

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ И ДРУГИХ ВИДОВ МЯСА



Продукты из свинины и других видов мяса

представляют собой готовые продукты для непосредственного употребления в пищу, изготовленные из частей туш с преимущественным сохранением клеточной структуры и сочетанием разных видов обработки мясного сырья (выдержка в посоле, копчение, термическая обработка, вяление, сушка)



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

□ **Продукты из свинины вареные** получают путем выдержки сырья в нитритном посоле с последующей варкой.

Для **вареных продуктов из свинины** допускается использование замороженной свинины со сроком хранения не более 3 мес. для всех наименований, кроме окороков и рулетов.

В производстве вареных продуктов из свинины используют пищевые добавки: нитрит натрия E250, нитрит калия E252; антиокислители: аскорбиновая кислота и ее соль E300, E301, аскорбилпальмитат E304; токоферолы E306; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; пищевые фосфаты: E450; E452; E451.

Вид – вареные из свинины, **подвид** – цельнокусковые, ветчинные и прочие.

Ассортимент включает наименования:

- ❖ **категория А** — "Свинина прессованная", "Ветчина для завтрака";
- ❖ **категория Б** — "Окорок тамбовский", "Окорок воронежский", "Окорок обезжиренный", "Рулет ленинградский", "Рулет ростовский", "Ветчина в оболочке", "Ветчина для завтрака", "Ветчина в форме";
- ❖ **категория В** — "Мясо свиных голов прессованное";
- ❖ **категория Г** — "Бекон прессованный".



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

Массовая доля мышечной ткани:

- ❖ для категории А — более 80%,
- ❖ для категории Б — от 60 до 80% включ.,
- ❖ для категории В — от 40 до 60% включ.,
- ❖ для категории Г — от 20 до 40% включ.

"Воронежский окорок", "Ростовский рулет", "Ветчину в форме" и "Свинину прессованную" получают из лопаточной части, *остальные окорока и "Рулет ленинградский"* — из тазобедренной.

Рулеты — это мякотная часть соленых окороков, свернутая шкурой наружу, перевязанная и термически обработанная.

Сырьем для "*Бекона прессованного*" служат срезки от грудореберной и шейной частей свинины с содержанием жировой ткани до 60%.

"Ветчину в форме", "Бекон прессованный" и "Свинину прессованную" варят в пресс-формах.

"Ветчину в оболочке" и "Ветчину для завтрака" вырабатывают как вареную колбасу, но не из фарша, а кусков мяса 0,2-0,6 кг, которые массируют с добавлением рассола, выдерживают, формуют в оболочку и проводят термическую обработку.

"Ветчину для завтрака" получают из нежирной свинины.

"Ветчину в оболочке" — из полужирной (с массовой долей жировой ткани не более 30%).

Количество добавленного рассола 20 и 12% соответственно.



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

□ **Копчено-вареные продукты.** В отличие от вареных их коптят 2~6 ч перед варкой. Требования к свинине для выработки данной группы изделий аналогичны требованиям к сырью для группы вареных изделий.

Использование пищевых добавок для производства этой группы продуктов мало отличается от группы вареных изделий: не используется нитрит калия E252; дополнительно применяют консерванты (регуляторы кислотности): ацетат натрия E262, лактат натрия E325, лактат калия E326, лимонную кислоту и ее соль E330, E331.

Вид — копчено-вареные из свинины; *подвид* —цельнокусковые.

По содержанию мышечной ткани:

- ❖ *категория А* — "Балык свиной в оболочке", "Окорок обезжиренный", "Шинка по-белорусски";
- ❖ *категория Б* — "Окорок тамбовский", "Окорок воронежский", "Рулет ленинградский", "Рулет ростовский", "Корейка";
- ❖ *категория В* — "Грудинка";
- ❖ *категория Д* — "Щековина"



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

"**Шинка по-белорусски**" — кусок мякоти тазобедренной части, который после посола натирают черным перцем и чесноком, сворачивают рулетом, перевязывают или помещают в сетки, коптят (10-12 ч), варят, охлаждают.

"**Корейка**" — спинная часть, позвонки удалены, края ребер тщательно заровнены.

"**Грудинка**" — грудореберная часть с ребрами. В грудинке чередующиеся слои шпика и мышечной ткани, в корейке — два разграниченных слоя мышечной и жировой ткани.

