



Ет консервілері ассортименті және оларға қойылатын талаптар

Тексерген : Қасымов С .Қ.
Орындаған:
Шаудирбаева Г. Б.
Топ: ПП -513

Ет өнімдері— өндірісте еттен дайындалған шұжықтар, тұзды-ысталған өнімдер және консервілер.

Ет консервілеріне қалбырларға салынып, бекітілген, ыстықпен зарарсыздандырған дайын өнімдер жатады. Мұндай өнімдер таза еттен немесе етке басқа құрауыштар қосылып дайындалады. Ет консервілерін қоғамдық тамақтандыру орындарында 0-8° С температура аралығында 30 тәулік сақтауға болады.



Ет консервілерінің шикізаттары



Негізгі шикізат ет *Сиыр, қой, жылқы, шошқа, марал, қоян, үй құстарының еті, субөнімдер, қан, қан плазмасы, белокты препараттар, мал майлары, жұмыртқа, жұмыртқа өнімдері*



Көмекші

Дәнді, бұршақ тектес өнімдер, көкөніс, ұн, крахмал, өсімдік майлары, тұздағыш ингредиенттер

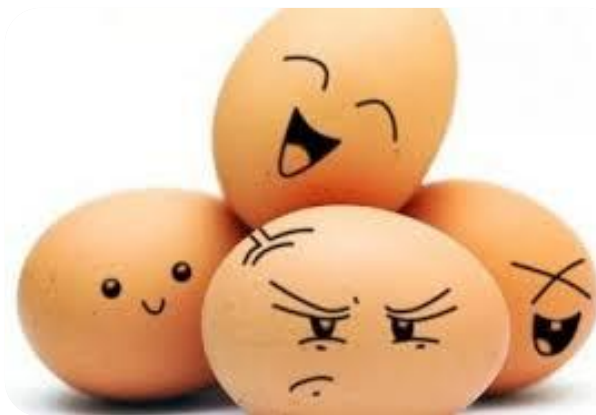
Ет өнімдері. Сосикалар, ветчина бекон және басқа бекітілген стандарт талаптарына сай болуы тиіс



Консервілердің түріне байланысты сиыр, қой және шошқа майларын ерітілген күйінде де, шикі күйінде де пайдаланады



Фаршты, диеталы, балаларға арналған консервілерді дайындаған кезде қолданылатын жұмыртқа, меланж (жұмыртқа сарысы) және жұмыртқа ұнтағы ешқандай бұзылу белгісі жоқ таза болуы керек




Өсімдік майлары. Қуырған кезде тазартылған күнбағыс майы (жоғары, I сорты) мен зәйтүн майы (I және II сорты) қолданылады.

Олар мөлдір, кейбір төменгі сорттарында тұнба болады



Консервілердің сапасын олардың қасиеті және өнім мен ыдыстарының жағдайына байланысты бағалайды. Дайын консервілер техникалық шарттар мен стандарт бойынша бекітілген негізгі талаптарға сай болуы қажет





Дәмі мен иісі өнімге тән, яғни қалай консервіленгеніне (қуырылған, пісірілген, қақталған және т.б.) қандай дәмдеуіштер (пияз, сарымсақ, лавр жапырағы, қызанақ настасы, сірке қышқылы және т.б.) қосылғанына байланысты болуы шарт. Бөгде иіс пен дәм болмауы керек.

Консервілер сапасына қойылатын талаптар

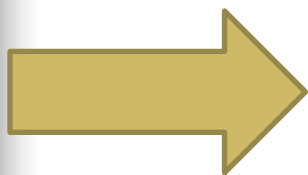
Құтылар таза болуы, аққан сұйықтықтың іздерінсіз, қабайған қақпақтарсыз, тот баспаған, қақпақтың және пішінінің қандай да бір деформациясынсыз, лакталған құтылар термотұрақты лакпен қапталуы тиіс. Шыны құтылар түссіз, ішкі және беткі көпіршіктерсіз, таза, қылаусыз және кетіксіз болуы тиіс. Құтының корпусы тегіс, томпайған, батық жерлерсіз және қабырғалардың қалыңдығы біркелкі болуы тиіс.



