

Яценко І.В.,
д.вет.н., професор

ЛЕКЦІЯ № 14

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ ТА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

13.04.2017

План

1. Значення м'ясних консервів.
2. Класифікація м'ясних консервів.
3. Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясо-консервного виробництва та м'ясних консервів.
4. Класифікація та асортимент ковбасних виробів.
5. Ветеринарно-санітарні вимоги до ковбасної сировини та матеріалів.
6. Технологія виробництва ковбасних виробів.
7. Ветеринарно-санітарний контроль під час ковбасного виробництва.

1. Значення м'ясних консервів (МК):



1) нівелюють сезонність переробки худоби;



3) зручні для транспортування, а також швидкого приготування їжі.

2) придатні до тривалого зберігання без зниження якості;



2. Класифікація м'ясних консервів

I. Залежно від сировини:



1) м'ясні



2) м'ясо-рослинні



II. За складом:



1) в натуральному соку



2) в соусі

3. Вет.-сан. контроль виробництва м'ясних консервів

III. За режимом теплової обробки:

1) стерилізовані – (понад 100 °С):
а) з обмеженням умов зберігання;
б) без обмеження умов зберігання;



2) пастеризовані (80 °С)

IV. Від подальшого призначення:

1) для тривалого зберігання (3-5 років);

3) консерви-напівфабрикати (для перших та других блюд).



2) з обмеженим терміном зберігання (закусочні консерви):
а) для безпосереднього споживання;
б) для незначної обробки;

Технологічний процес виробництва м'ясних консервів

1. Інспекційні операції:

- огляд сировини;
- підбір сировини;

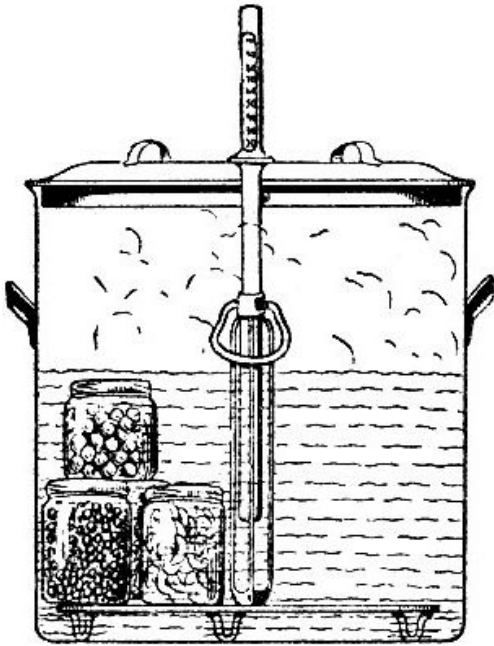
2. Підготовчі операції:

- обвалювання;
- жилування;
- подрібнення;
- попередня теплова обробка;
- соління.

3. Основні операції:

- порціонування;
- фасування;
- екстаування;
- закатування;
- перевірка банок на герметичність;
- стерилізація;
- охолодження;
- перевірка герметичності;
- перше сортування;
- термостатування;
- друге сортування;
- пакування;
- маркування;
- зберігання.

Теплова обробка м'ясних консервів



Пастеризація

Стерилізація

Тандемізація

Маркування

ВІДГОТОВЛЕНО В УКРАЇНІ **м'ясні консерви** **мясные консервы** ВІДГОТОВЛЕНО В УКРАЇНІ

ЯЛОВИЧИНА тушкована вищий ґатунок **ГОВЯДИНА** тушена вищий сорт

ДСТУ 4450:2005 **НЕТТО 525г** ГОСТ 4450:2005 (согл. ГОСТ 5284-84)

ТОВ «Кам'янець-Подільський м'ясокомбінат» ООО «Каме́нец-Подольский мяскокомбинат»

