

ИНФОРМАЦИОННЫЕ

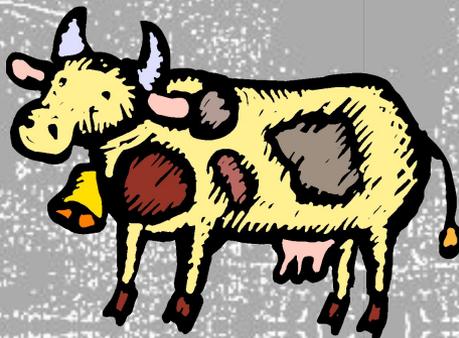
УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

О ПРОИЗВОДСТВЕ

ПРОДУКЦИИ

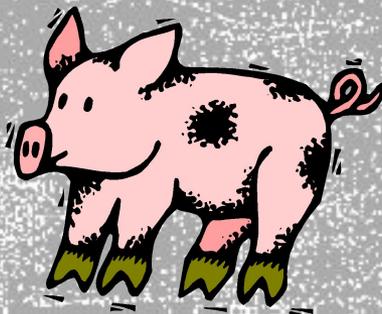


СЫРЬЁ: виды используемого мяса



Говядина

- высший сорт
- первый сорт
- второй сорт



Свинина

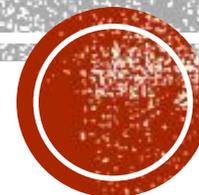
- постная свинина

(до 10% сала)

- полужирная (до 50% сала)
- жирная (50-80% сала)
- шпик (более 80% сала)



Курица



СЫРЬЁ

Охлаждённое сырьё от российских поставщиков – «Мираторг», «Агробелогорье» и др.



СПЕЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Одним из наших преимуществ является использование лучших импортных специй. А так же, у нас в продуктах – натуральное молоко и куриное яйцо.



