


**ЭКСПЕРТИЗА
ВАРЕННЫХ
КОЛБАСНЫХ
ИЗДЕЛИЙ.**



Колбасные изделия -- готовые к употреблению продукты из колбасного фарша, вареные или без нее, подвергнутые тепловой обработке или ферментации.

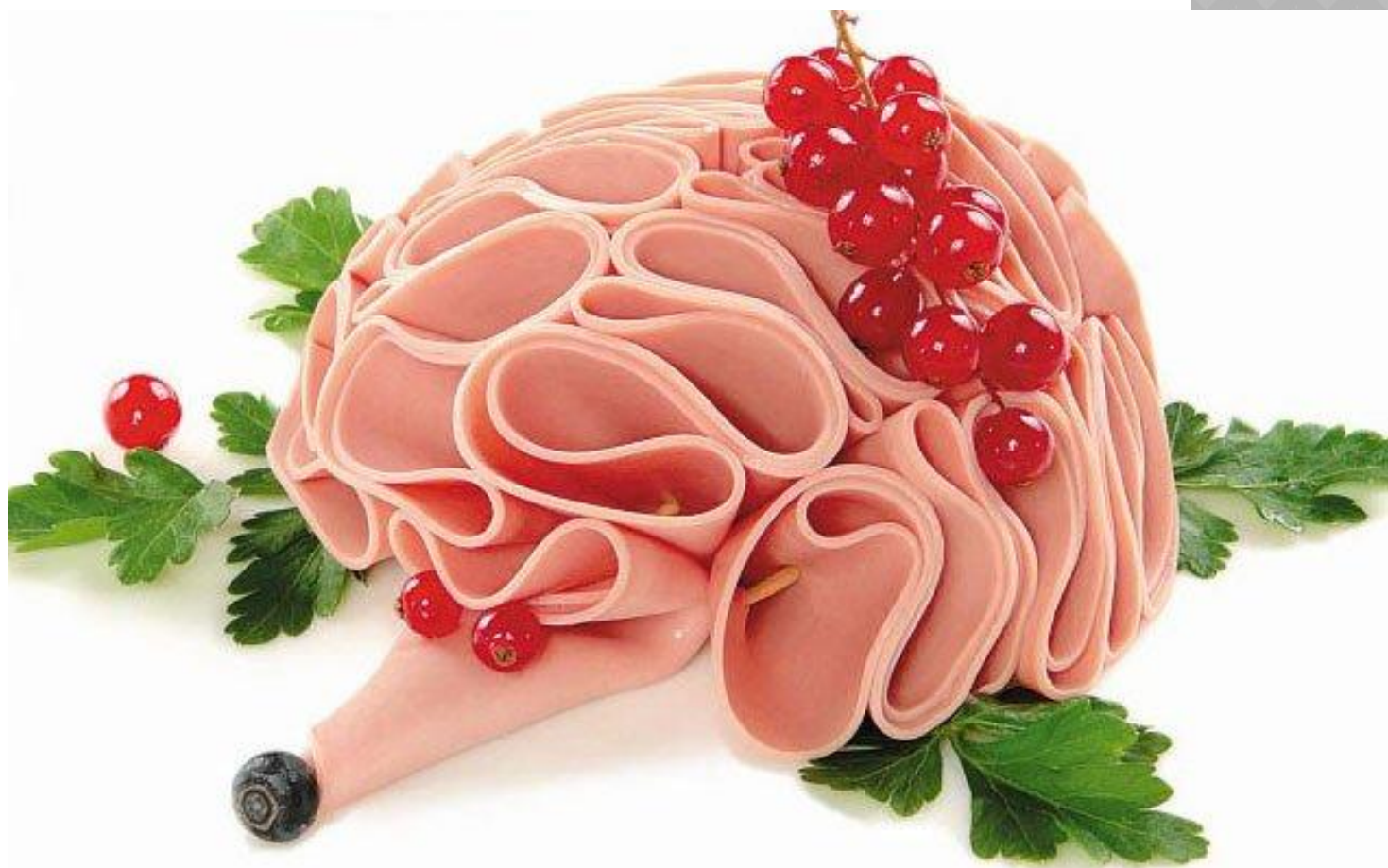
К колбасным изделиям относятся **вареные изделия** (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлебы), **фаршированные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные и кровяные колбасы**, а также **зельцы, мясные студни, холодец и паштеты**.