32306, Україна, м. Кам'янець-Подільський, вул. Миколаївська Хлібнича, 2. Контактний телефон: +380 (0)432 446432. Е-mail: Service@kampanet.com.ua
 СОЛЯД: вівсяний, жер і цукорний, цукор, сіль, перець, лист лавровий, спеції, прянощі, цукор, борошно пшеничне, борошно кукурудзяне. Енергетична цінність - 220 ккал. Борошно жерого вмісту - 4 роки.
 Зберігати при температурі від 0°C до 20°C. Термін придатності - 3 роки. Вміст жиру - 9,6%.
 Після використання розкрити.
 Офіційний дистрибутор: ТОВ «Свірка-Рівненська» Контактний телефон: +380 (0)412 446432. Е-mail: Service@svirka.com.ua

32306, Україна, м. Кам'янець-Подільський, вул. Миколаївська Хлібнича, 2. Контактний телефон: +380 (0)36461 3-99-29. Е-mail: Service@kampanet.com.ua
 СОЛЯД: вівсяний, жер і цукорний, цукор, сіль, перець, лист лавровий, спеції, прянощі, цукор, борошно пшеничне, борошно кукурудзяне. Енергетична цінність - 220 ккал. Борошно жерого вмісту - 4 роки.
 Зберігати при температурі від 0°C до 20°C. Термін придатності - 3 роки. Вміст жиру - 9,6%.
 Після використання розкрити.
 Офіційний дистрибутор: ТОВ «Свірка-Рівненська» Контактний телефон: +380 (0)412 446432. Е-mail: Service@svirka.com.ua

4 8201301330015



На денце:

К 256



харчова промисловість номер підприємства, яке виготовило консерви рік виготовлення
6- 2006 рік

промисловість: К – харчова, ММ – молочна, Р – рибна

На кришці:

208A01



номер зміни, яка виготовила консерви дата виготовлення місяць виготовлення консервів (А – січень, Б- лютий і т.д.) асортиментний номер консервів (1-3 цифри)

Сучасне маркування

111013

консерва виготовлена

11 жовтня

2013 року

18

асортимент консервів (паштет печінковий)



Дефекти м'ясних банкових консервів



1) пом'ятість корпусу банки;

2) вакуумна деформація після стерилізації

3) іржа;



4) бомбажі (здуття): справжній (мікробний) та несправжній (хімічний);



5) патьок: ативний і пасивний;

6) пташки

Вет.-сан. вимоги до МК

регламентуються

Правила передзабійного ветеринарно-санітарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів



п. 14.2, 14.6-14.7, розділами 5, 7-11, 13-14, 16, 18 Правил стандартами, ТУ.

1) органолептичні дослідження МК проводять через 1 рік після їх виготовлення, а далі через кожні 6 місяців

2) за наявністю отворів у банці, її виймають із ванни, позначають отвір, направляють на запаювання, знову перевіряють герметичність;

2) всі МК зберігають за температури 2...4 °С та відносній вологості 75 % у затемнених приміщеннях;

4. Класифікація ковбасних виробів

Ковбасні вироби – це готові для споживання продукти м'ясні продукти із ковбасного фаршу із сіллю і спеціями, в оболонці або без неї, піддані термічній обробці або ферментації.

Ковбасне виробництво – це вид консервування м'яса високими температурами.

I. За видом м'яса:

- 1) яловичі;
- 2) свинячі;
- 3) баранячі;
- 4) конячі,
- 5) з м'яса птиці;
- 6) з м'яса кролів;
- 7) з м'яса інших тварин;
- 8) із суміші двох і більше видів сировини.



II. За видом сировини:



1) м'ясні;



2) кров'яні;



3) субпродуктові;



4) комбіновані.

III. За особливостями технології виробництва:



1) варені;



2) запечені;



3) напівкопчені;



4) варено-копчені;



5) сирокочені;



6) сиро-в'ялені.