"**Балык свиной в оболочке**" — спинная и поясничная мышцы (филей). После посола вкладывают по два филея в оболочку (синюгу) и перевязывают. Коптят (10-12 ч), варят, прессуют с одновременным охлаждением.

Вырабатываемые по ТУ изделия отличаются, как правило, более высоким выходом готовой продукции за счет использования механической обработки сырья, применения стабилизаторов консистенции (фосфатов, каррагинана, камедей и др.), соевых белков, казеината натрия. В рецептуре могут применяться пряности и различные пищевые добавки.



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

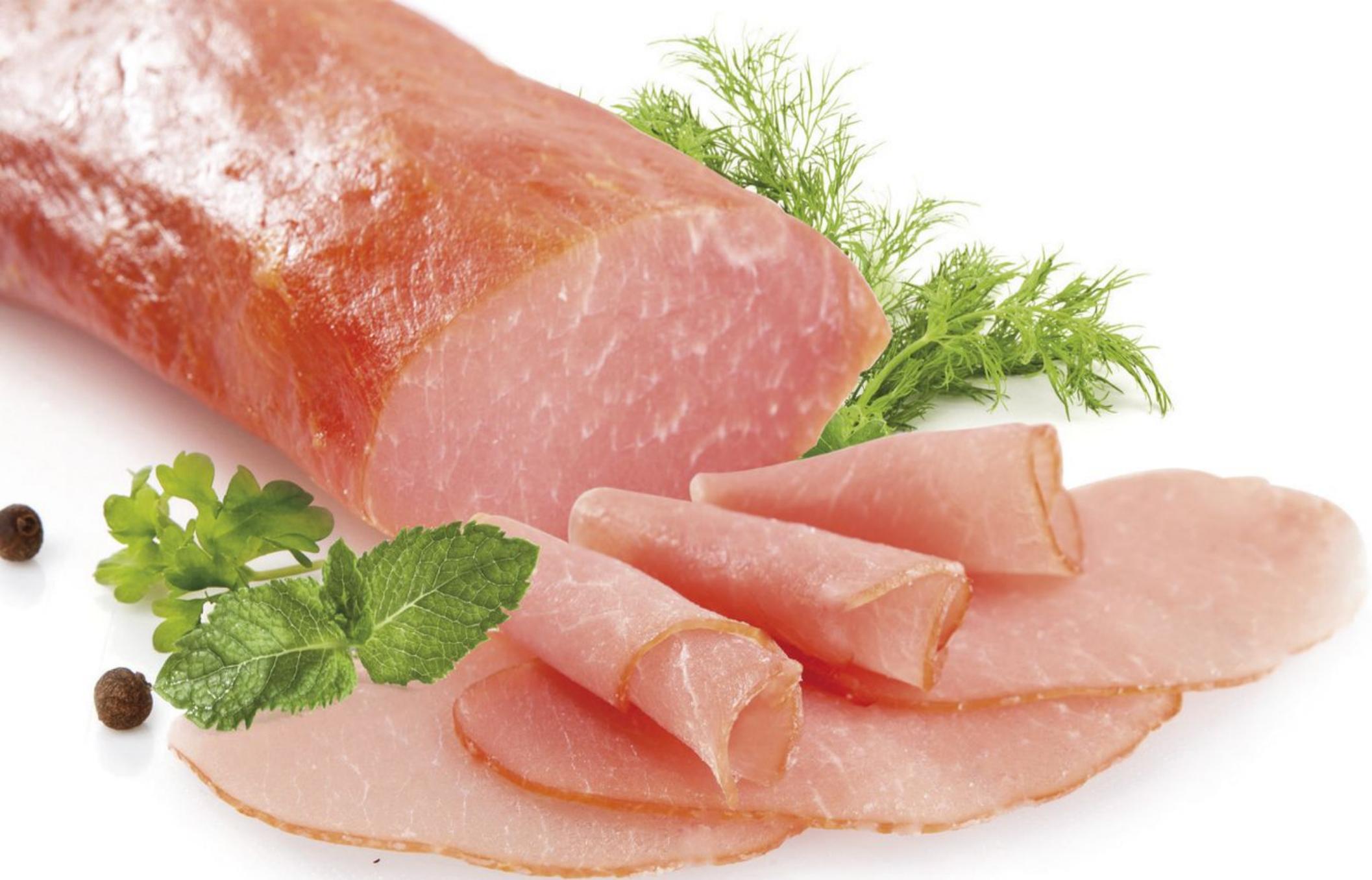
□ **Сырокопченые продукты.** Их технология включает: смешанный посол (до 12-15 сут.), холодное копчение, сушка, которая проводится при 11-12 °С 2...25 сут. в зависимости от наименования и длительности перевозки.

