

Технология производства сосисок



Выполнил:
студент гр. 617-М9
Бозоров С.А.



Эксперты полагают, что в развитых странах, несмотря на высокий средний показатель среднедушевого потребления мяса (87 кг), все же ожидается его дальнейшее увеличение до 97 кг к 2030 г. Согласно прогнозам относительно стран СНГ: они достигнут дореформенного уровня потребления только к 2020 г. Можно предположить, что при сохранении высоких темпов развития экономики России и росте доходов домашних хозяйств будет наблюдаться рост потребления мяса и мясопродуктов вплоть до уровня европейских стран. Это создает в ближайшее десятилетие хорошие перспективы для работы на рынке мяса и мясопродуктов в России.

Характеристика сырья для производства мясопродуктов

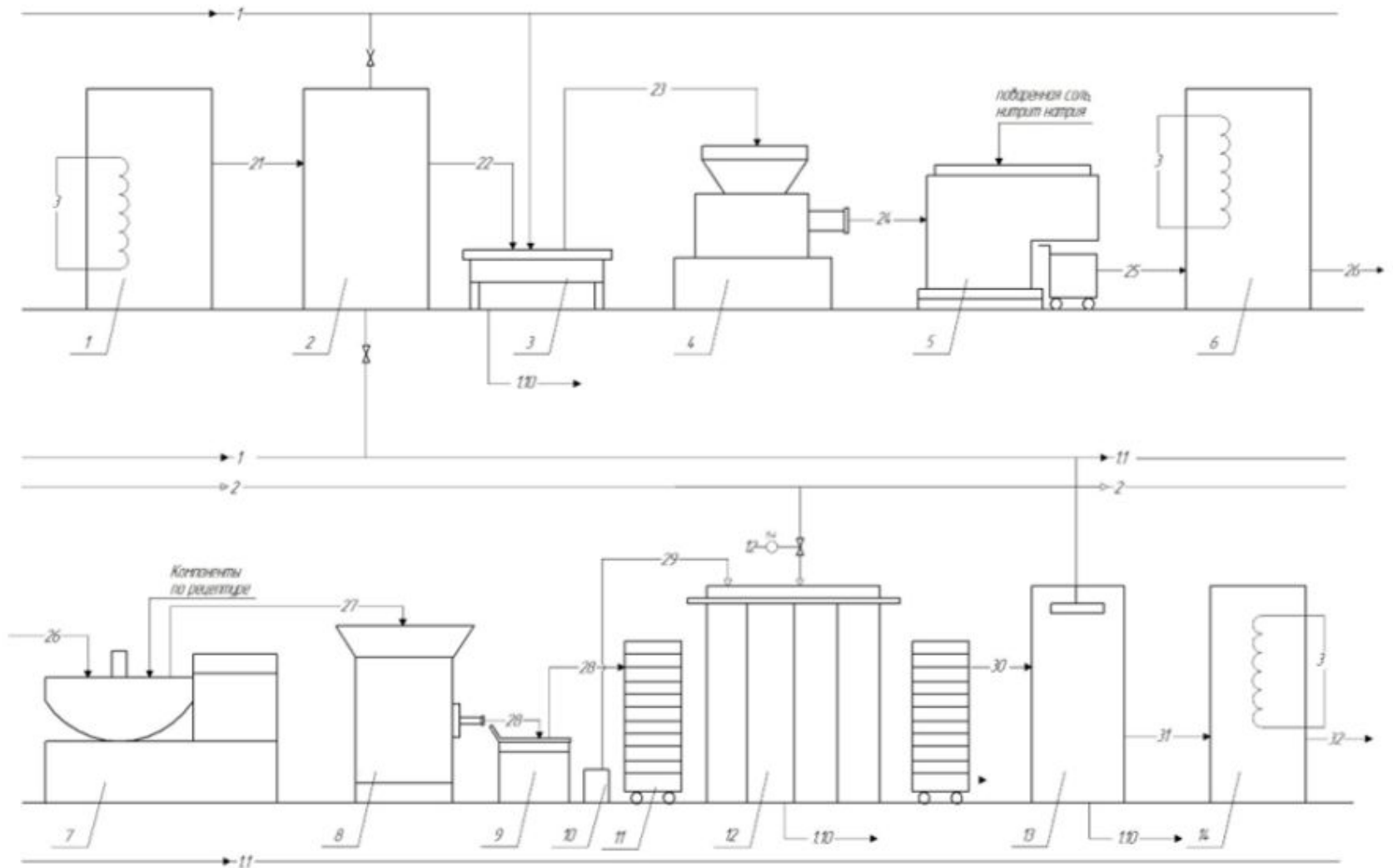
Для выработки изделий сосиски с мясом птицы следует использовать следующие сырье и материалы:

- говядину жилованную высшего сорта
- - говядину жилованную первого сорта
- - говядину жилованную второго сорта
- - мясо птицы механической обвалки
- - молоко коровье цельное сухое по ГОСТ Р 52791;
- - продукты яичные по ГОСТ 30363;
- - яйца куриные по ГОСТ Р 52121;
- - нитрит натрия по ГОСТ 4197;
- - воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074
- - комплексные пищевые добавки «Премиксы» по ТУ 9199-018- 51024574;

Описание технологической схемы производства колбасных изделий.

1. Подготовка сырья мясного
2. Подготовка меланж яичный
3. Подготовка материалов, пряностей, добавок и оболочек
4. Измельчение и посол сырья мясного
5. Подготовка сырья перед составлением фарша
6. Приготовление фарша
7. Наполнение оболочек и форм фаршем
8. Термическая обработка
9. Охлаждение
10. Склад хранение

Технологическая схема производство



Требование к продукту

Таблица 3.1 - Характеристика готовых сосисок с мясом птицы

Наименование показателя	Содержание характеристики для сосисок с мясом птицы высшего сорта				
	высшего сорта			первого сорта	
	полярных	карпатских	телячьи	амурских	таежных
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов				
Консистенция	Нежная, сочная				
Вид на разрезе	Фарш тонкоизмельченный, равномерно перемешан, цвет от светло-розового до розового, без серых пятен, крупных пустот:				
Запах и вкус	Свойственные данному наименованию продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха				
Форма, размер и вязка батонов	Батончики открученные или перевязанные нитками длиной от 9 до 13 см – в оболочках диаметром от 18 до 26 мм				
Масса сосиски штучной, г	35, 40, 45, 50, 100				

Заключение

Сосиска (от фр. saucisse) — это колбасное изделие, которое изготавливается из измельчённого (прокрученного) мяса. Она имеет вкус вареной колбасы, с особым привкусом. Отличается от вареных колбас меньшей размера и формы, цветом поверхности если сосиски розового цвета, это значит, что производитель добавил туда больше красителя, и количество пищевыми добавками на сосисках. Еще не должно быть жировых подтеков. Если сосиска в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.



Спасибо за внимание!