IV. За якістю сировини:



1) вищого ґатунку;



2) 1-го ґатунку;



3) 2-го ґатунку;



4) 3-го ґатунку

V. За видами оболонки:



1) в природних оболонках;

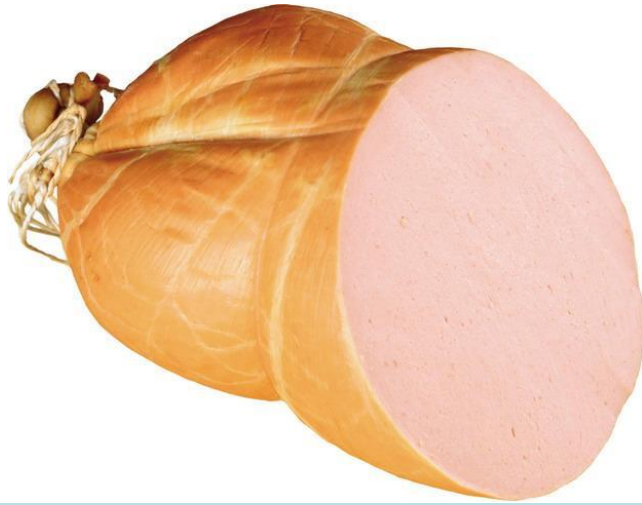


3) без оболонки.



2) у штучних оболонках;

VI. За рисунком на розрізі:



1) з однорідною структурою;



2) з включенням шматочків шпику, язика, м'язової та жирової тканини.

VII. За призначенням:



1) для загально споживання;



2) для дитячого та дієтичного споживання;

5. Асортимент ковбасних виробів



Варені ковбаси



Сосиски і сардельки

І. Варені ковбаси (обмежений термін зберігання):

1. **Власне варені ковбаси** (Лікарська, Столична, Чайна): вищого, 1-го, 2-го гатунків.

2. **Сосиски і сардельки** (Свинячі, Яловичі): вищого і 1-го гатунків.

4. **Фаршировані ковбаси**: вищого гатунку (Язикова).

5. **М'ясні хліби** (Яловичий, Чайний) – вироби з ковбасного фаршу без оболонки, запечені у металевій формі, вищого, 1-го і 2-го гатунків.



М'ясні хліби



напівкопчені ковбаси



Варено-копчені ковбаси



Сирокопченая

II. Копчені ковбаси

(тривалий термін зберігання):

- 1. Напівкопчені** (Краківська, Дрогобицька, Одеська) – вищого, 1-го, 2-го, 3-го гатунків.
- 2. Варено-копчені** (твердокопчені) (Сервілат, Московська) – вищого і 1-го гатунків.
- 3. Копчено-запечені** (Польська, Віденська) – 1-го гатунку.
- 4. Сирокопчені, сиров'ялені та напівсухі** (Яловича, Польська, Сервілат) – вищого та 1-го гатунків.



Копчено-запечена



Ліверна ковбаса



III. Ліверні ковбаси

ВИГОТОВЛЯЮТЬ НА ОСНОВІ
субпродуктів:

1. Власне ліверні ковбаси

(Ліверна) – вищого, 1-го, 2-го, 3-го
гатунків.

2. Паштетні ковбаси – вищого та

1-го гатунків, пастоподібної
консистенції, запечений у формі
або у штучній оболонці.





IV. Зельці

(Київський, Дніпропетровський) – це вироби в оболонках, виготовлені з фаршу звареного м'яса та клейких субпродуктів, пресовані та охолоджені.

Їх виробляють вищого, 1-го, 2-го, 3-го гатунків..



V. Драглі та холодці

- це вироби з подрібненої сировини з високим вмістом колагенових тканин з додаванням концентрованого бульйону та спецій. Їх виготовляють вищого, 1-го, 2-го гатунків у формі або оболонках.



VI. Кров'яні ковбаси –
вироби, виготовлені з
вареного м'яса,
субпродуктів, крові,
борошна, круп. Їх
виробляють 1-го, 2-го і 3-го
гатунків



6. Вет.-сан. вимоги до ковбасної сировини та матеріалів

Основна ковбасна сировина:



а) м'ясо всіх видів ЗТ



б) шпик



в) жири

Вторинна ковбасна сировина:

обробленні субпродукти 1 і 2-ї категорій:



