

Технологическая схема изготовления полукопчёных колбас

- Приёмка сырья
- Хранение
- Подготовка сырья
(разделка, обвалка, жиловка)
- Измельчение
- Посол сырья (темп. **2 – 4 °С**, продолж. **1 – 4 сут.**)
- Измельчение на волчке и приготовление фарша (**8 -10 мин**)
- Формование батонов ($P_{\text{шприц}} = \mathbf{0,5-1,2 \text{ МПа}}$)
- Осадка (темп. **2 – 8 °С**, продолж. **2 – 24 ч.**)

- **Обжарка (80 – 100 °С, продолж. до 1,5 ч.)**
- **Варка (75 – 80 °С, продолж. до 80 мин.)**
- **Охлаждение (до 20 °С, продолж. до 3 ч.)**
- **Копчение (35 – 50 °С, продолж. 4 – 24 ч.)**

- **Сушка (10 - 12 °С, ф среды 75 %, продолж. 1 -2 сут.)**

- **Контроль качества**

- **Упаковка и маркирование**

- **Транспортирование**

- **Хранение (t не выше 12 °С и φ = 75%, не более 10 суток; при t от 0° до 6 °С - не более 15 суток; при t от -7° С до -9 ° - не более 3 месяцев)**



- **Колбаса полукопчёная "Краковская" высший сорт**
ГОСТ 16351-86
Состав: свинина, говядина, свиная грудинка, соль, сахар, пряности, чеснок, фиксатор окраски Е-250
В 100 г продукта: белок - 16,2 г, жир - 44,6 г, 466 Ккал
Оболочка натуральная - черева
Масса 1 шт. - 0,4 кг.
СРОК ГОДНОСТИ:
при t не выше 12°C и относительной влажности воздуха 75%,
не более 10 суток;
при t от 0°C до 6°C - не более 15 суток;
при t от -7°C до -9°C - не более 3 месяцев

Технологическая схема изготовления варёно-копчёных колбас

- Приёмка сырья
- Хранение
- Подготовка сырья
(разделка, обвалка, жиловка)
- Измельчение
- Посол сырья (темп. **2 – 4 °С**, продолж. **1 – 4 сут.**)
- Измельчение на волчке и приготовление фарша (**8 -10 мин**)
- Формование батонов ($P_{\text{шприц}} = 1,3 \text{ МПа}$)
- Осадка (темп. **2 – 8 °С**, продолж. **1 – 4 сут.**)

Копчение (70 – 80 °С, продолж. 1 – 2 ч.)

Варка (73 – 75 °С, продолж. 45 - 90 мин.)

Охлаждение (до 20 °С, продолж. 5 – 7 ч.)

Копчение (35 – 50 °С, продолж. 24 – 48 ч.)

Сушка (10 - 12 °С, ϕ среды 74 – 78 %, продолж. 3 -7 сут.)

Контроль качества

Упаковка, маркирование, транспортирование

Хранение (t 12 - 15 ° С и ϕ = 75%, не более 15 суток; при t от 0 до 4 °С - не более 1 мес.; при t от -7 °С до -9 °С - не более 4 месяцев)

Древесина для копчения

- **Можжевельник (древесина и ягоды)**
 - **Бук, дуб, ольха, орех, берёза, клён, ясень, вяз, красное дерево, каштан, ива, тополь, вишня, яблоня, абрикос, персик, лимонное и апельсиновое дерево.**
 - **В качестве добавок к основному топливу рекомендуют жгучую крапиву, вереск, листья шалфея, лавра, шелуху лука, ветки розмарина.**
- Не рекомендуются хвойные виды древесины.**

Технологическая схема изготовления сырокопчёных колбас

- Приёмка сырья
- Хранение
- Подготовка сырья
(разделка, обвалка, жиловка)
- Измельчение
- Посол сырья (**5 – 7 сут.**)
- Измельчение на волчке (**8 -10 мин**)
- Формование батонов
- Осадка (темп. **2 – 4 °С**, продолж. **5 – 7 сут.**)

Копчение (18 – 22 °С, продолж. 2 – 5 сут.)

Сушка (10 - 12 ° С, продолж. 25 - 30 сут.)

