

**Інструкційна картка
для проведення лабораторного заняття № 7**

Тема: Вивчення різних видів сировини та матеріалів для виробництва ковбас. Вивчення технологічних процесів під час виготовлення ковбас в умовах виробництва.

Мета заняття: закріплення теоретичних знань студентів стосовно різних видів сировини та матеріалів для виробництва ковбас. Засвоїти технологічні процеси під час виготовлення ковбас в умовах виробництва.

Література:

1. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою. – К. : НУХТ, 2003
2. Коваль О.А. Технологія забою та первинної переробки тварин. – К.: основа, 2002

Методичні вказівки щодо виконання лабораторного заняття:

Ковбасні вироби – це продукти, які виготовлені на основі м'ясного фаршу з певною термічною обробкою, в оболонці і без неї, та готові до вживання без додаткової термічної обробки.

Асортимент ковбасних виробів:

- 1) Варені ковбаси, сосиски, сардельки
- 2) Копчені ковбаси, напів-копчені ковбаси, сирокопчені, сиров'ялені ковбаси, варено-копчені ковбаси.
- 3) Ліверні ковбаси, зельці, кров'яні ковбаси, хлібці.

Основні технологічні процеси виробництва ковбасних виробів:

- 1) Приймання сировини
- 2) Жилування, обвалювання;
- 3) Дозрівання фаршу;
- 4) Складання фаршу згідно рецептур;
- 5) Кутерування;
- 6) Формування ковбасних виробів: шприцування (набивка фаршу в оболонку), кліпсування, навішування ковбасних виробів на ковбасні рами.
- 7) Термічне оброблення
- 8) Охолодження, зберігання
- 9) Зважування
- 10) реалізація.

Завдання 1: Вивчити технологічні процеси під час виготовлення ковбас в умовах виробництва.

Завдання 2: опишіть схему підбору та підготовки сировини для різних груп ковбасних виробів.

Контрольні питання:

1. Яку сировину для виробництва ковбас ви знаєте?
2. Які процеси відносять до теплової обробки сировини?
3. Які технологічні процеси виробництва ковбас ви знаєте??