Ассортимент включает:

- ❖ **высший сорт** — "Окорок тамбовский", "Окорок воронежский", "Рулеты ленинградский" и "Руллет ростовский", "Корейка", "Грудинка", "Бескостная грудинка" (бекон), "Шейка ветчинная", "Филей в оболочке";
- ❖ **второй сорт** — "Свиные ребра";
- ❖ **третий сорт** — "Рулька" (предплечье), "Голяшка" (подбедерок).

Стандарт на данную группу изделий в настоящее время пересматривается, поэтому еще сохранилось сортовое деление.

Изделия в оболочке ("Шейка" и "Филей") отличаются продолжительной сушкой (20-25 — для "Шейки" и 10-15 сут. — для "Филея"). Для продукции второго и третьего сортов сушка не применяется.



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

□ **Копчено-запеченные изделия.** *Технология изделий включает* мокрый посол и копчение-запекание (от 2 до 12 ч в зависимости от массы продукта), при котором греющей средой является горячий коптильный дым.

Перед термической обработкой изделия заворачивают в целлофан (кроме "Пастромы") и перевязывают. Изделия имеют хороший вкус и запах, нежную консистенцию за счет уменьшения потерь жира и сока при термической обработке.

Ассортимент включает: "Окорок", "Ветчина", "Рулет", "Корейка", "Грудинка", а также "Бекон столичный", "Бекон любительский", "Пастрома".

Все изделия вырабатываются *высшим сортом.*

Сырьем являются следующие части: тазобедренная ("Окорок", "Ветчина"), лопаточная ("Рулет"), шейно-лопаточная в шкуре ("Бекон столичный"), грудобрюшная в шкуре ("Бекон любительский"), шейная без шпика и шкуры, нарезанная на пластины ("Пастрома"). Для "Пастромы" сырье натирают чесноком и черным перцем.



Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

□ **Запеченные и жареные продукты.** Вырабатываются "Буженина", "Карбонад", "Шейка московская", их не подвергают нитритному посолу.

Перед термообработкой натирают смесью соли, чеснока, перца, возможно — только поваренной солью ("Буженина", "Карбонад"); у "Шейки московской" вместо красного используют черный перец. "Буженину" и "Карбонад" выпускают как в запеченном, так и жареном виде, "Шейку московскую" — запеченном виде.

Сырьем являются: тазобедренная часть без костей и хрящей ("Буженина"), длиннейший мускул спины ("Карбонад"), шейная часть без шкуры и шпика ("Шейка московская").





Классификация и характеристика ассортимента

Продукты из свинины

□ **Изделия из свиного шпика.** Используют хребтовый и боковой шпик охлажденной или замороженной свинины от взрослых животных. **Посола проводится** сухой солью или шпик пересыпают солью и заливают рассолом; нитриты не применяют.

Ассортимент продуктов: "Шпик соленый", "Слоеный копчено-запеченный", "Венгерский", "Копченый", "По-домашнему", "Сало белорусское", "Шпик закусочный соленый" и "Закусочный копченый".

Посола с пряностями используют: для "Шпика по-домашнему" (перец, чеснок, лавровый лист), "Сала белорусского" (дополнительно кориандр, тмин или укроп), "Закусочного" (чеснок, красный перец), "Венгерского" — красным перцем обрабатывают после посола. "Закусочный шпик" солят в оболочке измельченным с пряностями.

Коптят после посола:

- ❖ **холодным способом** ("Копченый", "Венгерский", "Закусочный");
- ❖ **горячим способом** — 80 °С ("Слоеный копчено-запеченный").

"Шпик соленый" выпускают в реализацию в охлажденном и замороженном видах, "Закусочный" — в замороженном, другие наименования — в охлажденном виде.





