

Вимоги до якості ковбасних виробів та їх дослідження на свіжість

Виконала
студентка 335 групи, 3 курсу
спеціальності “Харчові
технології та інженерія”
Галак Катерина

Ковбасні вироби — харчові продукти з м'яса, оброблені механічним та фізико-хімічними способами з додаванням деяких інших продуктів. Механічна обробка полягає у видаленні з м'яса неїстівних, малопоживних частин і його подрібненні. До фізико-хімічної обробки належать соління, дозрівання, обсмажування, варіння, копчення.

Ковбасні вироби повинні бути свіжими, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів. Свіжі вироби мають суху, міцну, еластичну без плісені і слизу оболонку, яка щільно прилягає до фаршу (за виключенням целофанової оболонки). Фарш варених ковбас і м'ясних хлібів на розрізі передбачений рожево-червоний, ліверних ковбас і паштетів — сірий. Важливим є однорідність забарвлення фаршу як біля оболонки, так і в центральній частині, без сірих плям і повітряних пустот сірого кольору. Сало у всіх видів ковбас повинно бути білого кольору або з рожевим відтінком.



Не допускаються у реалізацію виробу з такими дефектами: з незадовільним смаком і запахом, батони тріснуті, поламані, забруднені жиром, сажею, попелом, з потемнілою оболонкою, які мають слиз і плісняву на оболонці, деформовані і потворної форми, з наявністю великих пустот у фарші, з пухким фаршем і таким, що розлізається, недоварені, з жировими і бульйонними підтіканнями, з наявністю жовтого сала у вищому сорті, у 1 сорті – не більше 10%, у 2 сорті – не більше 15%.

Варені ковбаси, сосиски, сардельки і м'ясні хліби випускають у реалізацію з температурою в товщині батона від 0 до 15°C, кров'яні, ліверні ковбаси, паштети, сальтисони і холодці – з температурою від 0 до 6°C.

Запах і смак виробів оцінюють при температурі 15-20°C. Сосиски і сардельки оцінюють у розігрітому вигляді.



Варені і напівкопчені ковбаси **підозрілої свіжості** мають оболонку вологу, липку із слідами плісені. Вона легко відділяється від фаршу і не рветься. Запах ковбаси кислуватий, або злегка затхлий, аромат спецій відчувається недостатньо.

Несвіжі ковбаси мають оболонку, покриту слизом або плісенню, що легко відстає від фаршу і рветься. Колір фаршу з поверхні сірий або зеленуватий. Консистенція фаршу в основному пухка, трухлява. Запах оболонки буває затхлий, фаршу – гнилісний, сала – прогірклий.

Дефекти варених ковбас, сосисок і сардельок

Вид дефекту	Причини утворення дефекту
<i>Тріснута оболонка</i>	Надмірно щільне набивання батонів фаршем; варіння ковбас при надмірно високій температурі; недоброякісна оболонка.
<i>Зморшкуватість оболонки</i>	Нещільне набивання батонів; охолодження на повітрі.
<i>Сирі плями на розрізі та розпушення фаршу</i>	Мала кількість нітрату натрію; недостатнє витримування сировини у засолюванні; обжарювання батонів при зниженій температурі; великий інтервал між обжарюванням і варінням; низька температура варіння.
<i>Утворення бульйону під оболонкою</i>	Використання м'яса з нестандартними характеристиками; сильне перегрівання м'яса при подрібненні приготування фаршу; зайва кількість доданої води; підвищений вміст фаршу; використання мороженого м'яса; Недостатнє витримування м'яса у засолюванні; Переварення ковбаси.

Вид дефекту	Причини утворення дефекту
<i>Пересушені кінці батонів</i>	Висока температура при обжарюванні.
<i>Зеленкуваті плями на зрізі</i>	Використання несвіжого м'яса; надто низька температура води при варінні; зберігання у теплому та сирому приміщенні.
<i>Сіре кільце на розрізі</i>	Надто різке охолодження після варіння; зберігання у світлому приміщенні чи при температурі нижчій 4°C.
<i>Ослизнення оболонки</i>	Надто тривале охолодження після варіння; зберігання у теплому та сирому приміщенні.
<i>Сторонній присмак</i>	Використання сировини з ознаками псування (м'ясо, сало, спеції); низька температура при варінні; зберігання у теплому приміщенні; зберігання сировини або готової ковбаси разом із речовинами, які мають сильний запах.

Дефекти ліверних ковбас

Вид дефекту	Причини утворення дефекту
<i>Утворення жирових набряків під оболонкою</i>	Переварювання субпродуктів; Використання надмірно легкоплавкого жиру; Надто тривале перемішування компонентів рецептур; Різке охолодження ковбас після варіння; Надто висока температура варіння батонів.
<i>Утворення желе під оболонкою</i>	Неоднорідне відварювання пісної м'ясної сировини через різну товщину шматків; Надмірно велика кількість доданого бульйону; Надмірно висока температура варіння або надто повільне охолодження батонів
<i>Надмірно м'яка консистенція</i>	Передозування бульйону; Використання перевареної м'ясної сировини і особливо свинячої шкурки; Надмірне подрібнення сировини.
<i>Крихкість фаршу і темний колір на поверхні</i>	Значна кількість пісного м'яса; Надто багато печінки; Переварювання ковбаси.

Вид дефекту	Причини утворення дефекту
<i>Зелені пліми на поверхні</i>	Надмірна кількість майорану або кмину.
<i>Сіра скоринка</i>	Надмірно швидке охолодження ковбас; Використання води з надмірно низькою температурою; Надмірно тривале охолодження.
<i>Сіро-зелений колір у товщі</i>	Недоварювання сировини
<i>Кислуватий смак фаршу</i>	Недоварювання сировини; Погано відварена цибуля; Різде охолодження звареного продукту
<i>Затхлий запах</i>	Надто низька температура варіння сировини; Зберігання готових ковбас у дуже сухому приміщенні.

У сирокочених ковбасах можуть зустрічатись дефекти зовнішнього вигляду, кольору, смаку і аромату, консистенції і структури.

Забруднення поверхні батонів сажею має місце при коптінні виробів з вологою поверхнею або використанні для коптіння сильнозволоженої тирси чи деревини смолистих порід.

Голубовате-фіолетове забарвлення зустрічається у виробках з дуже високою часткою яловичини, особливо старих корів або бугаїв.

Пригорілий, залізистий присмак з'являється внаслідок обробітку сировини у вовчках із сильно затягнутими ножами, що зумовлює підсилене тертя.

Присмак сечовини зумовлений використанням м'яса кнурів.

Підвищена кислотність характерна для виробів із м'яса з PSE властивостями, які дозрівали, коптилися і зберігались при високій температурі, а також з підвищеним вмістом у рецептурі цукрів і кислоутворювачів.

Прогірклий смак виникає при окисленні і гідролізі жирів фаршу.

Крихкість при нарізанні є наслідком недотримання режимів осадження, сушки і коптіння, а також занадто високої частки грубоподрібненої сировини.