

ФОРМОВАНИЕ БАТОНОВ

**Подготовка колбасных
оболочек**

Шприцевание мясной эмульсии

Вязка батонов

Штриковка

Навешивание батонов на рейки

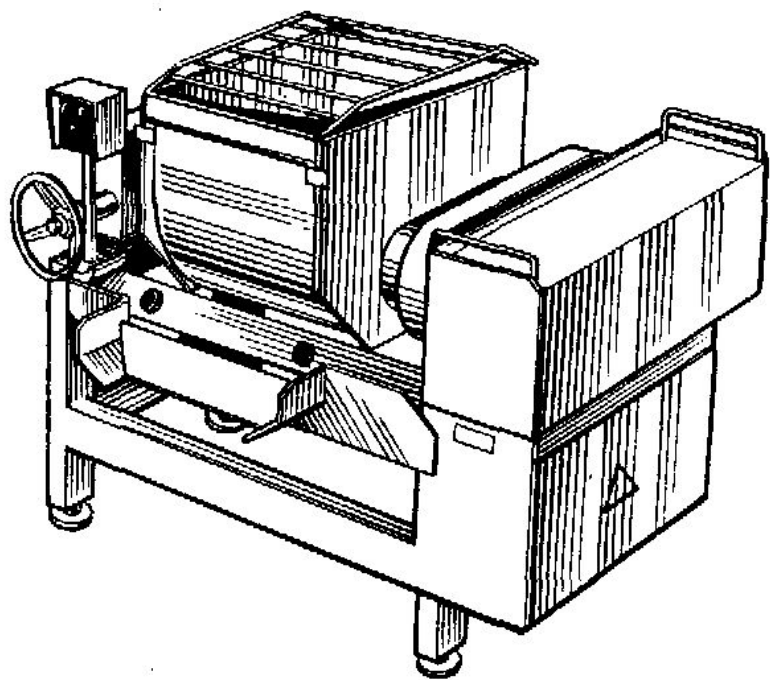


Рис. 230. Мешалка Я2-ФЮБ

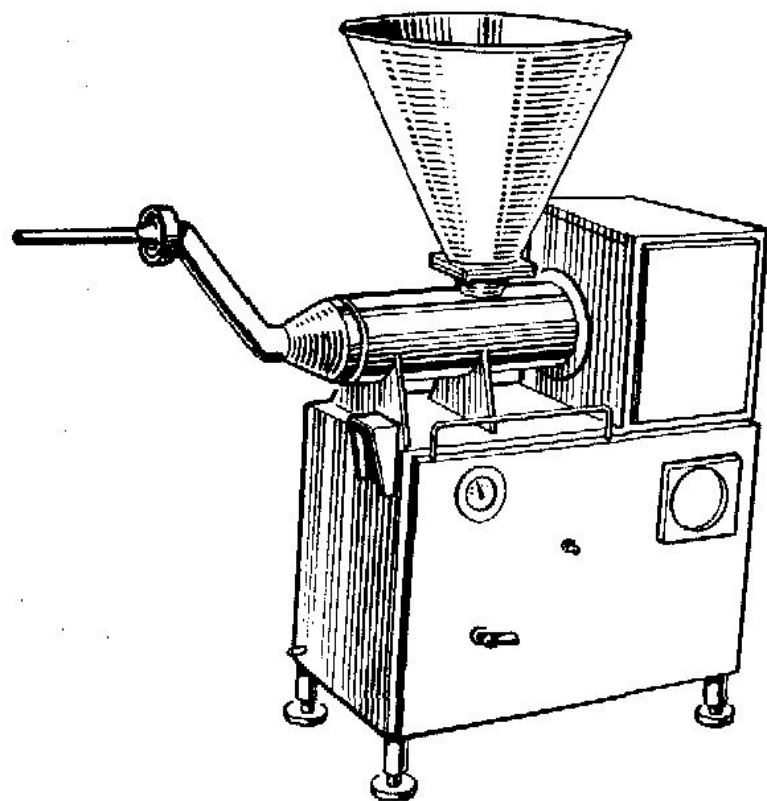


Рис. 231. Шприц колбасный Я2-ФШВ-В



21 11 2006



Внешний вид батона в оболочке **ВЕКТОР 4001**, помещенного в сетку по системе **НЭТМАТИК**





КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ В СЕТКАХ РАЗЛИЧНОГО ПЛЕТЕНИЯ, ОСОБЕННО С ЯЧЕЙКАМИ В ВИДЕ ШЕСТИГРАННИКА, В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ПОЛЬЗУЮТСЯ ПОВЫШЕННЫМ СПРОСОМ, ТАК КАК ИЗДЕЛИЯ В ЭТИХ ОБОЛОЧКАХ ЧРЕЗВЫЧАЙНО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫ ЗА СЧЕТ ИЗЫСКАННОГО ВНЕШНЕГО ВИДА И НЕОБЫЧНОЙ ФОРМЫ БАТОНА

В настоящее время компанией МАРТ ТРЕЙДИНГ (г. Москва) , совместно со специалистами по гофрированию оболочек, разработана система комбинирования сетки и оболочки, открывающая широкие возможности выбора оболочки (вид, тип, цвет, калибр) и нанесения на ней любой маркировки и помещения ее в декоративную сетку (сист. НЭТМАТИК).

Система НЭТМАТИК – это комплекс технических приспособлений, с помощью которых, особым образом, определенной плотностью гофрируется оболочка, длина которой в определенной пропорции соотносится с длиной сетки, и собирается конструкция «труба в трубе».



Съедобные пленки **КОФФИ** изготавливаются из чистого говяжьего коллагена, получаемого из шкур КРС. Они имеют нейтральный вкус и пригодны для копчения, а также существенно облегчают технологию формования ветчины, окорока, пастромы, рулетов и всех продуктов, которые обтягиваются сеткой. Во всех этих случаях пленка выполняет функцию мембраны, формует продукт и обеспечивает сохранность мяса, паштетов, сыра, рыбы. (Производитель «Натурин» Германия)



Оболочки серии ПЛАНЭТ придают колбасным изделиям неповторимый, оригинальный внешний вид, который позволяет выгодно выделить продукт на прилавке. В оболочках ПЛАНЭТ можно вырабатывать колбасные изделия всех групп. Разнообразие стилей, вариантов и сочетаний цветов и калибров оболочек ПЛАНЭТ существенно расширяет диапазон их применения, и позволяет решать многие маркетинговые задачи: создание фирменного стиля продукции, сочетающееся с названием колбасы, выведение линейки новых видов колбас класса «Премиум» и т.

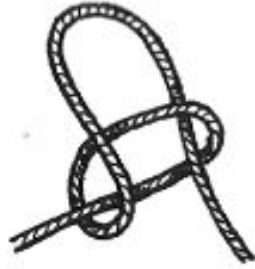
ВЯЗКА БАТОНОВ

Сосиски и сардельки не перевязывают, а перекручивают; варёные колбасы большого диаметра перевязывают через каждые 3 – 5 см.