В зависимости от сорта мяса колбасные изделия подразделяют на **высший, 1, 2 и 3-й сорта.**

По рецептуре и особенностям производства колбасам присваивают соответствующие наименования. В ассортименте колбасных изделий насчитывается более двухсот наименований.

Наибольшим спросом у населения пользуются вареные колбасы. Они вместе с сосисками и сардельками составляют около 75% выпуска колбасных изделий.

- Вареные колбасы -- изделия из колбасного фарша в оболочках, подвергнутые обжарке и варке. Они отличаются нежной и сочной консистенцией, высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.



Вареные колбасные изделия выпускают следующих видов, наименований и сортов:

1. колбасы:

высший сорт -- «Говяжья», «Диабетическая», «Докторская», «Краснодарская» и др.

первый сорт -- «Московская», «Отдельная», «Отдельная баранья», «Свиная» и др.

второй сорт -- «Закусочная», «Чайная», «Заказная».

2. сосиски:

высший сорт -- «Особые», «Сливочные»;

первый сорт -- «Любительские», «Молочные». «Русские», «Говяжьи».

3. сардельки:

первый сорт -- «Говяжьи», «Свиные». «Обыкновенные».

4. Шпикачки

высший сорт -- «Москворецкие».

5. хлебы мясные:

высший сорт -- «Заказной», «Любительский»:

первый сорт -- «Отдельный», «Говяжий», «Ветчинный»;

второй сорт -- «Чайный»

ЛЕВАЯ НОСТЬ



НАТАЛИ

КАПИТВА.РУ

Что кладут в вареную колбасу

«Варенка» на 50—70% состоит из сои, вареной шкуры и отходов мяса и лишь на 10—15% из свинины и говядины

СОСИСКИ В ПОЛИЭТИЛЕНЕ



до
30 грн./кг

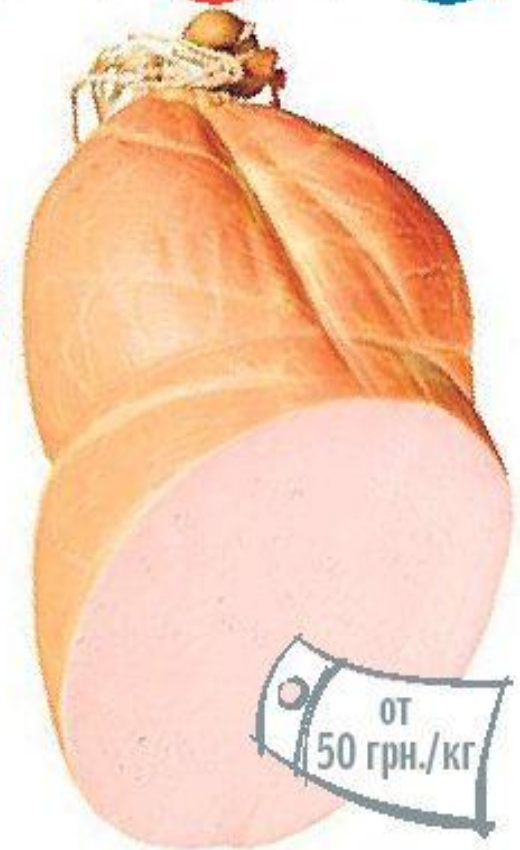


САРДЕЛЬКИ В КИШЕЧНОЙ ОБОЛОЧКЕ

до
40 грн./кг



ВАРЕНАЯ КОЛБАСА В КИШЕЧНОЙ ОБОЛОЧКЕ



от
50 грн./кг

- Соевый белок
- Эмульсия (измельченные вареные шкура, субпродукты, отходы мяса, костная мука)
- Мясо птицы
- Мясо (свинина, говядина)
- Мука, крахмал, вкусовые добавки

