

Производства мясных полуфабрикатов и мясных продуктов {

Выполнила: Аметова М
Проверила: Туменова Г

Развитие отрасли по производству мясных изделий и полуфабрикатов

Значение развития этой отрасли трудно переоценить, но на сегодняшний день ситуация не настолько радужная, как хотелось бы, что подтверждают специалисты различных уровней.

Причина недостаточного уровня развития производства мясных изделий и полуфабрикатов

Ответов может быть множество, но наиболее актуальны следующие варианты:

- наша продукция не отвечает мировым нормам качества, не соблюдаются требования к производству мясных полуфабрикатов;
- в большинстве случаев производства оснащены устарелым оборудованием;
- не соблюдается технология производства мясных полуфабрикатов;
- аналогичная импортная продукция дешевле отечественной;

Производство мясных колбасных изделий не менее востребовано, чем изготовление полуфабрикатов. По сути, это две стороны одного общего бизнеса. На крупных компаниях установлено необходимое оборудование для изготовления колбасной продукции и параллельно организовано производство замороженных мясных полуфабрикатов.

Это гарантирует не только максимально рациональное использование сырья, но и существенно расширяет ассортиментный ряд товаров.

Необходимое оборудование для производства мясных полуфабрикатов

Оборудование для производства мясных полуфабрикатов подбирается исходя из целого ряда критериев:

- тип выпускаемой продукции;
- ассортиментный ряд (позиции, схожие или принципиально различные по технологии производства);
- производительность;
- особенности рабочих процессов (степень автоматизации);
- размеры производственного помещения;
- планируемая нагрузка на оборудование (время непрерывной работы, длительность смен);
- количество задействованного персонала.

Качество оборудования для производства мясных изделий напрямую связано с его сроком эксплуатации, точностью выполнения технологических процессов и конечный результат выпускаемой продукции.

Производство можно разделить условно на несколько этапов:

- взвешивание сырья согласно рецептуре;
- измельчение до состояния фарша в специальной машине (волчковая мясорубка);
- подготовка смеси специй и воды в бункере фаршемеса;
- загрузка измельченного сырья в бункер фаршемешалки;
- шинковка лука, подготовка необходимого количества яиц;
- смешивание всех ингредиентов для получения однородной массы (фарша);
- выгрузка готовой смеси в специальную емкость и транспортировка ее к формовочному автомату;
- изготовление котлет с размещением готовой продукции на специальных подносах;
- перемещение готовых полуфабрикатов в морозильник;
- фасовка и упаковка замороженной продукции.

В производстве натуральных мясных полуфабрикатов основная сфера применения функциональных препаратов – это рассолы для шприцевания. На охлажденной продукции хорошими показателями является уровень шприцевания в 20-25%, на замороженной он может достигать 40-50%. Наиболее распространено шприцевание сырья в производстве мяса птицы.

Санитарные требования к производству мясных полуфабрикатов
Требования к сырью. Мясо является одним из наиболее ценных продуктов питания человека. Оно необходимо человеку как материал для построения тканей организма, синтеза и обмена веществ, как источник энергии.

Необходимость удовлетворения растущих потребностей населения в продуктах высокого качества (с хорошим товарным видом, вкусовыми, кулинарными и технологическими свойствами, а также высокой пищевой ценностью) требуют глубоких исследований свойства мяса как сырья для производства мясных продуктов с использованием современных лабораторных (физико-химических, микробиологических, токсикологических и др.) методов

Для оценки качества мяса и мясных продуктов предложены и используются на практике различные показатели:

- характеризующие пищевую ценность — содержание белков, жира, витаминов (особенно группы В), углеводов, макро- и микроэлементов;
- органолептические — внешний вид, цвет, мраморность, структура, вкус, запах, консистенция, сочность;
- санитарно-гигиенические, определяющие безвредность продукта, — отсутствие патогенной микрофлоры, солей тяжелых металлов, нитрита, пестицидов и других вредных веществ;
- технологические — водосвязывающая способность, консистенция, рН, содержание соединительной ткани и жира.

Условия хранения. Производство мясных полуфабрикатов и продуктов из мяса.

Для всех видов полуфабрикатов установлены определенные сроки и режимы хранения. Расфасованные и упакованные в оборотную тару крупнокусковые и другие виды натуральных полуфабрикатов к моменту реализации должны иметь температуру в толще полуфабрикатов не выше 6°C.

Хранение и реализацию всех видов натуральных полуфабрикатов производят при температуре не более 6°C

Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные и пельмени можно хранить на предприятии-изготовителе в упакованном виде при температуре не выше -10°C в течение одного месяца.

Для полуфабрикатов рубленых замороженных и пельменей в торговой сети и на предприятиях общественного питания установлены следующие сроки хранения и реализации: при температуре 5°C — 24 ч, при температуре ниже 0°C , но выше -10°C — 72 ч, а при температуре от -10°C и ниже — один месяц.

.

Общий срок хранения (при температуре не выше 6°C) исчисляют с момента завершения технологического процесса изготовления продукции на предприятии. В него входит продолжительность хранения продукции на предприятии-изготовителе, нахождения в пути при транспортировке, хранении на складах и базах торговой сети, в магазинах или на предприятиях общественного питания до момента отпуска потребителю .

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах — характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с крово-подтеками, костей.

Содержание жировой ткани для свинины — не более 30% и соединительной — не более 5%, для баранины и телятины жировой и соединительной ткани — не более 10%.

Основными потребителями мясных полуфабрикатов являются достаточно занятые люди, которые хотели бы сократить время, затрачиваемое на приготовление пищи. При этом это могут быть как граждане с высоким доходом, так и малообеспеченные.

. Богатые, экономически развитые регионы предпочитают более дорогую натуральную продукцию, где-то решающим фактором продаж, наоборот, является низкая цена. В любом случае современное рентабельное производство полуфабрикатов без применения функциональных добавок практически невозможно.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В нашей стране сохраняется тенденция роста хозяйств, которые для интенсификации животноводства, повышения производства мяса используют различные биологически активные вещества, в том числе антибиотики. Попадая в мясо домашних животных, эти вещества отрицательно сказываются как на технологических процессах производства, так и на здоровье человека, вызывая аллергию, дисбактериоз, образование антибиотикостойких патогенных организмов. В связи с регулярными сообщениями средств массовой информации о качестве импортных мясных продуктов и полуфабрикатов, потребители стали отдавать свое предпочтение продукции отечественного производства. По статистическим данным более 80% потребителей покупают полуфабрикаты и мясные продукты из производства. При этом Мясо охлаждают в специальных камерах при температуре около 0°C и высокой относительной влажности. Охлаждение начинают при отрицательной температуре, затем по мере охлаждения мяса температуру воздуха повышают. Охлаждение заканчивают при достижении температуры в толще мяса от 0° до 4°C .

При охлаждении мяса, которое длится от 16 до 30 ч, происходят физические и биохимические процессы. При хранении охлажденного мяса необходимо поддерживать его температуру на постоянном уровне. Колебание температуры окружающего воздуха приводит к ухудшению качества, увеличению потерь и значительно сокращает продолжительность хранения мяса в связи с конденсацией влаги на его поверхности. Но предприятие должно вести и внутренний контроль за качеством выпускаемой продукции. Наши предприятия по производству колбасных изделий постоянно совершенствуют технологию производства колбас, привлекая новейшие достижения науки и техники, и уже сегодня могут конкурировать с известными импортными производителями