Упаковка и маркирование

Транспортирование

Хранение (t 12 -15 °С и φ = 75%, не более 4 мес.; при t от -7 °С до -9 °С - не более 9 месяцев)

Технологическая схема изготовления ливерных, кровяных колбас, паштетов, студней

Подготовка исходных компонентов

Говядина, баранина, свинина – обвалка, жиловка, бланширование,
измельчение

Печень

Мясо свиных голов

Субпродукты 2-й категории, жилы, хрящи, шкурки

Бобовые, крупы

Шпик

Кровь или форменные элементы (для кровяной колбасы)

Соль, нитрит натрия.

Приготовление фарша в куттере или мешалке(прод. **1 – 2 ч.**)

Наполнение оболочек

Варка (**75 – 85 °С**, продолж. **40 -120** мин.)

Охлаждение (до **0 – плюс 3 °С**)

Упаковка, маркирование, транспортирование

Хранение (**t** минус **4** - плюс **8 °С**)

Ливерные **12 – 48** часов

Кровяные **12 – 24** часа

Паштеты и студни **24 – 48** часов

Продукты варёные из СВИНИНЫ



Ветчина останкинская варёная высшего сорта

**Подготовка сырья (обвалка и жиловка
окороков)**

**Тендеризация и посол шприцеванием
Массирование 13 – 16 часов**

Фасование в пакеты из полимерных мат-лов

**Термообработка паром (до темп. в центре 70 °С,
общая продолж. 80 -120 мин)**

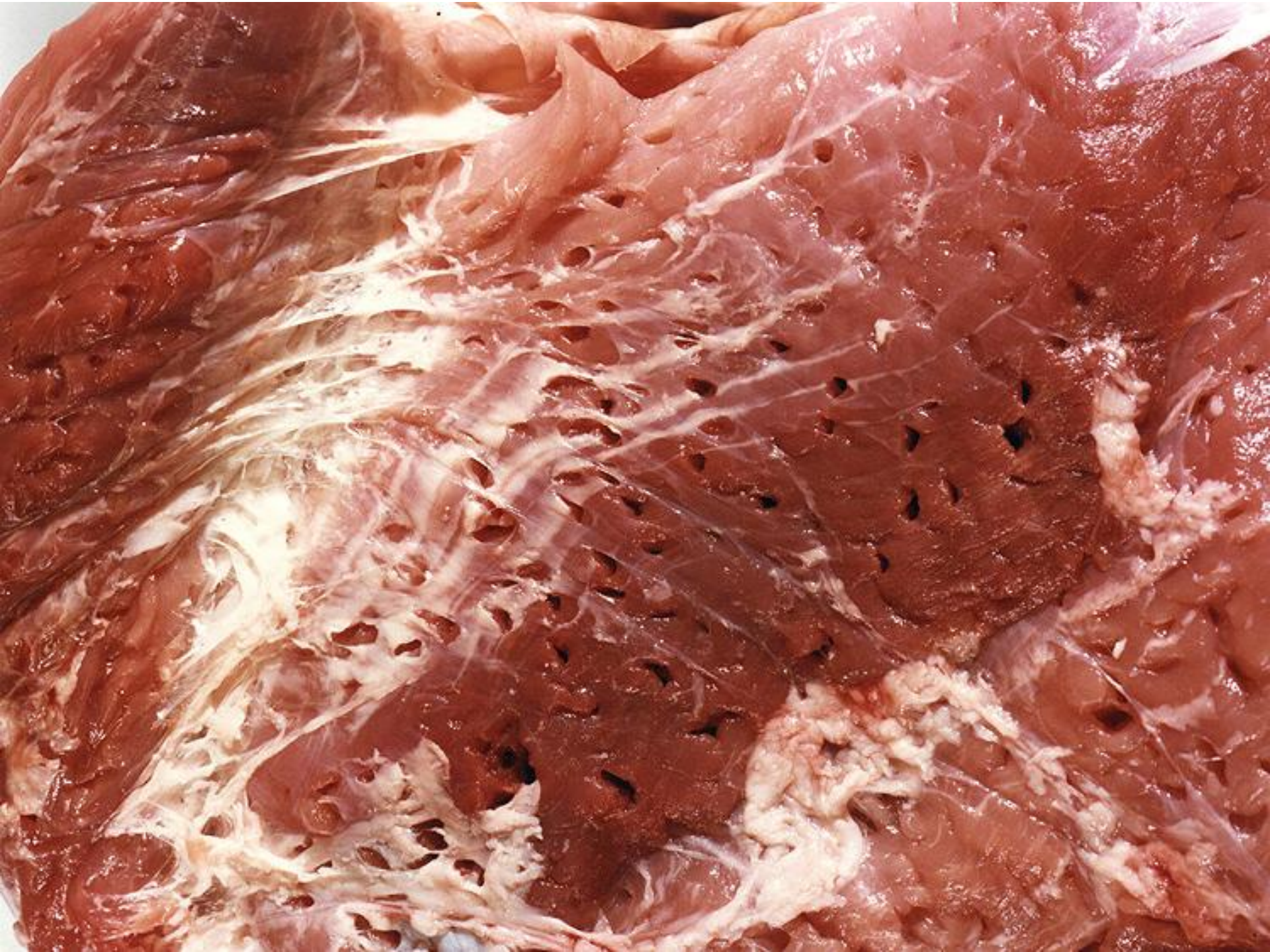
**Охлаждение (водой или воздух. до темп. в
центре 6 °С)**