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- ▣ Пищевые продукты представляют собой сложный комплекс химических веществ, в состав которых входят белки, липиды, углеводы, витамины, минеральные соли и вода. Каждая группа веществ выполняет свои определенные функции в жизнедеятельности организма.
- ▣ На химический состав колбасных изделий оказывают влияние состав сырья и тепловая обработка. По своему химическому составу колбасные изделия представляют ценный пищевой продукт, являющийся одним из существенных источников белка в питании человека.
- ▣ Влажность в вареных колбасах достигает 75%. В связи с этим содержание питательных веществ в них и калорийность относительно невысокие. Вареные колбасы содержат белка 11-14%, липидов 10-30 %, золы 1,5-3,0%. Качественный состав белков, жиров, углеводов в вареных колбасных изделиях аналогичен мясу животных, из которого изготовлены колбасы. (8, с 476,483,495)

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Сырье и материалы

- ▣ Колбасные изделия вырабатывают из мяса всех видов скота и птицы, обработанных субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, белоксодержащих препаратов животного и растительного происхождения, животных и растительных жиров, яиц и яичепродуктов, пшеничной муки, крахмала. Среди мясного сырья наибольший удельный вес занимают говядина и свинина
- ▣ Мясное сырье должно быть от здоровых животных, свежим, без признаков микробиологической порчи жира. Всякого рода загрязнения, побитости, кровоподтеки, клейма должны быть удалены (кроме нанесенных красной пищевой краской).
- ▣ Помимо общих требований, к каждому виду сырья предъявляются еще и специфические требования с учетом свойств и технологии изготавливаемых продуктов. (

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Этапы производства вареных колбас, сосисок и сарделек:

- 1. Прием, зачистка, разделка туш, полутуш. четвертин .
- 2. Обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- 3. Измельчение мясного сырья
- 4. Посол и созревание
- 5. Приготовление фарша (куттерование) 8--12 мин
- 6. Наполнение оболочек и вязка батонов (формование)
- 7. Осадка 2 ч при 0--4 °С
- 8. Обжарка 60-140 мин при 90-100 °С
- 9. Варка 40-180 мин при 75-85 °С
- 10. Охлаждение до достижения температуры в центре батона не выше 15 °С
- 11. Контроль качества
- 12. Упаковка
- 13. Хранение



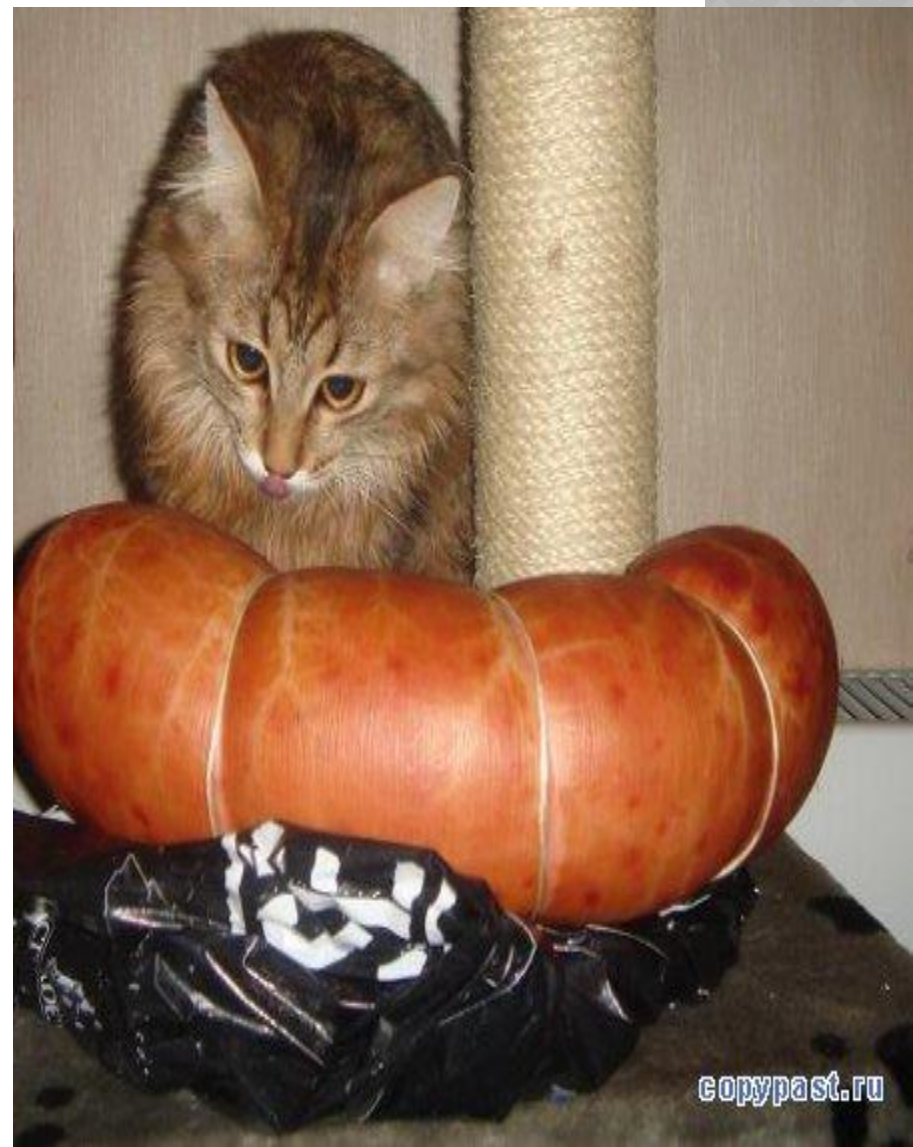
Жиловка -- это отделение мяса (мясо без костей).