Классификация и характеристика ассортимента

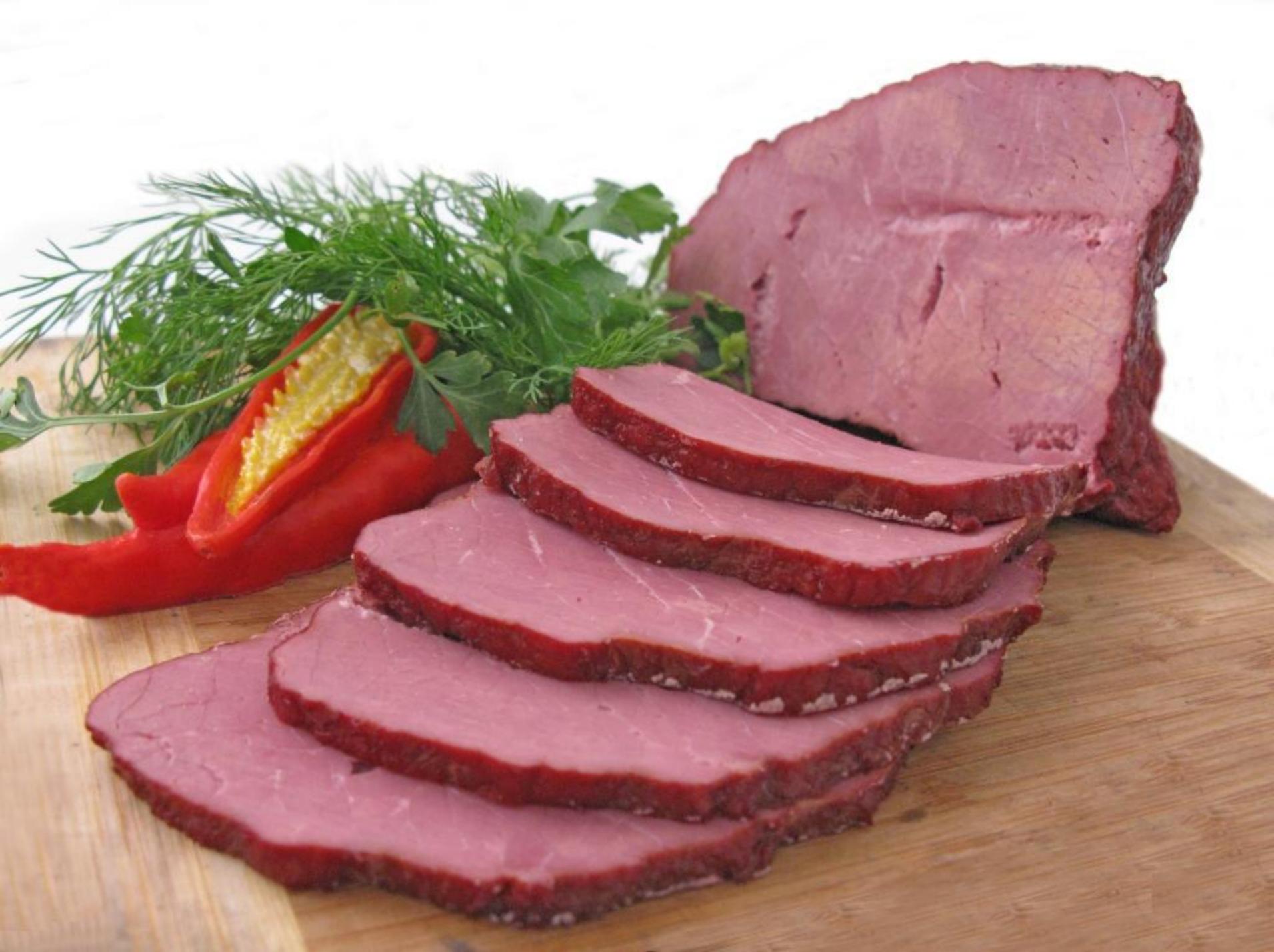
Изделия из говядины

Их изготавливают в:

- ❖ соленом,
- ❖ вареном,
- ❖ варено-копченом,
- ❖ копченом,
- ❖ копчено-запеченном,
- ❖ запеченном,
- ❖ жареном виде в соответствии с ТУ.