НИЖЕГОРОДСКИЙ
самая настоящая колбаса из мяса

с куриными яйцами

на натуральном молоке

из охлажденного мяса

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ 2.90

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ 2.20

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ МЯСНАЯ 1.90

ПОБЕДА НА МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ 2016

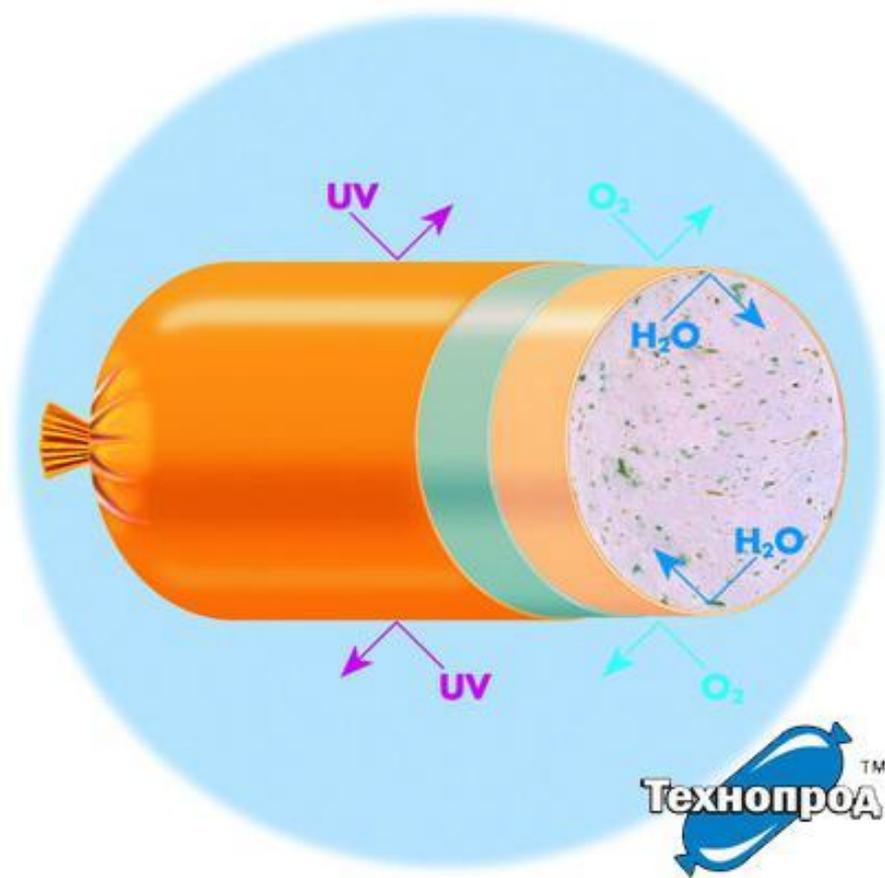


ВИДЫ ОБОЛОЧЕК

- **ИСКУСТВЕННЫЕ**, дымоНЕпроницаемые (полиамид, искусственная синюга – текстиль, фибросмок)
- Сохраняют продукт, «консервируют» его, состоят из нескольких барьерных слоёв, которые сохраняют продукт. ПРОДУКТ НЕ НУЖДАЕТСЯ В ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ГРУППОВОЙ ИЛИ ИНД. УПАКОВКЕ.



ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА=КОНСЕРВА



ВИДЫ ОБОЛОЧЕК- ИСКУССТВЕННАЯ ДЫМОПРОНИЦАЕМАЯ.

Низкобарьерная оболочка (фабиус, фиброуз, целлофан)- через неё проходит дым при копчении, но и влага из продукта выходит быстрее, поэтому для увеличения сроков сохранности продукта необходима дополнительная упаковка в газ или вакуум.



НАТУРАЛЬНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Эти оболочки прекрасно пропускают копчение, они съедобны.
Но продукты дополнительно должны упаковываться в газ или вакуум.



черева



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ:



Структурные

- фарш с кусочками шпика

(Русская, Любительская, К чаю)

Бесструктурные

- фарш однородный

(Докторская, Молочная и проч.)

Диаметры варёных колбас- от 60 до 120

ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ:

Колбасы ГОСТ – «Докторская», «Молочная», «Телячья», «Любительская», «Русская».

Колбасы по ТУ – в них рецептуры разрабатываются технологами предприятия, и проходит проверку-сертифицируется в органах гос. контроля (Рос потребнадзор)

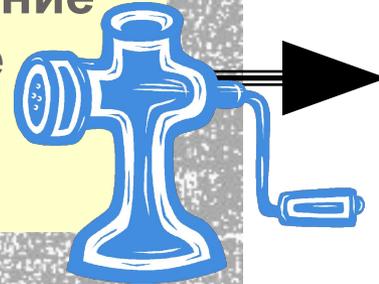


Процесс изготовления варёных колбас:

Обвалка мяса
(освобождение
от костей)

Жиловка
(освобождение
от жилок)

Измельчение
на волчке
(на мясо-
рубке)



Тонкое измельчение на
куторе (здесь добавляются
все специи и лёд для охлаждения)



Посол



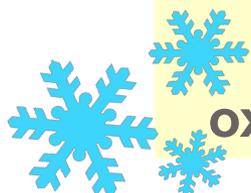
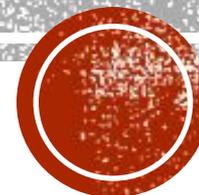
Хранение
при темп.
+2,+4
от 8 до 12
часов

Процесс изготовления варёных колбас:

Шприцами фарш
наполняется в
оболочку



Батоны
отправляются
в термическое
отделение и
«варятся» при
темп. 78 град.
– 3 часа



Колбаса
охлаждается



Поступает в камеру
готовой продукции

Особенности производства сосисок, сарделек,

шпикачек:

Рецептура и производство аналогично варёным колбасам, формовка продукта происходит на автоматах, которые дозируют и перекручивают сосиски, разделяя одну сосиску от другой.



Особенности производства сосисок, сарделек, шпикачек:

Шпикачки - в рисунке фарша присутствует шпик, оболочка натуральная

Сардельки - однородный фарш, натуральная оболочка

Сосиски

- в искусственной оболочке,

не подкопчённые

- в целлофане, с лёгким копчением



Особенности производства ветчин:

Ветчина, как правило имеет диаметры от 65 до 120 мм

Структура фарша - крупнокусковая, на разрезе хорошо видны кусочки мяса

При изготовлении используется говядина высшего сорта нежирная свинина. В некоторых видах с целью снижения стоимости, добавляется куриное сырьё.