1) голова



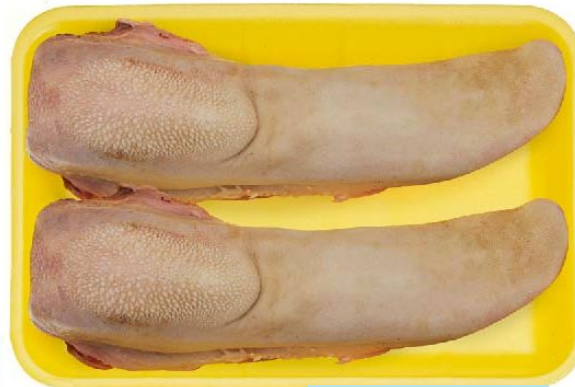
2) серце



3) трахея



4) легені



5) язики



6) щокovina



7) губи яловичі



8) м'ясна обрізь



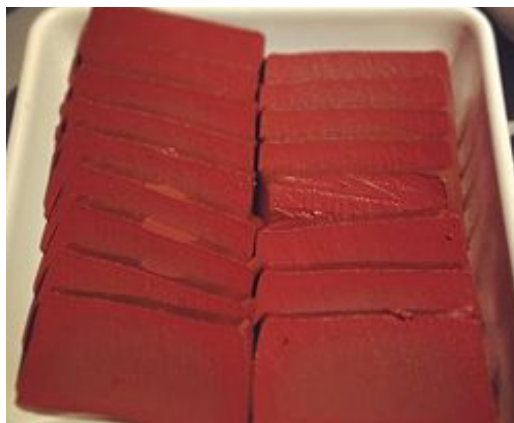
9) селезінка



10) пікальне м'ясо



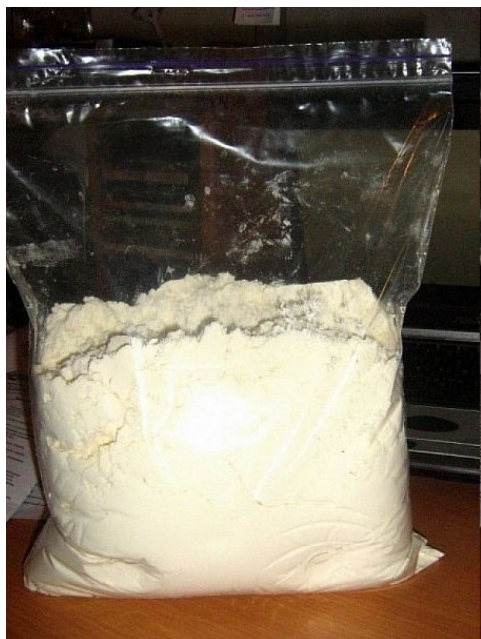
11) м'ясо механічної обвалки



12) плазма і сироватка харчової крові, знебарвлена кров



13) харчовий казеїн



14) соєві білкові препарати



15) молоко сухе, молоко знежирене



16) яєчні продукти

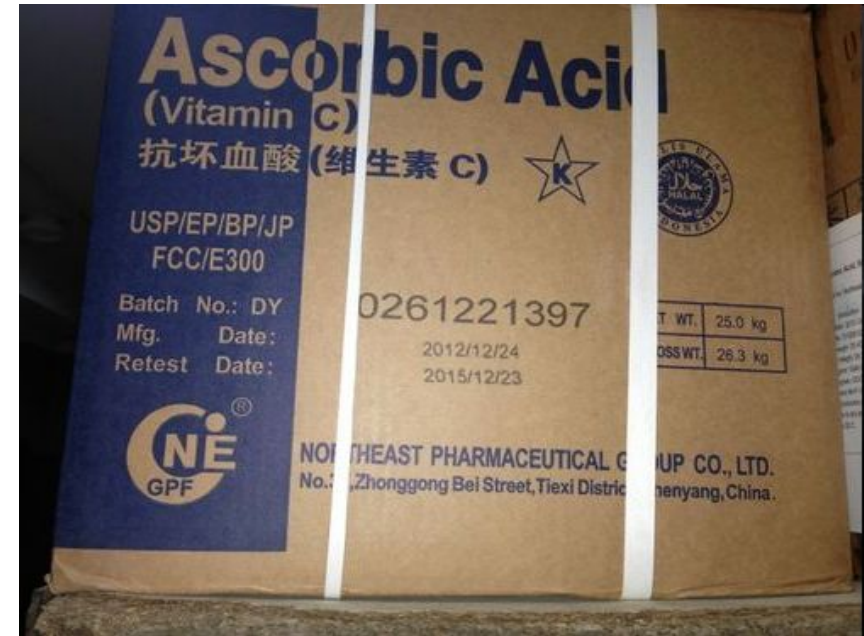
Допоміжна ковбасна сировина:



