


# КОЛБАСЫ. ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

---

Выполнил студент 1 курса  
Группы Т-093  
Боднарюк Олег



Впервые мясное блюдо, отдаленно напоминающее колбасу, упоминается в 500 году до новой эры! Позднее это слово стало встречаться все чаще и чаще, а в эпоху расцвета католицизма колбаса и сосиски становятся одним из основных блюд для паствы. Люди их регулярно готовят на религиозные праздники.

Первоначально, слово колбаса переводилось, как «соленая» и этим термином обозначалось любое соленое мясо, но постепенно оно стало обозначать именно то, что называем колбасой сегодня. Со временем в каждой местности народные умельцы стали изобретать свои особые сорта колбасы и давать этим мясным продуктам «громкие» названия. Так появились на свет великое разнообразие колбасных изделий – «Венская», или же наша, «Русская» и «Докторская».



«Венская»



«Русская»



«Докторская»

---

Сегодня производство колбасы – это современный, высокотехнологический процесс, включающий в себя передовые разработки медицины, науки и кулинарии. Мясные комбинаты могут быть так называемого полного цикла (где производство ведётся «от и до»: пункт приема скота, отделение его забоя, камеры хранения, отделение дефростации или разморозки продукции, жиловки и обвалки туш, фаршеприготовления, формирования и приготовления изделий, склад готовой продукции, и отдел по переработки костей и прочих отходов), так и частичного (это когда, например, на комбинат доставляется уже готовые полуфабрикаты или же замороженное разделанное мясо).

Прежде всего мясо надо освежевать и отделить от костей, затем оно измельчается. Само мясо для колбасного производства может доставляться различной консистенции: парное, охлажденное, подмороженное или же глубокой заморозки. Конечно же, более всего цениться колбаса, приготовленная из парного мяса, но для этого предприятие должно обладать собственным забойным цехом. Иначе через 3-12 часов хранения свежее-забитого продукта, в нем начинают происходить необратимые процессы, и качество мяса сразу же ухудшается.

---

# Этап «из сырого мяса в конечный продукт»

---

Поэтому большинство предприятий предпочитает так называемое «охлажденное» мясо. По своим характеристикам оно не уступает парному, а вот по срокам хранения заметно выигрывает. Охлажденное мясо в результате обработки холодом, покрывается ледяной коркой, которая защищает продукт от микробов и процессов распада. Хранить такую продукцию можно от 7 до 25 суток в зависимости от толщины разделки мяса.

---

Ну и несколько уступает по своим характеристикам замороженное мясо (от -15 и ниже градусов). Прежде всего, при таком «холоде» погибают почти вся микрофлора, и из-за изменений в структуре мяса (белок и жиры) несколько ухудшается его качество.



---

Парное или же размороженное мясо подлежит обвалке и жиловке — части производства, когда мясо отделяется от всех косточек, и из него удаляются жилы и прочие субстанции. Готовый к дальнейшей обработки продукт, мелко измельчается при помощи «волчка» (продавливание через достаточно крупные отверстия, такое мясо очень подходит для консерв — тушенок и так далее), либо же через обычную мясорубку.

---

Теперь вся консистенция подлежит посолу. В это понятие входит добавление в фарш более 100 различных ингредиентов. В зависимости от сорта и способа приготовления это может быть соль, сахар, различные стабилизаторы вкуса и запаха, аскорбиновые кислоты и нитрита натрия. О последнем ингредиенте немного подробнее. Он применяется для того, чтобы сохранить колбасе нежный розовый цвет. Это вполне безопасная для человека добавка и, уверяю Вас, бояться его не стоит. В течение нескольких часов фарш-полуфабрикат при температуре от 0 до + 8 «созревает».

---

Далее все зависит от сорта колбасы. Очень «вкусно» и причудливо готовится всем известная варёная колбаса. Она очень нежная и мягкая, поэтому «созревший» фарш дополнительно измельчается очень быстро вращающимися ножами. Темп вращения их настолько высок, что если ничего не предпринимать, то мясо нагреется и испортиться. Чтобы этого не происходило, в него добавляют (подумать только) специальные «чешуйки» льда!

---

Для полукопченых и варено-копченых колбас, измельчение созревшего фарша достаточное. Массу перемешивают со специями и приправами и через специальные трубы или шприцы заполняют ее готовые формы-оболочки. Сама оболочка бывает искусственной (приготовленной из специальной пленки) или естественной (для ее приготовления используются кишки животных).

---

Дальше палка колбасы «запечатывается» специальными клипсами. Теперь из этих изделий, начинают готовить настоящую колбасу и помещают подвешенные за «хвостики» палки в специальные термокамеры. Здесь колбаса либо вариться, либо коптиться (для этого используются специальные опилки и щепки), либо обжариваются. Сам технологический процесс очень сложен, им управляют специалисты комбината при помощи особого пульта, и они постоянно контролируют температуру в камере, температуру внутри продукта и многое другое.

---

После того, как колбаса прошла последние «приготовлении» её нужно достаточно быстро охладить, чтобы не дать микроорганизмам начать бурную деятельность внутри мясного деликатеса. И только теперь колбаса, сосиски, сардельки поступают на склад готовой продукции, где хранятся при температуре от 0 до +8 градусов Цельсия. Все, как говорится, приятного аппетита.

---

# Колбасные изделия



Ветчино-свиная Онега ручной вязки



Городская



Диабетическая, натуральная оболочка...



Диетическая



Для Чая, натуральная оболочка



для чая





Докторская, натуральная оболочка



Докторская



Классическая с сыром



Львовская



Молочная, натуральная оболочка



Оригинальная, в натуральной оболочке...