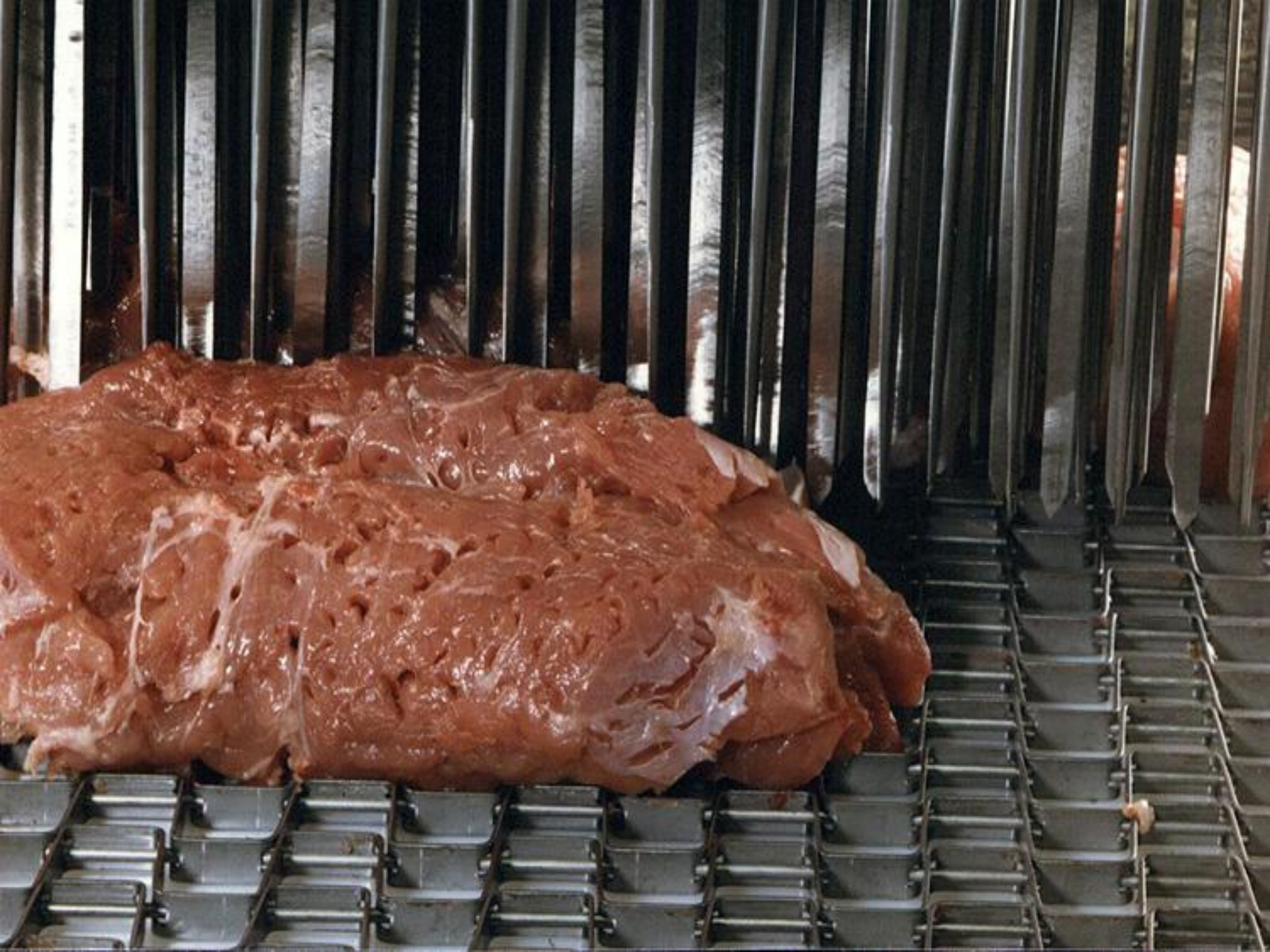
Тендеризация

- **Тендеризации мяса необходима для улучшения вкусовых и потребительских качеств мясной продукции. Продукты выкладываются на входном транспортере. Затем проходят между двумя сжимающими валиками с металлическими шипами. Данные шипы делают надрезы на поверхности мяса, которое подается на транспортер.**

Тендеризатор









НЕЖНАЯ

ВЕТЧИНА

ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА

500g ± 4%

ВР



Копчёно-варёные мясные продукты

Карбонад российский высшего сорта

**Подготовка вырезки (спинная мышца 0,7 – 1 кг
с толщиной шпика не более 0,5 см.)**