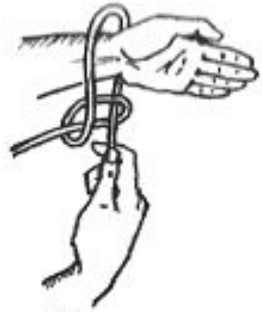
1



2



3



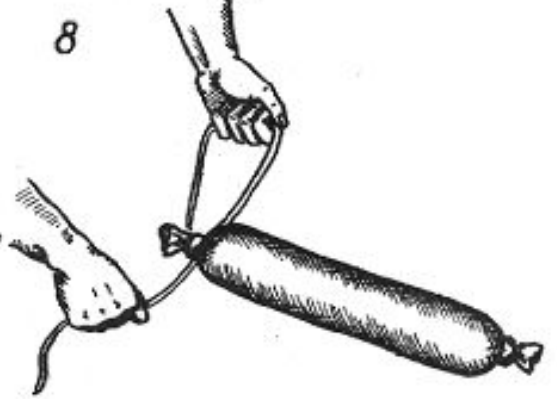
4



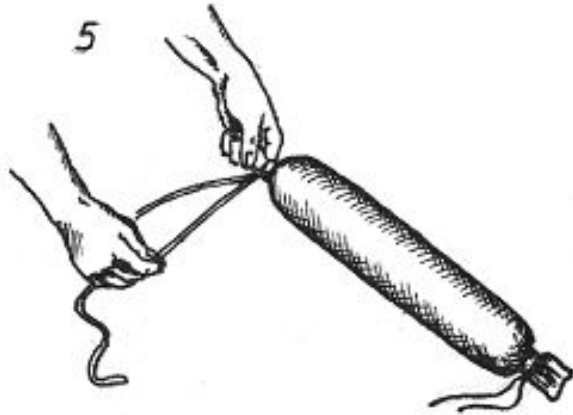
6



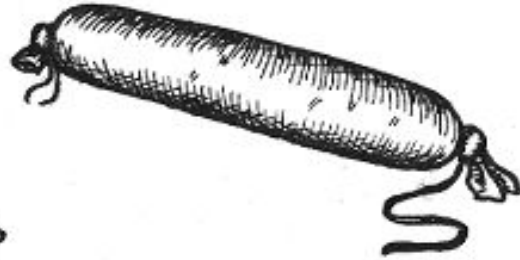
8



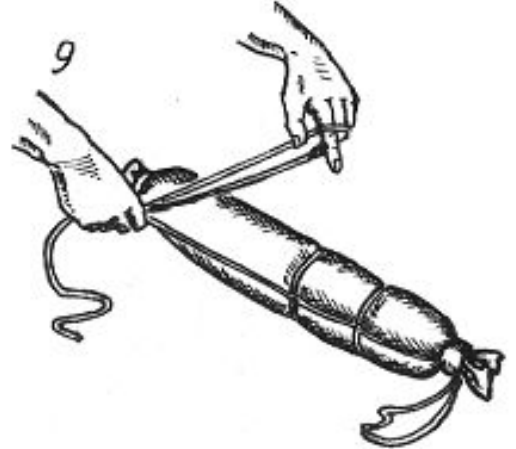
5

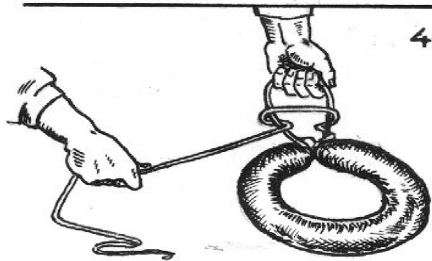
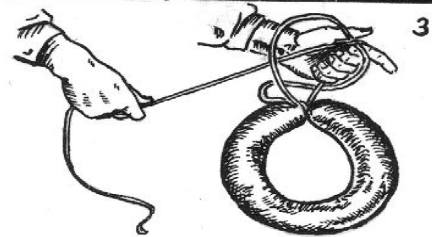
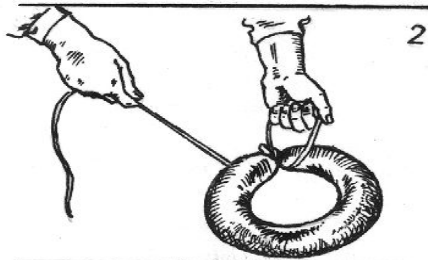
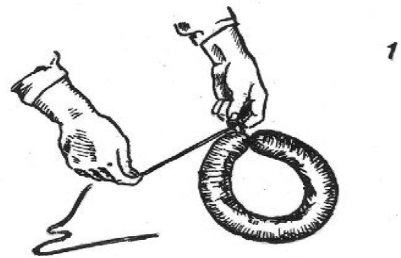


