

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА  
ТЕМУ:**

---

**«КОЛБАСНЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ»**

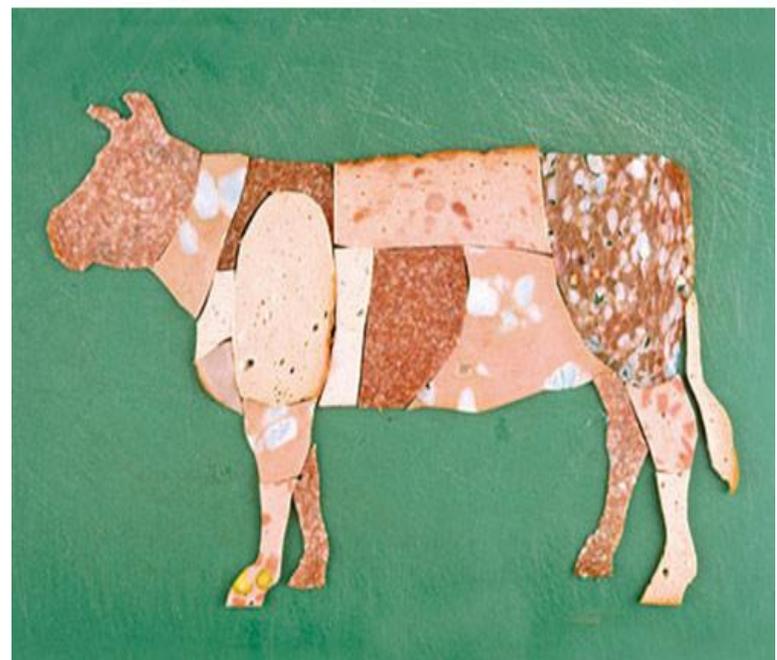
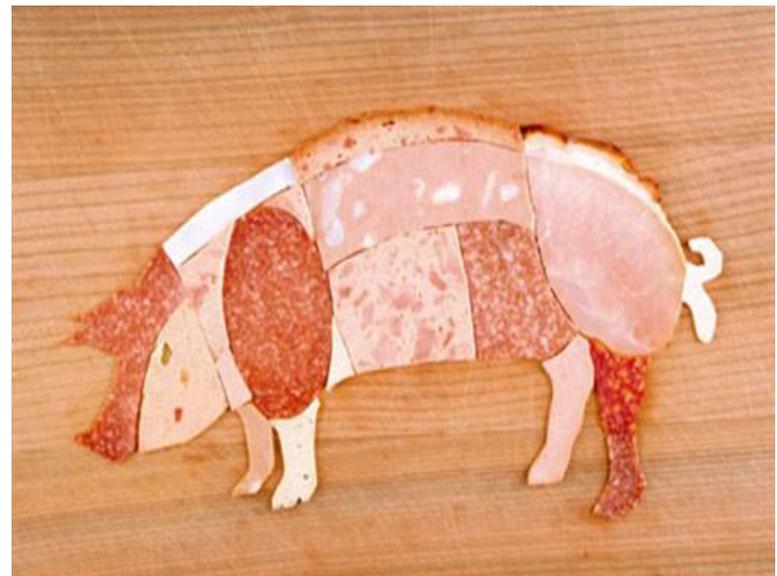
**Колбасные изделия** – это продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к потреблению.

Колбасные изделия, как правило, обладают более высокой питательной ценностью, чем исходное сырье, так как в процессе производства из последнего удаляют наименее ценные в пищевом отношении составные части – кости, хрящи, сухожилия, пленки, грубую соединительную ткань. Тугоплавкий говяжий жир заменяют более легко усвояемым свиным. Измельчение мяса и добавление в фарш специй улучшают вкус и аромат колбасных изделий и повышают их усвояемость.



**Сырье.** Мясо всех видов скота, в первую очередь говядина, свинина, баранина, и птицы является основным сырьем для выработки колбасных изделий. Говядина повышает влагосвязывающую способность колбасного фарша за счет высокого содержания мышечной ткани. Она содержит также относительно большое количество миоглобина, от которого зависит интенсивность окраски колбасных изделий.

В зависимости от сорта и рецептуры колбас в их производстве может быть использована говядина жилованная высшего, первого, второго сортов, односортная и жирная.



- В производстве колбас используют мясную массу, которую получают при механической дообвалке кости всех видов скота. Мясная масса отличается повышенным содержанием минеральных веществ (особенно кальция) и соединительнотканых белков. Она неустойчива к микробной и окислительной порче. В последние годы и производстве сосисок, вареных и полукопченых колбас используют мясо птицы механической обвалки, очень неустойчивое к окислительным процессам в жирах.
- В колбасные изделия обычно добавляют шпик, обладающий легкоплавкостью, приятным вкусом, хорошей усвояемостью. В состав многих колбас (особенно вареных и полукопченых) входит шпик, нарезанный тонкими ломтиками. На разрезе с



- Кроме того, в производстве полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас используется грудинка — грудореберная часть с удаленными ребрами и брюшной частью, которая может содержать до 25 % мышечной ткани.



# Подготовка сырья

■ **Разделка.** Представляет собой разделка туш или полутуш на более мелкие отрубы в соответствии с установленными схемами. Для свинины часто используют комбинированную разделку: от полутуши отделяют задний окорок с крестцовой частью, затем от окорока отделяют крестцовую часть и направляют ее на выработку рагу. Лопаточный и шейный отрубы отделяют от средней части. Из полученных частей выделяют отрубы для солено-копченых изделий и полуфабрикатов; остальное мясо направляют на выработку



□ **Обвалка.** При обвалке от костей отделяют мышечную, жировую и соединительную ткани. После обвалки на костях остается до 8 % мякотных тканей.

□ **Жиловка.** От мяса отделяют грубую соединительную ткань кровеносных сосудов, хрящей, мелких косточек. При жиловке одновременно мясо сортируется по качеству ( % массы жилованного мяса): выход говядины первого — 45...50, второго



- **Измельчение.** Измельчение мяса способствует быстрому и равномерному распределению посолочных веществ. Мясо для вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов измельчают до фарша или шрота на волчках с диаметром отверстий в решетке соответственно 2...12 и 16...25 мм, для полукопченых и варено-копченых — до шрота (16...25 мм).



# классификация

В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- вареные;
- полукопченые;
- копченые.



□ Вареные колбасные изделия в свою очередь в зависимости от особенностей сырья и способа формовки изделий можно разделить на группы:

- вареные колбасы;
- сосиски и сардельки;
- фаршированные колбасы;
- мясные хлебы;



- - ливерные и кровяные колбасы;
- паштеты;
- зельцы;
- студни.



- Копченые колбасы по способу термической обработки делят на:
  - сырокопченые;
  - варено-копченые.



# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Батоны должны иметь чистую сухую поверхность без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная. Хлебы мясные с равномерно обжаренной верхней поверхностью, с гладкими боковыми и нижними поверхностями, без крупных трещин.

Фарш должен быть равномерно перемешанным с кусочками шпика размером, установленным для каждого наименования колбасы.

Шпик или жир белого цвета с розоватым оттенком, неоплавленный. Цвет мясной части фарша розовый, равномерно окрашен.

Колбасы должны быть с ароматом пряностей и коптильных компонентов (для копченых), вкусом - приятным, в меру соленым, без посторонних привкусов и запахов. При проколе горячих сосисок на поверхности их оболочки должны выступать капли прозрачной жидкости (водно-жировая эмульсия).

Форма и размер - соответствующие каждому наименованию изделий.