Особенности производства варёно-копчёных колбас:

*Сырьё для производства:
говядина высший сорт,
нежирная свинина, шпик.*

*В колбасах низкое
содержание влаги,
за счёт длительного
процесса копчения
в термокамерах*



КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ



Особенности производства варёно-копчёных колбас:



Полукопчёные колбасы

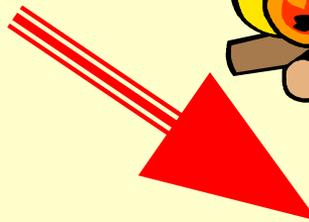
В фарше используются более крупные кусочки мяса и шпика, чем в варёно-копчёных колбасах.

В ассортименте все полукопчёные колбасы -только в виде кольца (кральки)



Процесс приготовления полукопчёных колбас:

копчение натуральным дымом
от 30 мин до 1 часа



варка до 1 часа



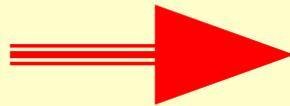
ПРЕИМУЩЕСТВО - В КОПЧЕНИИ

- Копчение продукции происходит на натуральной буковой щепе, что придаёт колбасам и деликатесам неповторимый аромат.

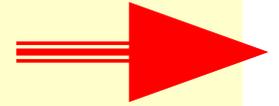


Особенности изготовления деликатесов:

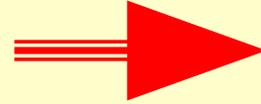
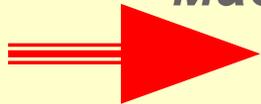
выделение мяса



