалке с поваренной солью и другими компонентами (например: нитрит натрия) и выдержка мяса в посоле, при температуре $+2...+4$ °С и влажности 75% в течении 24-48 часов, за это время мясо приобретает необходимую консистенцию, аромат, вкус.



Измельчение мясного сырья и составление рецептуры.

- Соленое сырье измельчают на волчке с диаметром решетки 2-8 мм, в зависимости от наименования варено-копченой колбасы. Шпик нарезают на шпикорезке на кусочки с размерами 4-8 мм.
- В соответствии с рецептурой производства варено-копченых колбас к измельченному мясу добавляют шпик, специи, пряности и другие ингредиенты. Все это тщательно перемешивается в течение 8-10 минут. По классической технологии варено-копченых колбас влага в фарш не добавляется, но существуют ТУ в которых допускается добавление влаги.

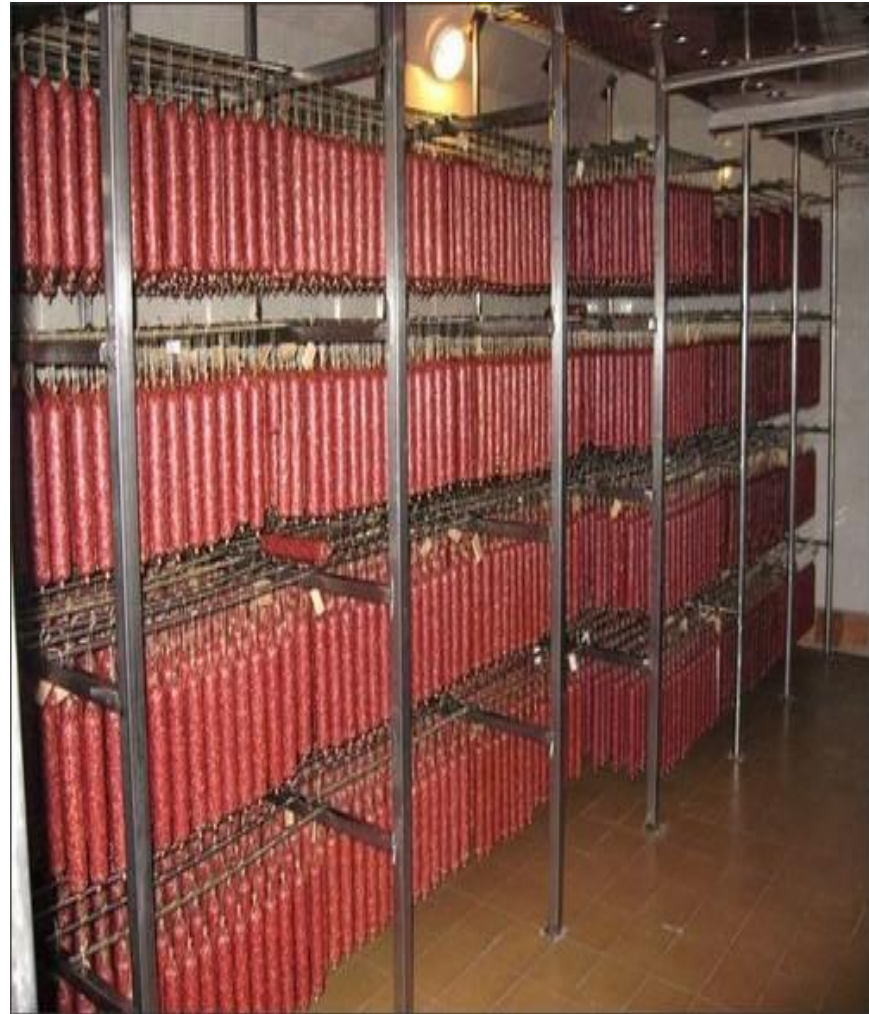
Наполнение оболочки.



- В зависимости от вида колбасной оболочки (искусственной, натуральной) для каждой есть свои рекомендации по ее подготовке перед наполнением.
- Как правило наполнение оболочки фаршем производится на вакуумных гидравлических шприцах, при давлении, обеспечивающем хорошую плотность батона. Далее в зависимости от вида используемого оборудования производится формовка, клипсование (или ручная вязка), укладка батонов на рамы. Укомплектованные рамы направляются на осадку.

Осадка.

- Колбасу на рамах помещают в камеры с температурой $+2...+4^{\circ}\text{C}$ и влажности 80% на 6-48 часов. Во время осадки восстанавливаются химические связи между составными частями фарша, разрушенные при измельчении и шприцевании. Колбасный фарш в батоне уплотняется.



Термическая обработка.

- Возможны два способа проведения термической обработки варено-копченых колбасных изделий:

Первый способ:

- Обжарка — проводится при температуре 80-110°C и низкой относительной влажности в течении 45-90 минут.
- Варка — колбаса варится в паровоздушной смеси с температурой до 80°C. Варится до достижения температуры внутри батона 72 °C.
- Копчение — проводится при температуре 45 °C и влажности не более 75% до 24 часов.

Второй способ:

- Первичное копчение - проводится при температуре до 75 °C и влажности не более 75% в течении 1-2 часов.
- Варка - колбаса варится в паровоздушной смеси с температурой до 74°C в течении 45-90 минут. Варится до достижения температуры внутри батона 72 °C.
- Вторичное копчение - проводится при температуре 45 °C и влажности не более 75% в течении 24 часов.

Охлаждение.



Батоны охлаждают до температуры +6 ... +8 °С и хранят в камерах с температурой не выше 6°С.