Жиловка -- отделение от обваленного мяса мелких костей, хрящей, грубой соединительной и жировой тканей, кровяных сгустков, абсцессов, загрязнений. В процессе жиловки мясо сортируют исходя из процентного содержания в нем жировой и соединительной ткани.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДЕФЕКТЫ

- Морщинистость колбас обусловлена слишком высокой температурой или очень низкой относительной влажностью воздуха при сушке. Загрязнение сажей или копотью встречается в батонах, подвергнутых осадке при высокой относительной влажности воздуха.
- Слипы -- сероватые пятна на оболочке батонов, которые ослизняются при хранении. Образуются они вследствие соприкосновения батонов в процессе обжарки или варки.
- Не допускаются для колбас высшего сорта слипы длиной более 5 см, первого сорта -- более 10 см, второго сорта -- более 30 см. Для колбас длиной менее 30 см размер слипов допускается вдвое меньше указанного.
- Пустоты -- наличие в фарше воздушных полостей, образующихся при недостаточно плотном шприцевании. Они создают благоприятные условия для развития микроорганизмов.
- Недостаточная плотность колбас при нарезании
- Мягкая консистенция объясняется применением оболочек с плохой паропроницаемостью.
- Недостаточно яркий цвет фарша может быть при применении мяса молодняка, при малом количестве нитритов, при длительном хранении колбас в условиях повышенной влажности.

ФАКТОРЫ,
СОХРАНЯЮЩИЕ
КАЧЕСТВО
ВАРЕННЫХ КОЛБАС



УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Вареные колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают:

- ▣ - в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
- ▣ - в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289;
- ▣ - в алюминиевые ящики ;
- ▣ - в контейнеры или тару-оборудование.

Вареные колбасы укладывают в контейнеры и тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Срок хранения вареных колбас высшего и первого сортов, бессортных -- 72 ч, второго сорта -- 48 ч, третьего -- 24 ч (при температуре 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха 75--80%. В торговой сети колбасы реализуются без шпагата и скрепок. Температура поступления колбас должна быть не более 15 °С и не менее 0 °С.

НЕПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ МОГУТ ИМЕТЬ СЛЕДУЮЩИЕ НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ

- ◎ **Белый налет**
- ◎ **Гнилостное разложение**
- ◎ **Червивость**
- ◎ **Плесневелость**



■ Органолептические показатели

К органолептическим показателям колбасных изделий относятся внешний вид, цвет фарша на разрезе, запах и вкус, консистенция, форма, размер, вязка батонов.

- Батоны должны иметь чистую сухую поверхность, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Не допускаются для реализации колбасы, имеющие загрязнения, слизь или плесень на оболочке.
- Цвет фарша на разрезе у вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов розовый или светло-розовый.
- Допускается небольшая неравномерность распределения кусочков шпика. В колбасах не допускается шпик желтого цвета
- Вареные колбасы должны иметь приятный запах с ароматом пряностей, без признаков затхлости, кисловатости, осаливания. Вкус у вареных колбас в меру соленый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Консистенция вареных колбасных изделий упругая.

