

УДК 637.52(075.8)

ББК 36.92я73

С76

Рецензент - доктор биологических наук Г.М. Топурия

Стадникова, С.В.

С76 Колбасное производство. Часть 2: учебное пособие / С.В. Стадникова, М.Д. Романко; Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2014. – 168 с.
ISBN

В учебном пособии описаны технологические процессы переработки скота, птицы и кроликов. Особое внимание уделено производству колбасных изделий и полуфабрикатов. В пособии подробно описаны технологические инструкции по переработке мяса и мясных продуктов.

Учебное пособие предназначено для студентов вузов и технологов по переработке мяса и мясных изделий.

УДК 637.52(075.8)

ББК 36.92я73

ISBN

© С.В. Стадникова,
М.Д. Романко, 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

Введение	6
1 Технология производства колбасных, соленых, копченых изделий, полуфабрикатов и готовых блюд	7
1.1 Общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий. Классификация	7
1.2 Требования к сырью для колбас, копченостей. Подготовка сырья. Виды оболочек и покрытий. Пищевые и функциональные добавки, их назначение	10
1.3 Технология колбасных и ветчинных изделий	16
1.3.1 Требования к готовым колбасным изделиям	16
1.3.2 Технологическая схема производства колбасных и ветчинных изделий	17
1.3.3 Первичное измельчение сырья, режимы посола и созревания сырья в посоле	18
1.3.4 Приготовление фарша для различных видов колбас	19
1.3.5 Формование батонов	21
1.3.6 Термическая обработка (осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка), режимы и сущность	22
1.4 Особенности технологии производства вареных колбас, сосисок, сарделек, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых (твердокопченых) колбасных изделий	25
1.4.1 Технология производства колбасных хлебов	26
1.5 Производство продуктов из говядины, свинины, баранины	28
1.5.1 Подготовка сырья	28
1.6 Режимы и сроки хранения и транспортировки колбасных, копченых и соленых изделий	37
1.7 Классификация полуфабрикатов	47
1.8 Технология производства натуральных полуфабрикатов. Крупнокусковые мясные полуфабрикаты	50
1.8.1 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	50
1.8.2 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины	52

1.8.3 Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов.....	53
1.8.4 Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты	54
1.8.5 Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.....	55
1.8.6 Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы	56
1.8.7 Технология производства панированных полуфабрикатов	58
1.8.8 Технология производства рубленых полуфабрикатов	59
1.8.9 Технология производства пельменей.....	62
1.8.10 Технология производства фасованного мяса.....	66
1.8.11 Технология производства мясных быстрозамороженных готовых блюд.....	66
1.8.12 Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом. Условия хранения и транспортировки полуфабрикатов.....	70
2 Технология производства баночных консервов	74
2.1 Ассортимент баночных консервов. Принципы классификации.....	74
2.2 Сырьё, материалы и тара, используемые для производства баночных консервов.....	80
2.3 Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов.....	83
2.3.1 Подготовка сырья и тары	83
2.3.2 Порционирование, герметизация банок.....	90
2.3.3 Проверка герметичности закатанных банок	92
2.3.4 Стерилизация консервов, формула стерилизации, сущность термостатирования.....	93
2.3.5 Хранение консервов	98
2.3.6 Причины бактериальной и химической порчи, пути предотвращения	102
3 Технологи переработки сельскохозяйственной птицы и кроликов	108
3.1 Технология первичной переработки птицы.....	108
3.1.1 Прием и сортировка птицы.....	108
3.1.2 Убой, обескровливание	108
3.1.3 Снятие оперения.....	110

3.1.4 Потрошение птицы.....	114
3.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы. Упаковка, маркировка и фасовка мяса птицы.....	117
3.3 Переработка птицы на поточно-механизированных, автоматизированных и конвейерных линиях	123
3.4 Обработка перопухового сырья в цехах переработки птицы	125
3.5 Охлаждение, замораживание и хранение мяса птицы	126
3.6 Технология убоя и первичной переработки кроликов	132
4 Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	139
4.1 Особенности технологии убоя и первичной переработки мяса и мясопродуктов на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах, домашних условиях .	139
4.1.1 Оборудование мест для убоя. Требования_	139
4.1.2 Способы убоя. Первичная обработка туш и обработка субпродуктов в домашних условиях_	144
4.2 Копчение мясопродуктов. Приготовление колбас. Хранение мясопродуктов	150
4.2.1 Свинина_	158
4.2.2 Говядина.....	160
Список использованных источников_	168