При производстве многих продуктов из говядины используется нитритный посол, но для формирования выраженных вкуса и аромата готовых продуктов широко применяют пряности. Для повышения нежности сырье массируют.

Ассортимент продукции включает следующие наименования: "Филей говяжий запеченный" (длиннейший мускул спины), "Говядина пряная вареная" (грудореберная часть без костей), "Говядина запеченная" и "Говядина копчено-запеченная" (тазобедренная часть), "Филей говяжий копчено-запеченный", "Филей говяжий копчено-запеченный новый", "Ветчина в оболочке вареная ленинградская" (говядина и свинина в равных частях), "Ассорти в оболочке" (говядина — 85%, свинина — 15%) и др.



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

При оценке качества продуктов из свинины и других видов мяса определяют:

- ❖ органолептические,
- ❖ физико-химические,
- ❖ микробиологические показатели.

Изделия должны иметь сухую поверхность (кроме продуктов, варка которых производилась с прессованием, а также продуктов в вакуум-упаковке).

У всех изделий не должно быть загрязнений, плесени, выхватов мяса и шпика, бахромок; края должны быть ровно обрезаны.

Консистенция упругая, для некоторых наименований плотная.

У продуктов в шкуре не допускаются остатки щетины.

Сырокопченые изделия должны быть равномерно прокопчены. **У продуктов нитритного посола** мышечная ткань на разрезе розово-красного цвета, **у копчено-запеченных** — бледно-розового (у "Пастромы" — красного), **у некоторых сырокопченых** ("Ребра", "Рулька", "Голяшка") — красного или темно-красного; **у запеченных и жареных** (без использования нитритов) — светло-серого со слабым розовым оттенком. **Цвет жира** у всех продуктов — белый или с розовым оттенком без пожелтения.

Не допускаются серые пятна, обесцвечивание мышечной ткани, пустоты.

У изделий в оболочке ("Ветчина в оболочке", "Для завтрака", "Ассорти", "Ленинградская") при нарезании **куски мышечной ткани не должны распадаться.**



Факторы, формирующие качество

Требования к качеству

Вкус и запах у всех изделий ветчинный, имеется аромат копчения (у продуктов, где оно использовалось). **Вкус** от слабосоленого до солоноватого (в зависимости от группы изделий). Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Скопление мутноватой жидкости в углах вакуумной упаковки свидетельствует о развитии микроорганизмов; такая продукция, как правило, не отвечает требованиям СанПиН **по микробиологическим показателям**, хотя постороннего **вкуса и запаха** может еще не быть.

Из физико-химических показателей национальными стандартами, введенными в последние годы на продукты из свинины, нормируются: массовая доля белка, жира, поваренной соли, нитрита натрия, для вареных продуктов из свинины — остаточная активная кислотность.



Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Продукты из свинины хранят в камерах при температуре воздуха от 0 до 6 °С на рамах в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в один-два ряда или уложенными в тару. **Относительная влажность** в камерах хранения **продуктов из свинины, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы**, должна быть **от 70 до 80%**.

- ❖ **Рекомендуемые сроки годности** копчено-вареных продуктов из свинины (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной газовой среды (МГС) при температуре воздуха от 0 до 6 °С и **относительной влажности воздуха от 70 до 80%**, **от 5 до 10 суток**.
- ❖ **Рекомендуемые сроки годности** вареных и копчено-вареных продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума или МГС при температуре от 0 до 6 °С: вареных изделий в нарезке – **от 5 до 10 суток**, целых изделий – **от 20 до 30 суток**; копчено-вареных в нарезке и целых изделий – **от 20 до 35 суток**.



Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Продукты из свинины жареные и запеченные имеют **сроки годности не более 5 сут.** **Срок годности** (сут., не более) **сырокопченых** продуктов из свинины (кроме копченых ребер) **при относительной влажности воздуха (75 ± 5)%** и **температуре ($^{\circ}\text{C}$):**

- **0...4 — 30 суток,**
- **4...12 — 15 суток,**
- **-7...-9 — 120 суток.**

Срок годности (сут., не более) изделий из свинины (вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные и жареные) в вакуумной упаковке с момента окончания технологического процесса **при температуре 5... 8 $^{\circ}\text{C}$** при нарезке сервировочной (ломтиками) — **5 суток**, порционной (куском) — **6 суток.**