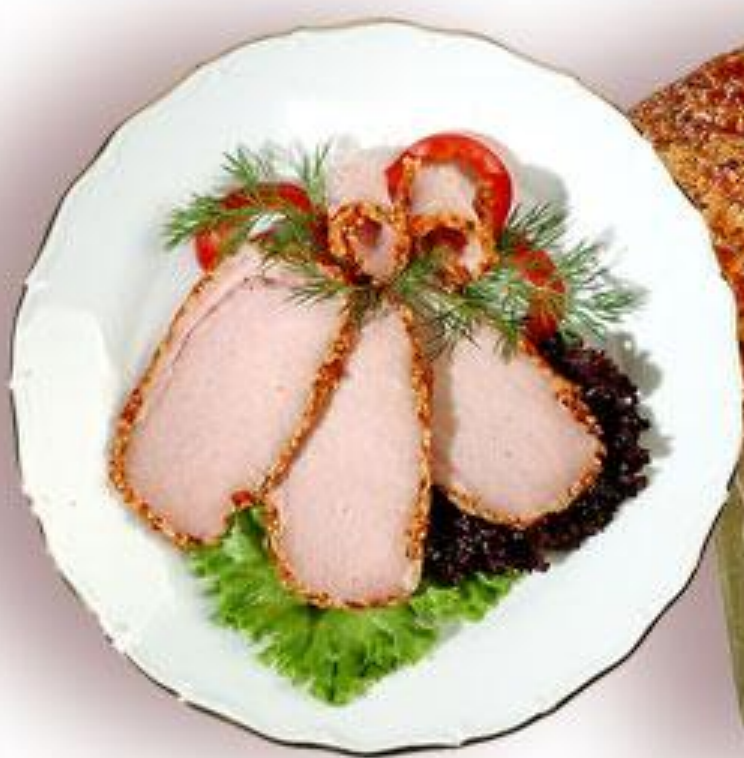
**Посол (шприцевание и далее в рассоле 3 – 5
суток, темп. 2 – 4 °С).**

Выдержка 4 – 5 часов

Копчение (6 – 8 час. при темп. 30 – 50 °С)

Варка (60 – 75 мин. при темп. 75 – 85 °С)

Охлаждение (темп. 0 – 8 °С)





Копчёно-запечённые мясные продукты ИЗ ГОВЯДИНЫ

Пасторма копчёно-запечённая высшего сорта

Подготовка прямоугольных пластин (от шейной части
отруба толщ. 2 -3 см.)

Посол (в рассоле 2 – 3 суток, темп. 2 – 4 °С)

Натираание (чесноком, черным молотым перцем)

Копчение и запекание (3 – 5 час. при темп. 80 – 85 °С)

Охлаждение (темп. 0 – 8 °С)



WWW.1TVRUS.COM