7



9





1



2

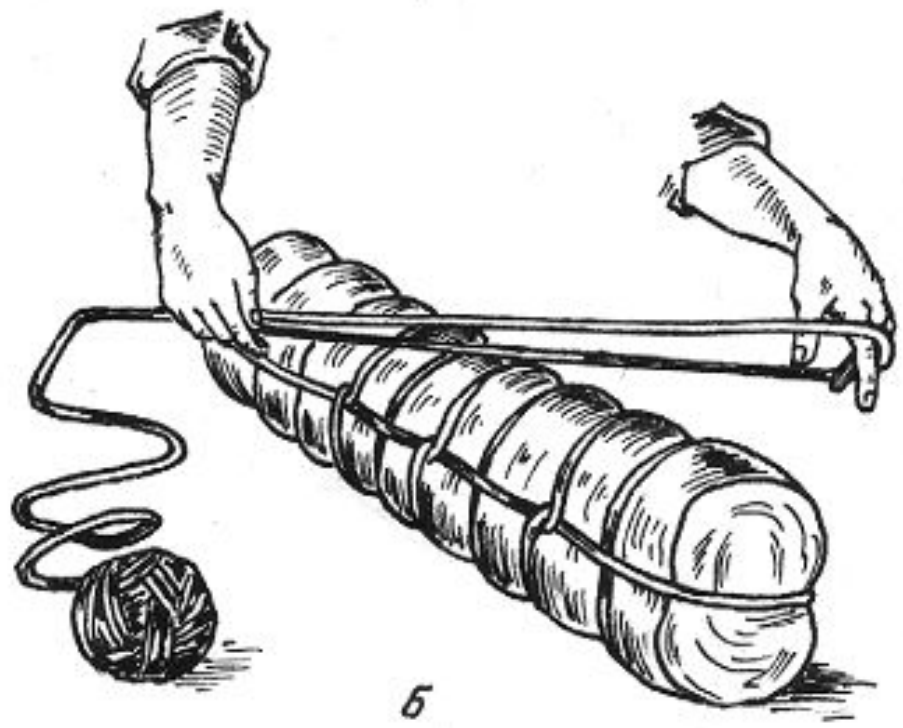
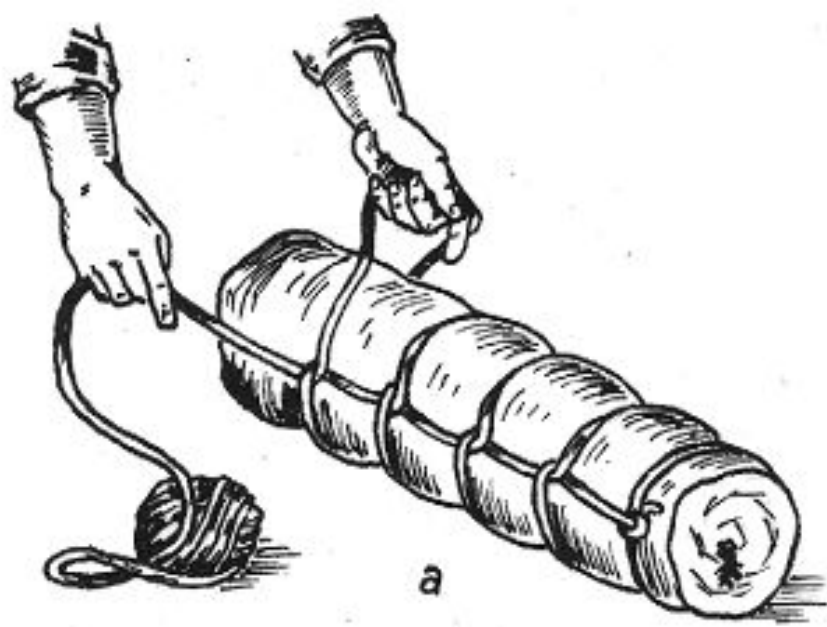


3



4





ШТРИКОВКА

Необходима для удаления из батонов воздуха, попадающего в эмульсию в процессе обработки.



ОСАДКА

Необходима для уплотнения МЭ, нащприцовой в оболочку и подсушивания поверхности.

Прод-ть осадки 0,5 - 3 час.



ОБЖАРКА

Обработка поверхности бетонов горячими дымовыми газами, с темп-рой 50-120 °С от 30 мин до 3-х часов.



ВАРКА

**Процесс нагрева МЭ в среде насыщенного пара,
горячим воздухом, или в воде**



ОХЛАЖДЕНИЕ БАТОНОВ

**Для предотвращения развития
микробиоты;**

уменьшения потерь выхода влаги



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

ГОСТ Р 52196-2003

Органолептика

внешний вид, консистенция, вкус и аромат, цвет и вид фарша на разрезе, форма и размер батонов, товарная отметка батонов (вязка).

Хим. показатели

Вода, не более 55-70 %;	NaCl, не более 2,1-3,0 %;
Жир, не более 10-30 %;	Белок, не менее 10-14 %;
NaNO ₂ , не более 0,005 %	Крахмал, не более 2-5 % и др.