Ет консервілерінің сапасын құтылардың сыртқы пішінін мұқият тексеру, олардың органолептикалық, химиялық, бактериологиялық көрсеркіштерін анықтау арқылы жүзеге асырылады. Консервілердің сыртқы пішінін бағалауда этикеткасына, сыртқы түріне, құтының герметикалылығына назар аударады.

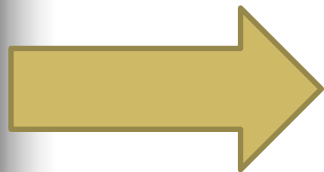


*Сыртқы түрі мен
консистенциясы еттен
жасалған
консервілермен
субөнімдер сүйексіз,
сіңірсіз және дәнекер
тінді қабықшасыз: еті
сәлді, өте езіліп
кетпеген, банкадан
алған кезде ыдырап,
шашылып қалмауы
керек.*



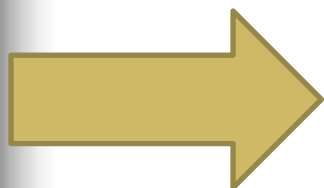
*Қыртыс майы – ақ түсті,
сарғаю болмауы керек*

Т



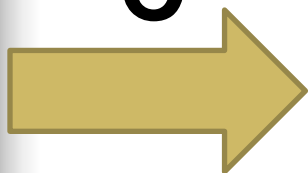
*Қызанақ настасы – сарғыш
түстен ашық қоңыр түске
дейін*

Ү



*Ет өнімдері – ашық қызғылт
түстен қызыл түске дейін*

С



*Сорпасы – сары түстен
ашық қоңыр түске дейін*

І



Ас тұзы. Консервілерінің басым көпшілігі үшін, ас тұзының мөлшері 1,0-2,2% шамасында болады. Екінші жағдайда нитриттің мөлшері 0,02%- дан аспауы шарт, ал нитриттың мөлшері 0,2%-дан көп болмауы керек.

Ыдыс. Консервілер салынатын ыдыс герметикалы, сыртқы түрі – таза таттанбаған болуы керек. Банкалардың герметикалығына нұқсан келтіретіндей пішіні бұзылмаған болуы керек. Жапсырма түс қағаздары таза, сызылмаған, мұқият жапсырылған болуы керек

Технологиялық сұлбесі

Сақтау

18 сағатқа дейін

Тазалау

бөгде қоспалардан (тас, құм, жарамсыз дәндерінен)

Жуу

Калибрлеу

диаметрі бойынша іріктеу

I - инспекция

сапасы бойынша іріктеу

Булау

$t=75-85^{\circ}\text{C}$, $\tau=3-7$ мин.

Салқындату

$t=35^{\circ}\text{C}$ -қа дейін

II - инспекция

жарамсыз дәндерден тазарту

Бөлшектеу

қаңылтыр немесе шыны банкаға

Құйма құю

$t=85^{\circ}\text{C}$ (құрамында 3 % қант, 3 % тұздың судағы ерітіндісі болады)

Жабу

Стерильдеу

$t=120\div 130^{\circ}\text{C}$ $\tau=15\div 20$ мин.

Салқындату

$t=35^{\circ}\text{C}$ дейін

Тауарлық көркемдеу

Сақтау

ҚОРЫТЫНДЫ

Ет консервілері адам организмінің май және ақуыз заттарының маңызды көздері болып табылады.

Олар жақсы сіңеді, себебі құрамында ауыстырылмайтын амин қышқылдары бар, олардың ақуыздары адам организмінің фермент жүйесінің әрекеттеріне қатысады.

Пайдаланылған әдебиеттер

1 Ет өнімдерін өндіру технологиясы С. Ж.

Баубеков, А. У. Тайчибеков

1 А. Смағұлов. Сертификаттау. Алматы –

2000ж.