1) нітрат натрію



2) фосфати



4) сіль кухонна



3) фруктоза

Зв'язуючі домішки:



1) карагенан



2) агар



3) пектін



4) борошно



5) крохмаль

Прянощі:



Лавровий лист



Часник



Цибуля



Перець чорний



Перець



Мускатний горіх



Тмин



Коріандр

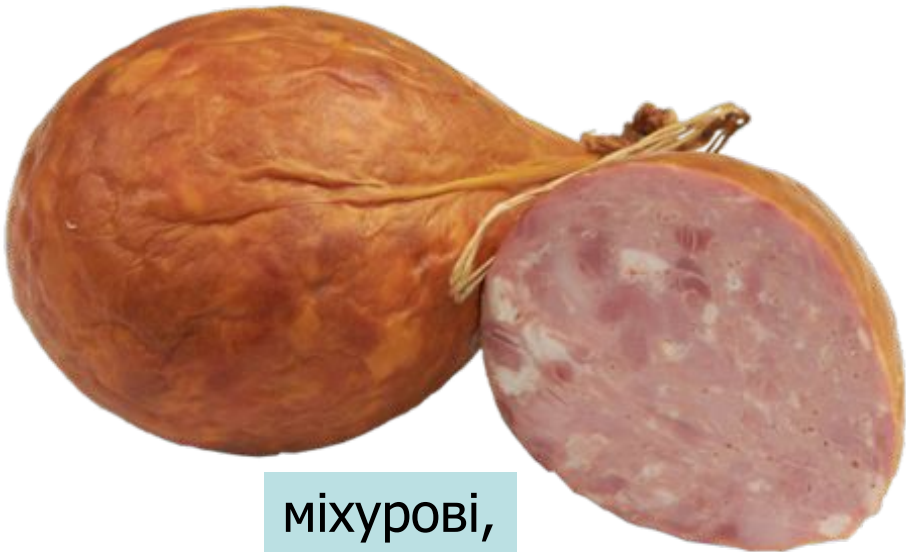


Кориця

1) оболонки ковбас натуральні:



1) кишкові,



міхурові,



із свинячих шлунків

2) оболонки ковбас штучні:



2) білкозин



1) кутизин



3) целюлозні ковбасні оболонки:



4) полімерні ковбасні оболонки:



Ув'язуючі матеріали:



шпагат для перев'язування
ковбасних батонів



НИТКИ



алюмінієві скоби (кліпси)

7. Технологія виробництва ковбасних виробів

I. Підготовка сировини:



1) розбирання туш;



2) обвалювання м'яса



3) жилування

II. Приготування фаршу:



Подрібнення



соління м'яса



приготування фаршу

III. Формування батонів :



1) підготовку ковбасної оболонки



2) наповнення фаршем ковбасних оболонки



3) в'язання і штрикування батонів шпагатом або кліпсування



4) навішування батонів на палиці і рами.

IV. Термічна обробка ковбасних виробів включає:



1) осадження



2) обсмажування



3) варіння



4) охолодження водою і повітрям



5) копчення: холодне і гаряче



6) сушіння за температури +10...12 °С



7) упакування ковбасних виробів

8. Вет.-сан. контроль під час ковбасного виробництва

Вет.-сан. оцінювання готових ковбасних виробів проводять згідно з:

Правила передзбірного ветеринарно-санітарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

п. 14.4 Правил, стандартів, ТУ

За показниками:



1) органолептичними



2) фізико-хімічними



3) показниками безпеки, згідно з «Обов'язковим мінімальним переліком досліджень сировини, продукції...»:

Під час виявлення в ковбасних виробках патогенних і умовно-патогенних мікроорганізмів з одночасною зміною органолептичних показників продукцію **утилізують.**

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ



13.04.2017