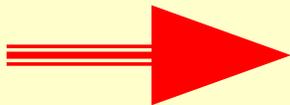
шприцевание
раствором



массирование - раствор
соли и пряностей
впитывается в продукт



формовка

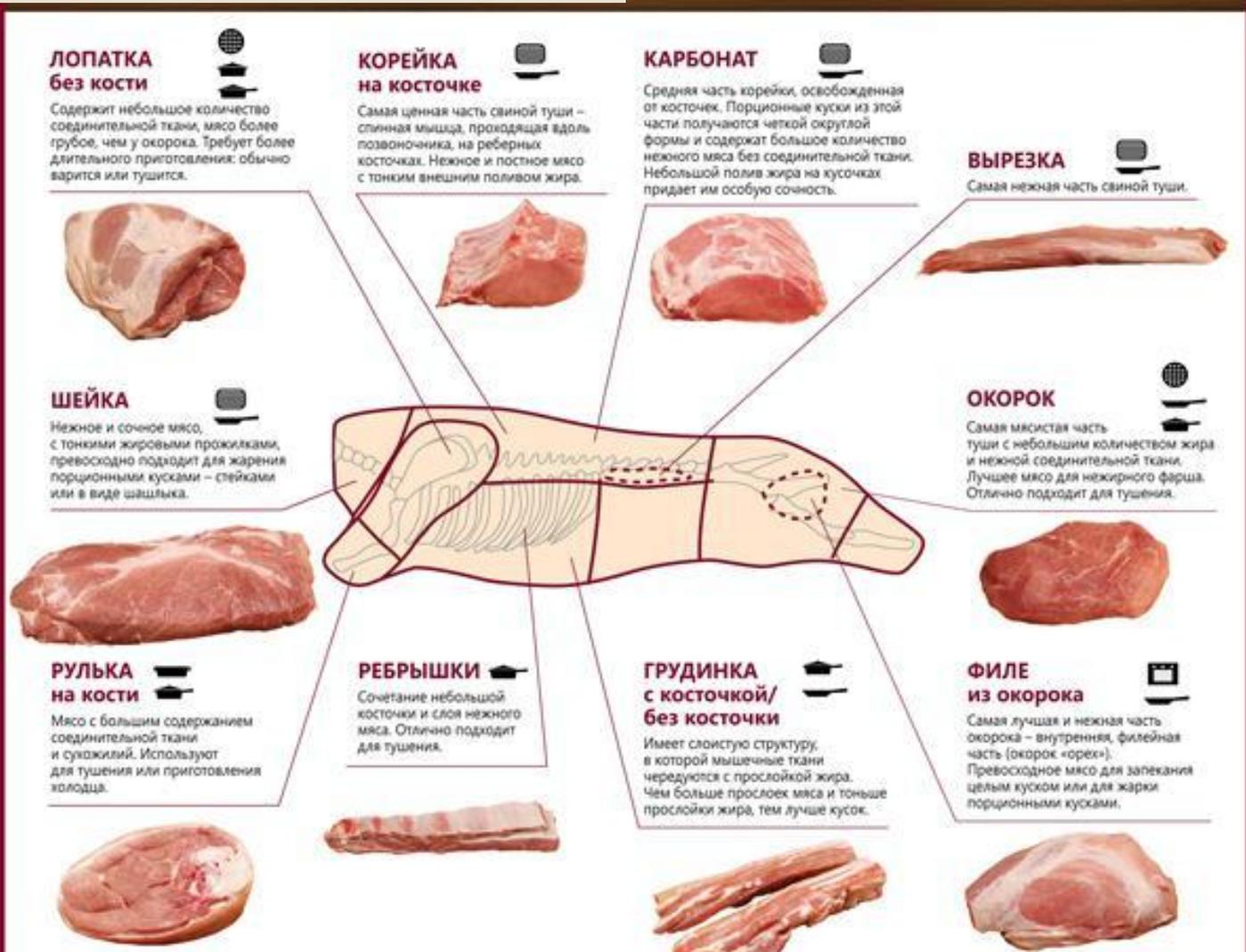


термическая обработка в
термокамерах



Для изготовления деликатесов
выделяют следующие части:

мясная разделка БЕКОННАЯ СВИНИНА



Деликатесы упаковываются в вакуум крупным куском от 0,8 до 1,6 кг и порционно 0,250 до 0,350 кг



СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К УПАКОВКЕ ПРОДУКЦИИ

- Упаковка происходит в цехах с низким температурным режимом, при строгом соблюдении всех санитарно-гигиенических норм.



ВИДЫ УПАКОВКИ

Групповая и индивидуальная упаковка продуктов в газ или вакуум:

- сохранения свежести
- соблюдения гигиенических требований
- продления сроков хранения
- удобство транспортировки продукта

Таким образом упаковываются продукты в проницаемых для внешней среды оболочках – это все, кроме искусственных полиамидных.

1. **Вакуум**- при этом способе упаковки, из полиамидного мешка удаляется весь воздух и упаковка плотно обтягивает продукт.



ВИДЫ УПАКОВКИ

2. **Модифицированная газовая среда (МГС)** - при этом способе упаковки, оборудование вытягивает воздух и пространство между продуктом и упаковкой наполняется специальной смесью газов, которая препятствует окислению продукции и уничтожает бактерии.

Азот (N_2) противодействует развитию аэробных бактерий, а так же предохраняет жиры от окисления.

Двуокись углерода (CO_2) обладает сильным сдерживающим воздействием на рост микроорганизмов.

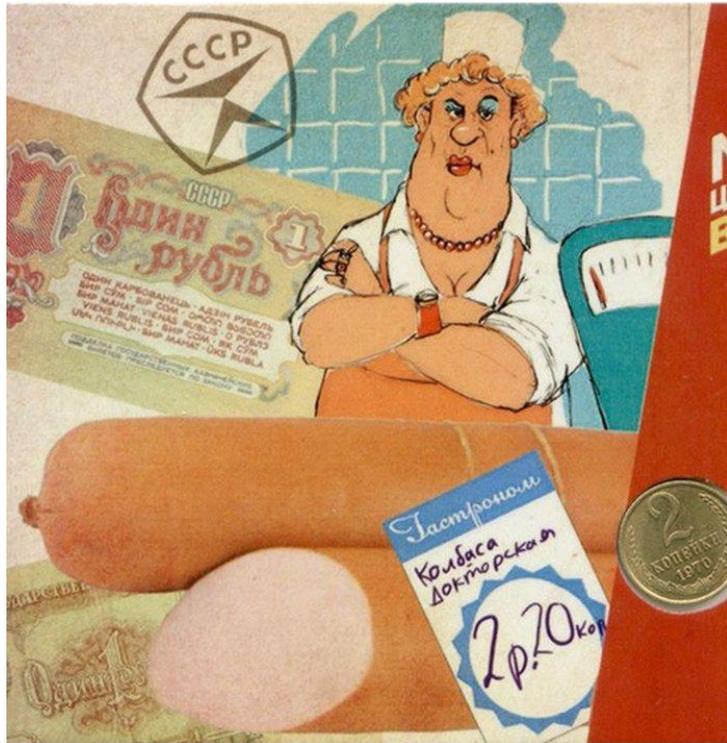


БЫТЬ ИЛИ НЕ БЫТЬ.. ГОСТ ИЛИ НЕ ГОСТ?

