

Все про колбаски=)

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Колбасные изделия в зависимости от технологии, использованного сырья подразделяют на вареные, фаршированные, полукопченые, копченые, кровяные и ливерные, сосиски и сардельки, мясные хлебы, паштеты, зельцы и студни. Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем исходного сырья и большинства других продуктов питания из мяса. Высокая пищевая ценность колбасных изделий обусловлена содержанием в них белковых и экстрактивных веществ, низко-плавкого свиного жира; добавление же в колбасные изделия молока, сливок, сливочного масла, яиц не только повышает питательную ценность, но и значительно улучшает вкус колбас. Основным сырьем для колбасных изделий является свинина, говядина и свиной жир. Для производства отдельных видов колбас сырьем служат субпродукты, пищевая кровь, баранина, мясо птицы и кроликов. В колбасном производстве используют мясо всех категорий упитанности и в любом термическом состоянии. Однако преимущество отдают мясу с минимальным содержанием жира. Большинство колбасных изделий выпускают в оболочках, предохраняющих колбасы от внешних воздействий и придающих им определенную форму. Применяют как естественные, так и искусственные оболочки из целлюлозы, а из белковых – белкозин, полученный из обрезков шкуры животных. Для вязки колбас используют шпагат в целях уплотнения фарша и удобства термической обработки. Колбасные изделия каждого наименования имеют определенную вязку.



Вареные колбасы, сосиски и сардельки составляют около 75% всего выпуска колбасных изделий.

Вареные колбасы содержат 55–75% влаги, 1,8–3,5% поваренной соли. Основой фарша для большинства вареных колбас являются говядина и свинина. Кроме того, добавляют шпиг, который создает определенный рисунок фарша на разрезе колбас. Допускается добавление крахмала, пшеничной муки, полифосфатов, пищевой светлой плазмы, молочного белка, обезжиренного молока и сыра. Крахмал и полифосфаты, добавляемые в низшие сорта колбас, повышают способность фарша поглощать и удерживать влагу. *Фаршированные колбасы* изготавливают из жилованной охлажденной свинины и телятины, в зависимости от рецептуры в них добавляют крошенный шпиг, язык, кровяную массу, фисташки, молоко и яйца. Эти колбасы изготавливают вручную. Все фаршированные колбасы выпускаются высшим сортом. *Сосиски и сардельки* являются разновидностью вареных колбас. Для придания большей пластичности, улучшения вкуса в рецептуру высших сортов сосисок вводят яичные продукты, а добавляемую в фарш воду заменяют молоком или сливками.





Полукопченые колбасы в большинстве содержат много жира (30–40%) и отличаются высокой питательностью. В них 35–60% влаги, 2,5–4,5% поваренной соли. Для придания этим колбасам нежной консистенции и пластичности в рецептуру вводится достаточное количество шпига или грудинки, так как при малом содержании жира и значительных потерях влаги полукопченые колбасы получаются сухими и безвкусными. В рецептуру колбас высшего сорта входит преимущественно жилованное говяжье мясо 1-го сорта, полужирное мясо и свиной шпиг. При изготовлении колбас низших сортов дополнительно используют мясную обрезь, мясо свиней и говяжьих голов, белковый стабилизатор, крахмал или пшеничную муку. *Копченые колбасы* в зависимости от способа изготовления подразделяют на сырокопченые и варено-копченые. Сырокопченые колбасы содержат 30–40% влаги, 3–6% поваренной соли. Они имеют высокую питательную ценность, плотную консистенцию, своеобразный аромат и острый вкус. Низкое содержание влаги и присутствие продуктов копчения обуславливают длительный срок хранения этих колбас.

Экспертизу качества колбасных изделий проводят по внешнему виду, цвету и состоянию поверхности, вкусу и сочности, виду на разрезе и консистенции. Определяют также содержание влаги, поваренной соли, нитрита, крахмала и фосфора. Кроме того, определяют наличие возможных дефектов изделий. К допустимым дефектам колбасных изделий относят незначительную деформацию батонов, небольшое загрязнение жиром и продуктами сгорания древесины, неправильную форму оболочки, небрежную и неправильную вязку, небольшие видимые пустоты под оболочкой, легкое потемнение поверхности батонов, незначительные отеки жира под оболочкой, небольшие слипы – бледноокрашенные части батонов в виде продольных полос, небольшую морщинистость оболочки; для копченых и полукопченых колбас – неравномерную или недостаточную прокопченность батонов. Недопустимыми дефектами колбас являются: значительное загрязнение смолой, пеплом, жиром, лопнувшие или поломанные батоны, концы которых не зачищены и не обернуты бумагой, крупные пустоты, рыхлый разлезающийся фарш и лопнувшая оболочка, большие наплывы фарша над оболочкой (для вареных колбас более 3 см). Выпускают в реализацию колбасные изделия с температурой в толще батона не ниже 0°С и не выше 15°С.



