

# 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 ( $P_{\text{шприц}} = \mathbf{0,5-1,2}$  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  $12^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 75%,  
не более 10 суток;  
при  $t$  от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  - не более 15 суток;  
при  $t$  от  $-7^{\circ}\text{C}$  до  $-9^{\circ}\text{C}$  - 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,  $\phi$  среды 74 – 78 %, продолж. 3 -7 сут.)

**Контроль качества**

**Упаковка, маркирование, транспортирование**

**Хранение** ( $t$  12 - 15 ° С и  $\phi$  = 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)**

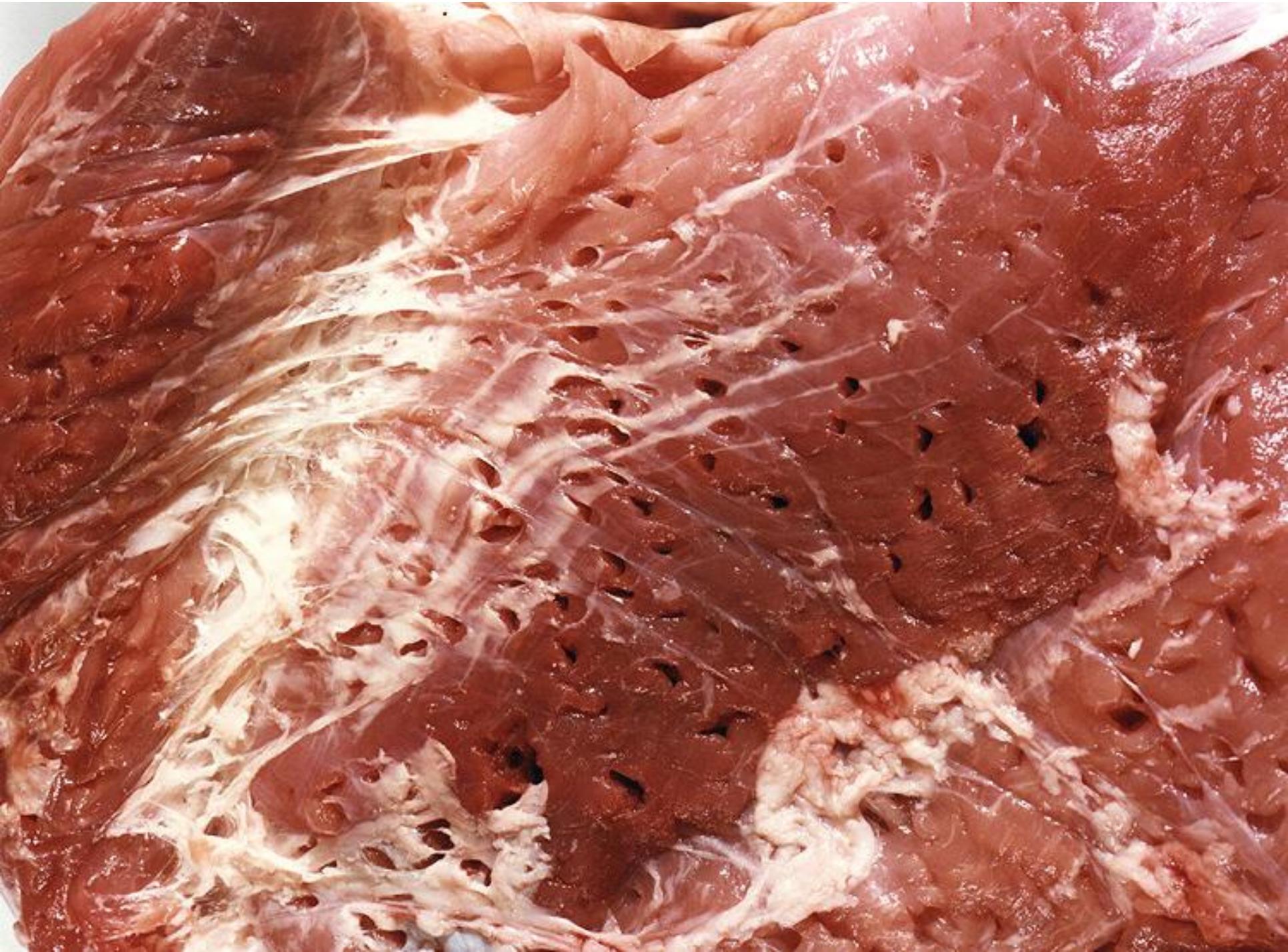
**Охлаждение (водой или воздух. до темп. в  
центре 6 °С)**