Расшифруем важные изменения в новом Тех.Регламенте
Таможенного союза;
рассмотрим их последствия для производителей и потребителей;



Рождённый в далёком 1936 году...



В апреле 1936 года нарком пищевой промышленности Анастас Микоян подписал приказ о производстве новых мясных продуктов: колбас Докторской, Любительской, Чайной, Телячьей и Краковской, Молочных сосисок и Охотничьих колбасок. Так возник Государственный стандарт на производство колбасной продукции.



ПОНИЗИЛИ, НО НЕ СНЯЛИ С ДОЛЖНОСТИ... МОЛОЧНУЮ

2006 год- введено разделение на «Мясные» (не менее 60% мяса) и «Мясосодержащие» продукты (от 5% мяса)

2011 год- Молочную ГОСТ понизили с высшего до 1 сорта, а по Докторской увеличили кол-во чистой мышечной ткани в составе



ГОСТЬ ИЗ ПРОШЛОГО

- С 1936 года кардинальных изменений в законе не произошло, зато изменились:
- цены на мясо, объём его производства и потребность населения в нём; появилось современное оборудование для производства, изобретены новые виды и способы упаковки; появились новые технологии и огромное число видов, названий и вкусов продукции. И ЭТО ГОСТ НЕ УЧИТЫВАЕТ!



Ну как вы там?
колбасы хватает теперь?



КУРЯТИНА- СВОЙ СРЕДИ ЧУЖИХ, ЧУЖОЙ СРЕДИ СВОИХ

ГОСТ исключает использование курятины, и даже куриного филе в составе колбасной продукции...

ХОТЯ:

- Цена - ниже свинины и говядины
- Сырьё на рынке не в дефиците
- Курятина превосходит свинину по количеству белка



Основная пищевая ценность продукта - БЕЛОК

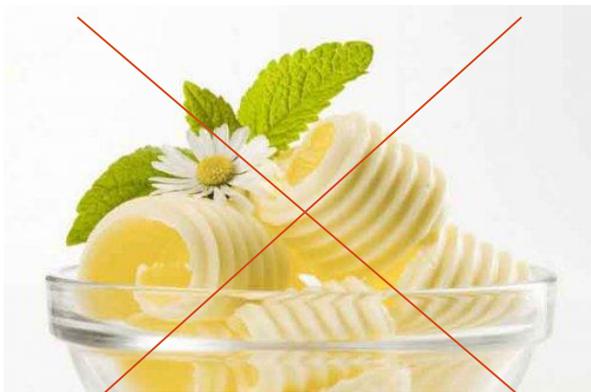
БЕЛОК – основной строительный материал
Организма.

Чем больше белка в продукте, тем он ценнее.



Белок в
курином филе -
21%
в свинине - 17%

В КОЛБАСЕ ГОСТ запрещены к использованию:



Сливочное или
оливковое масло



Филе курицы
или индейки



Целый ряд специй



ГОСТ или ТУ (к умным или к красивым)?

ТУ (СТО) – это всё, что выходит за рамки ГОСТ, как по рецептуре, так и по технологии приготовления.

Предприятие разрабатывает их самостоятельно!