Российская



Степная



Языковая



Яичная



Оригинальная с сыром



Салामी королевская



Сервелат Деликатесный



Сервелат Онежский



Сервелат Элитный



Сервелат Юбилейный



Столичная



Армаи́рская



Боа́рская



Ве́нская



Го́лцкая



Делика́тесная зже́тра



Зерни́стая



Київська



Колбаски домашніе



Краківська



Охотницька колбаска



Петрозаводська



Полтавська



Прибалтийская



Таллиннская



Фермерская



пикантные, со шпиком



Сардельки Онежские



Сардельки Элитные



Сосиски «Молочные» в вакуумной упаковке...



Сосиски Венские – высший сорт (в нат...



Сосиски Сливочные ГОСТ



Сосиски Элитные - высший сорт

---

# Мясокопчености





Буженина «Боярская»



Карбонад Особый



Крылышки цыплят копчено-вареные «П...



Окорок «Столичный»



Окорок Петербургский



Окорока варено-копченые «Онежские»....



Орех мясной «Сибирский»



Руллет «Калпииз»



Руллет Домашний



Руллет из грудинки Пожарский



Руллет Особый



Руллет Охотничий



Тушка цыпленка запеченная «Птичий ба...



Шейка «Особая»



Шейка Московская



Шейка Российская



Шейка Тверская



Ветчина «Ароматная»



Ветчина «Нежная»



Ветчина Алпало



Ветчина Венская



Ветчина Традиционная в форме



Ветчина Трапезная

## ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПО ВИДАМ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, % от числа потребителей

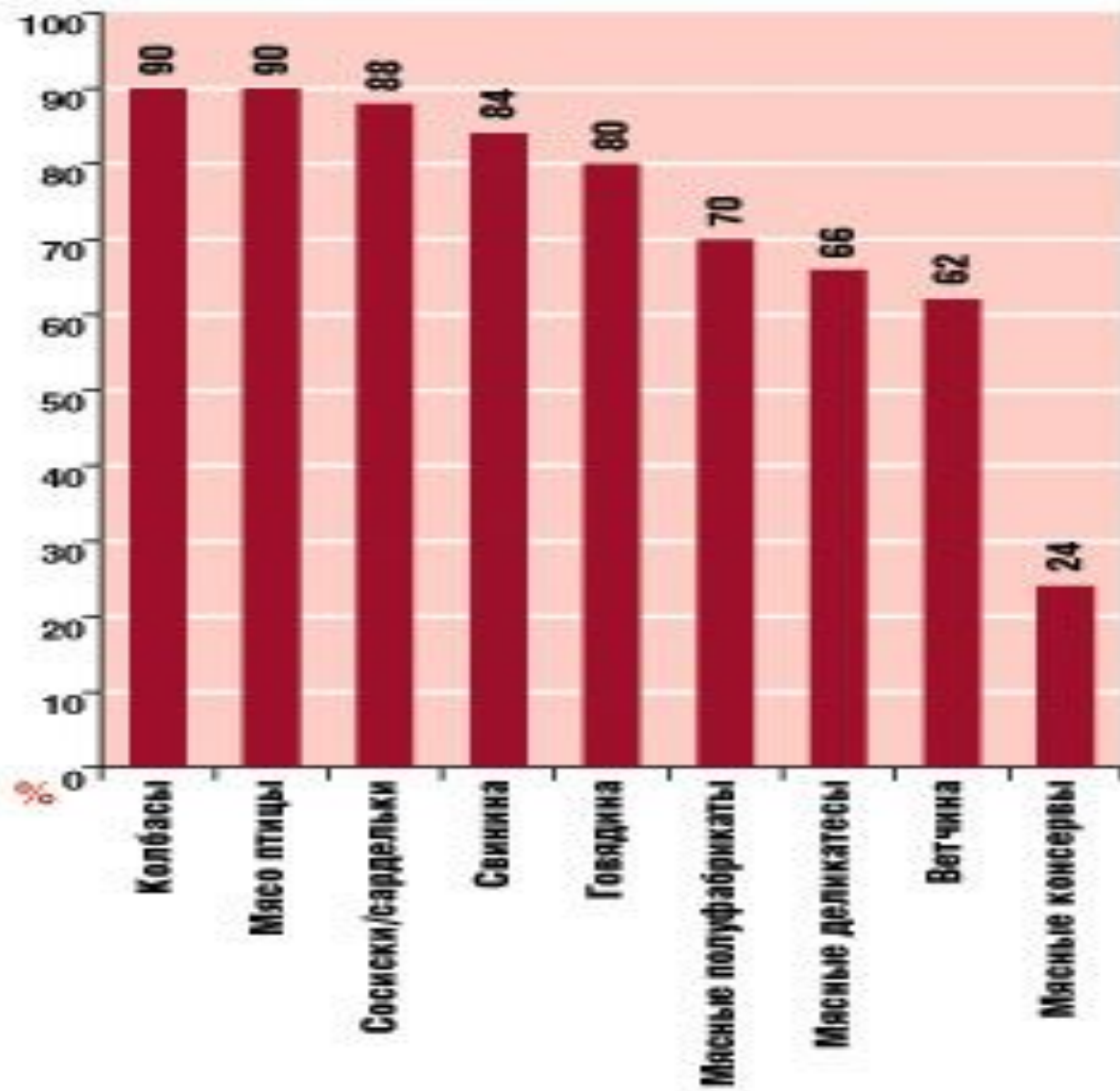


Рисунок 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСОКОЛБАСНОЙ ПРОДУКЦИИ, НА КОТОРЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ ОБРАЩАЮТ ВНИМАНИЕ ПРИ ПОКУПКЕ, обобщенный рейтинг

