

Технология производства и оценка качества колбасных изделий

В зависимости от способа термической обработки колбасы

подразделяют

- ✓ на вареные
- ✓ полукопченые
- ✓ копченые

По составу сырья

- ✓ на мясные
- ✓ субпродуктовые
- ✓ кровяные

По виду (рисунку) фарша на разрезе –

- ✓ на бесструктурные (с однородным фаршем)
- ✓ структурные (с рисунком, образованным кусочками шпика, языка, крупно измельченной мышечной и жировой тканью).



В зависимости от особенностей сырья и способа формовки вареные колбасные изделия можно



подразделить на группы:

- ✓ вареные колбасы
- ✓ сосиски и сардельки
- ✓ мясные хлебы
- ✓ фаршированные колбасы
- ✓ ливерные
- ✓ кровяные колбасы
- ✓ паштеты
- ✓ зельцы
- ✓ студни



Прием, зачистка, разделка туш, полутуш, четвертин



Обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса



Измельчение мясного сырья



Посол и созревание



Шпик

Подготовка

**Вода, специи,
белковые и другие
добавки**



Приготовление фарша (куттерование) 8-12 минут



Наполнение оболочек и вязка батонов



Осадка 2 часа при 0-4°C



Обжарка 60-140 минут при 90-100°C



Варка 40-180 минут при 75-85°C



Охлаждение до достижения температуры в центре батона не выше 15°C



душ

Контроль качества



Упаковка и хранение



Оценка качества готового продукта



Органолептический контроль

Внешний вид

Определяется
визуально

Поверхность батонков

должна быть

чистой

сухой

без повреждений

пятен

слипов

плесени

слизи



Запах должен быть
ароматный

Сочность и вкус

определяются
разжевыванием

Качественная
колбаса должна
иметь приятный
вкус, в меру
соленый, аромат

Цвет розоватый или
светло-серо-
розовый;

Консистенция –

плотная

однородная без

посторонних

включений или

крупных (более 3 мм)

пустот



Зеленый цвет указывает на повышенное содержание микроорганизмов, образующих сероводород, может возникнуть также вследствие недостаточной выдержки мяса в посоле и нарушении режимов обработки.





Серый цвет колбасных изделий можно обнаружить как на поверхности, так и в глубоких слоях продукта

из-за развития

- дрожжей
- микроорганизмов
- плесени

при использовании

- несвежего мяса
- жира
- при недостатке соли

отклонениях в режимах

- обжарки



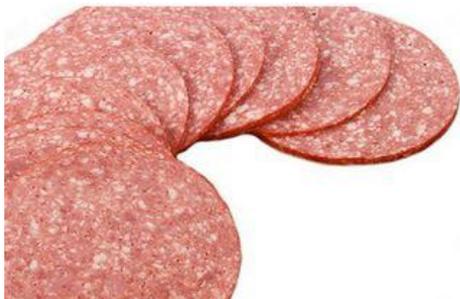
Микробиологические показатели качества колбасных изделий



Данные показатели определяются по действующим методикам лабораторным путем.

Готовые колбасы и копчености не должны иметь патогенной и условно-патогенной флоры.

Выявление данной микрофлоры в глубоких слоях продукта сигнализирует о нарушении технологического режима производства.



Основными видами порчи колбасных изделий являются:

- ✓ гнилостное разложение
- ✓ прогоркание
- ✓ изменение цвета
- ✓ плесневение
- ✓ кислое брожение



Физико-химические показатели качества колбасных изделий

- содержание влаги
- крахмала
- красящих веществ
- кислотность

Обнаружение красящих веществ  Обнаружение крахмала

Методика:

2-3 гр. измельченной колбасной массы помещают в колбу, добавляют 5 мл спирта. Смесь тщательно перемешивается. Через 10 минут смесь оценивается на содержание красителей.

Методика:

На колбасный срез капнуть раствором йода. Посинение колбасы или появление отдельных синих точек однозначно указывает, что в данное изделие введен крахмал

Спасибо за внимание!