**АВТОРСКИЕ
РЕЦЕПТУРЫ!
СВОИ СЕКРЕТЫ
НЕ ОТДАДИМ!**



ПРОДУКТЫ ПО ТУ(СТО) ВЫСОКОГО УРОВНЯ КАЧЕСТВА

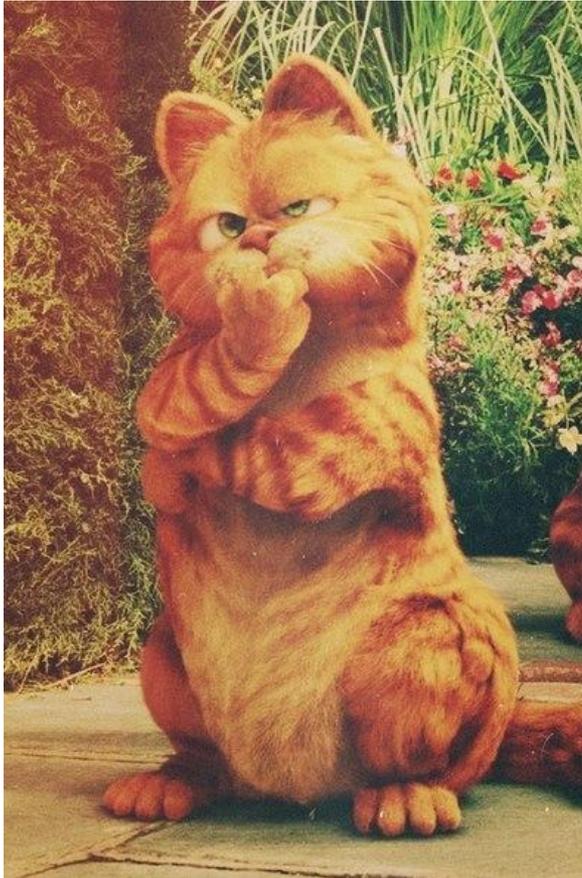
Я ВЫБИРАЮ
ТО, ЧТО
ВКУСНО!



Прима в/к
Рулет куриный Ароматный и Рябчик
Сосиски Вкусняшки
Колбаса 2-20 и 2-90
2,20 с топленым молоком
Ветчина 3-70
Карельский сервелат
Нижегородская ц/о
Советский сервелат
Сосиски «Ветчинные»
Дуслык
ГОЛбаса
Ветчина РИО



КОЛБАСНЫЕ МИФЫ



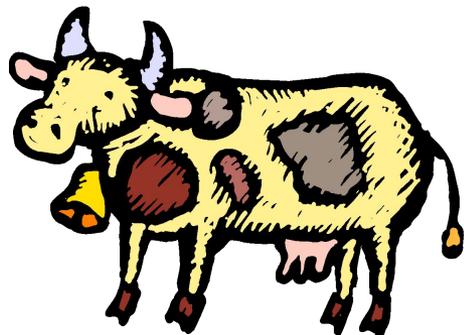
Что за страшный зверь такой: E250- НИТРИТ НАТРИЯ?

- Вступает в реакцию с белком и окрашивает фарш в розовый цвет
- Антиокислительное воздействие
- Разрешён только в составе посолочных смесей
- Используется в сырах
- Безопасен при соблюдении нужной концентрации
- Разрешён ГОСТом

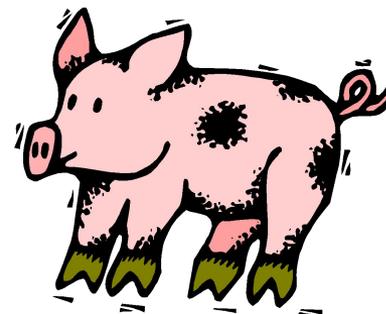
!!!!!!! По данным ВОЗ, 90% нитритов человек получает через воду и растительную пищу



КОЛБАСНЫЕ МИФЫ



**Откуда вы родом,
коровка и свинка?**



А КАК НА САМОМ ДЕЛЕ

Сырьё закупается у крупных российских производителей только на основе строжайшего входящего контроля. На предприятии работает вет.врач-представитель СЭС.



КОЛБАСНЫЕ МИФЫ

Одна бабушка
сказала, что
делают колбасу в
подвалах? И
знаете из чего????



В реальности:

У нас - чисто и аккуратно!



КОЛБАСНЫЕ МИФЫ

Мое выражение лица



**Когда говорят, что в колбасу
льют жидкий дым**

- Копчение продукции происходит на натуральной буковой щепе - это придаёт колбасам и деликатесам неповторимый аромат.



КОЛБАСНЫЕ МИФЫ

Говорят, что
сейчас во всей
колбасе есть соя,
правда ли это?

В сое ничего плохого нет (ведь это полезный продукт растительного происхождения), она используется в «эконом» сегменте, чтобы увеличить ценовую доступность продуктов.



**Спасибо за внимание!
Всего Вам.. Вкусного!**