Хранят колбасные изделия при температуре не выше 8°C и 75–80%-ной относительной влажности воздуха. Срок реализации вареных колбас 1, 2 и 3-го сортов, сосисок и сарделек не более 2 сут., колбас высшего сорта, мясных хлебов до 3 сут., паштетов штучных не более 48 ч., а весовых 24 ч., мороженых паштетов, хранящихся при температуре не выше -8°C , до месяца, ливерных колбас, зельцев и студней 3-го сорта до 12 ч., полукопченых и варено-копченых колбас до 10 сут., сырокопченых колбас до 30 сут. Сырокопченые и полукопченые колбасы, нарезанные ломтиками и упакованные под вакуумом в пленку, разрешается хранить при температуре воздуха $15-18^{\circ}\text{C}$ до 6 сут., при $5-8^{\circ}\text{C}$ до 8 сут. При изменении температуры срок хранения полукопченых и копченых колбас соответственно изменяется. Например, Московскую варено-копченую колбасу при температуре $0-4^{\circ}\text{C}$ допускается хранить до месяца, а от -7 до -9°C – до 4 мес.; сырокопченые колбасы при температуре $12-15^{\circ}\text{C}$ – не более 4 мес., а от -2 до -4°C – до 6 мес., от -7 до -9°C – до 9 мес. При хранении и подготовке колбасных изделий к продаже в магазинах происходят естественные потери. В зависимости от вида колбасных изделий нормы естественной убыли от 0,45 до 1,2%.



Мясные копчености – изделия, имеющие высокую пищевую ценность, хороший вкус и продолжительный срок хранения. В зависимости от вида мяса, из которого готовят копчености, их подразделяют на свиные, говяжьи. По виду термической обработки копчености могут быть сырокопчеными, варено-копчеными, копчено-запеченными, вареными, запеченными и жареными. Сырьем для производства копченостей служит преимущественно беконная свинина, а также говядина и баранина I категории упитанности, субпродукты, сахар, посолочная смесь и пряности. В зависимости от используемой части туши и способа обработки вырабатывают окорока, рулеты и широкий ассортимент разных копченостей. Окорока изготавливают из задних и передних окороков беконной и мясной свинины. Сырокопченые окорока отличаются плотной консистенцией, вишнево-красным цветом мышечной ткани, выраженным запахом копчения и острым солоноватым ветчинным вкусом. Варено-копченые окорока имеют упругую сочную консистенцию, розово-красную мышечную ткань с запахом копчения и приятным ветчинным запахом. Вареные окорока имеют достаточно упругую консистенцию, сочные, с розово-красной мышечной тканью и солоноватым вкусом. Эти виды изделий, за исключением сырокопченых окороков, могут выпускаться в шкуре, с частичным оставлением шкуры и без шкуры. Рулеты готовят из передних и задних окороков и других частей туши в шкуре или без нее. Выпускают в сырокопченом, варено-копченом и вареном виде. Кроме того, вырабатывают рулет копчено-запеченный.

Из обширного ассортимента разных копченостей наиболее распространены грудинка, бекон, или бескостная грудинка, корейка, филей копченый, шейка копченая, буженина и карбонад, языки говяжьи, бекон Столичный и Любительский. Грудинка копченая изготавливается из грудобрюшной части свинных туш беконной упитанности с оставлением шкуры. Корейка готовится из спинной и поясничной частей свинных полутуш. Ветчинная шейка копченая изготавливается из мякоти шейной части свинных туш любой упитанности. Балык свиной представляет собой два филея, сложенных плоской обезжиренной стороной. Сложенные филеи с небольшим слоем шпига вкладывают в кишечную оболочку, перевязывают, варят, коптят, охлаждают и одновременно подпрессовывают. Буженину изготавливают из несоленых задних окороков молодых свиней. Из окороков удаляют все кости, срезают шкуру и часть шпига. Окорок натирают солью с чесноком и запекают.

На поверхности шпига иногда делают насечку в виде прямоугольников. После охлаждения буженину завертывают в целлофан или пергамент. Карбонад вырабатывают также, как буженину, но из поясничной части свинных туш.



Экспертизу качества мясных копченостей проводят по степени их свежести, наличию дефектов, возникших при производстве и хранении, а также по содержанию соли и влаги. Поверхность копченостей должна быть сухой, чистой, без пятен и загрязнений. Не допускаются остатки щетины, волоса, слипы, наличие плесени и слизи. Поверхность среза должна быть сухой и не выделять влаги при надавливании. Цвет поверхности среза должен быть равномерным, жир белым или розовым, без пожелтения, за исключением говяжьего. Вкус сырокопченых изделий умеренно соленый и несколько острый, варено-копченых и вареных изделий – малосоленый, буженины и карбонада – несоленый. Копчености должны иметь своеобразный аромат копчения и ветчинности без посторонних запахов. Не подлежат реализации копчености с наличием слизи, измененным цветом и запахом мышечной ткани, особенно у костей, с прогорклым жиром. Хранят мясные копчености при температуре 0–4°C копченые изделия хранят до 30 сут., варено-копченые – до 10, вареные, запеченные и жареные – до 5 сут. Сырокопченые изделия можно хранить при температуре от –7 до –9°C до 4 мес.



Спасибо за внимание=)
P.S. девочкам много
колбасы вредно

да Вы обалдели что-ли ?



за кусок колбасы на нары
LOLKOT.RU