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ

Функции упаковки

- защита от внешних воздействий (физических, химических, микробиологических);**
- повышение стабильности свойств при хранении;**
- снижение усушки;**
- облегчение реализации**

МАРКИРОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТОЙ ГРУППЫ ПО ГОСТ Р 52196-2003 И ГОСТ 14192-96

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ХРАНЯТ:

ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 0 °С ДО +6 °С И ОТНОСИТ. ВЛАЖН. ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ 75%.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ГОДНОСТИ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ВЫСШЕГО, ПЕРВОГО, ВТОРОГО СОРТОВ, СУТ., НЕ БОЛЕЕ:

- 45** - В ОБОЛОЧКЕ (ПЛЕНКЕ) "ПОВИДЕН" (ПОЛИВИНИЛИДЕНХЛОРИДНОЙ);
- 6** - В ОБОЛОЧКЕ "АМИТАН ПРО" (ПОЛИАМИДНОЙ ПРОНИЦАЕМОЙ);
- 60** - В ОБОЛОЧКЕ "АМИФЛЕКС Т" (ПОЛИАМИДНОЙ БАРЬЕРНОЙ);
- 20** - В ОБОЛОЧКЕ "АМИФЛЕКС М" (ПОЛИАМИДНОЙ БАРЬЕРНОЙ);
- 20** - В ОБОЛОЧКЕ "АМИФЛЕКС У" (ПОЛИАМИДНОЙ БАРЬЕРНОЙ);
- 60** - В ОБОЛОЧКЕ "БИОЛОН" (СИНТЕТИЧЕСКОЙ МНОГОСЛОЙНОЙ ТЕРМОУСАДОЧНОЙ);
- 20** - В ОБОЛОЧКЕ "АМИЛАЙН" (ПОЛИАМИДНОЙ БАРЬЕРНОЙ);

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ГОДНОСТИ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ВЫСШЕГО, ПЕРВОГО И ВТОРОГО СОРТОВ - В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ И ИСКУССТВЕННОЙ БЕЛКОВОЙ ОБОЛОЧКЕ ТИПА "БЕЛКОЗИН" - НЕ БОЛЕЕ **5** СУТ.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ГОДНОСТИ СОСИСОК ВЫСШЕГО И ПЕРВОГО СОРТОВ, СУТ., НЕ БОЛЕЕ:

3 - В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ;

4 - В ОБОЛОЧКЕ "АМИЛЮКС" (ПОЛИАМИДНОЙ ПРОНИЦАЕМОЙ);

15 - В ОБОЛОЧКЕ "АМИПАК" (ПОЛИАМИДНОЙ БАРЬЕРНОЙ);

15 - В ОБОЛОЧКЕ "ГРЕВИ" (ПОЛИАМИДНОЙ БАРЬЕРНОЙ);

20 - УПАКОВАННЫХ ПОД ВАКУУМОМ ИЛИ В МОДИФИЦИРОВАННОЙ ГАЗОВОЙ СРЕДЕ.

Рекомендуемые сроки годности сарделек первого сорта и шпикачек высшего сорта, сут., не более:

3 - в натуральной оболочке;

5 - в оболочке "Амилюкс" (полиамидной проницаемой);

15 - в оболочке "Амипак" (полиамидной барьерной);

10 - в оболочке "Греви" (полиамидной барьерной);

20 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде.

Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов высшего, первого и второго сортов, не более:

72 ч; в том числе упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 6 сут.

КЛАССИФИКАЦИЯ

КОЛБАСЫ

высший сорт - "Говяжья", "Диабетическая",
"Докторская", "Краснодарская",
"Любительская", "Любительская свиная",
"Телячья", "Русская", "Столичная";

первый сорт - "Московская", "Отдельная",
"Отдельная баранья", "Свиная", "Столовая",
"Обыкновенная", "Ветчинно-рубленая",
"Калорийная", "Молочная";

второй сорт - "Закусочная", "Чайная",
"Заказная";

СОСИСКИ:

высший сорт - "Особые", "Сливочные";
первый сорт - "Любительские", "Молочные",
"Русские", "Говяжьи";

сардельки:

первый сорт - "Говяжьи", "Свинные",
"Обыкновенные";

шпикачки:

высший сорт - "Москворецкие";

хлебы мясные:

высший сорт - "Заказной", "Любительский";
первый сорт - "Отдельный", "Говяжий",
"Ветчинный";
второй сорт - "Чайный".

МЯСНЫЕ ХЛЕБЫ