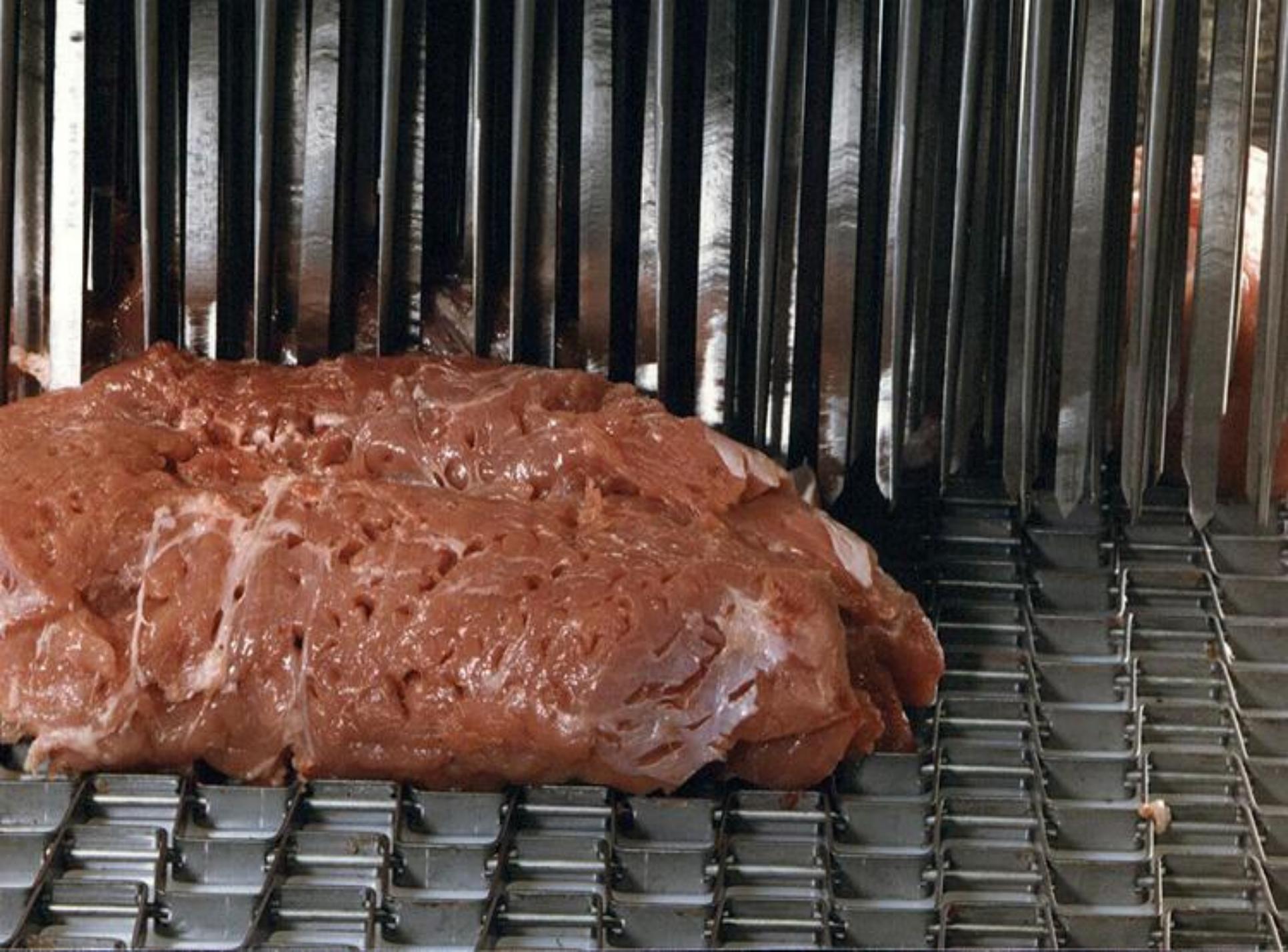
# Тендеризация

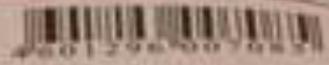
- **Тендеризации мяса необходима для улучшения вкусовых и потребительских качеств мясной продукции. Продукты выкладываются на входном транспортере. Затем проходят между двумя сжимающими валиками с металлическими шипами. Данные шипы делают надрезы на поверхности мяса, которое подается на транспортер.**

# Тендеризатор









НЕЖНАЯ

**ВЕТЧИНА**

**ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА**

500g ± 4%

ВР



ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА

ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА

ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА

# Копчёно-варёные мясные продукты

## Карбонад российский высшего сорта

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

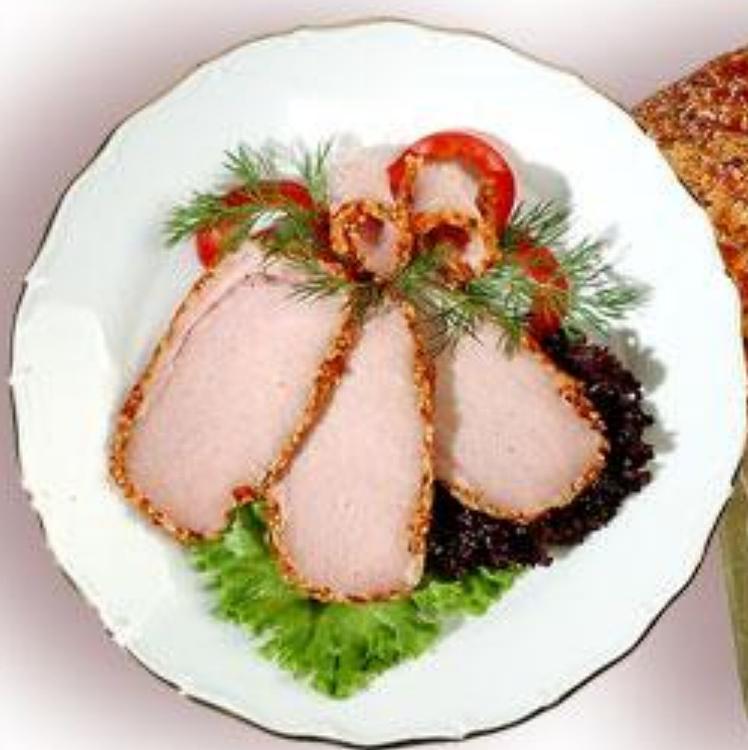
**Посол (шприцевание и далее в рассоле 3 – 5  
суток, темп. 2 – 4 °С).**

**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