Інструкційна картка
для проведення практичного заняття № 8, 9

Тема: Вивчення технологічних процесів під час виготовлення різних видів консервів. Складання технологічних схем виробництва м'ясних консервів згідно

Мета заняття: Вивчити технологічну схему виготовлення різних видів консервів. Вивчити вади консервного 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:

Основні підготовчі технологічні операції для виготовлення консервів складаються з приймання м'яса, розморожуванні і прийманні сировини, розбиранні, обвалюванні відрубів, жилуванні мя'са, бланшуванні м'яса, обсмажуванні, солінні мя'са, копченні, пасеруванні.

Приймання м'яса. Під час приймання сировини слід дотримуватися вимог і правил щодо визначення стану, виду і вгодованості м'ясних півтуш (четвертин), кольору і консистенції м'яса.

Розморожування і підготовка сировини. М'ясо розморожують за температури повітря (20 ± 2) °С і його відносної вологості не менше ніж 90 %. Тушки птиці та кролів розморожують у сировинному цеху на столах або в камерах розморожування за температури 4 °С протягом 12 - 24 год. Субпродукти надходять до консервного цеху у вигляді заморожених блоків.

Процес розморожування вважають завершеним, коли температура в центрі блока досягає 1 °С. Тривалість розморожування блоків становить не більше ніж 40 год.

Огляд і зачищення. Перед надходженням сировини з камер накопичення чи розморожування м'ясо оглядають і за потреби здійснюють сухе або мокре зачищення.

Під час сухого зачищення з півтуш зрізають відбитки ветеринарних клейм, крововиливи, бахрому та інші забруднення. За змішаного способу зачищення півтуші промивають водою температура для яловичини і баранини не вище ніж 25 °С, для свинячих — 35 °С. Мокре зачищення здійснюють за допомогою 60 - 90 % загального мікробного обсіменіння |Я, що істотно поліпшує якість консервів.

На кінцевій стадії процесу зачищення півтуші, призначені для виробництва пастеризованих консервів, фламбують полум'ям газового пальника (15 — 30 с) або обдувають гарячим повітрям температура (125 ± 5) °С протягом 2,0 - 2,5 хв.

Розбирання. Процес розбирання яловичих півтуш (четвертин) передбачає їх розділення на окремі частини: шийну, лопаткову, спинно-реберну, грудну, поперекову, тазостегнову і крижову.

Із жирної, напівжирної і беконної свинини знімають шпик, який надалі використовують при виготовленні фаршевих та інших консервів. Розрубувати півтуші сокирами заборонено, щоб уникнути утворення дрібних кісточок, які можуть потрапити до готових консервів.

Обвалювання відрубів. Технологічна операція обвалювання полягає у відокремленні м'язової, жирової і сполучної тканини від кісток. Як правило, обвалювання здійснюють уручну за допомогою спеціальних ножів. За способом організації процесу розрізняють потушне (кожен робітник обвалює послідовно всі відруби) і диференційоване обвалювання (тушу обвалюють кілька обвалювальників).

Жилування м'яса. Полягає у видаленні зі шматків обваленого м'яса хрящів, грубих вкраплень сполучної тканини, сухожильних пластин, великих кровоносних і лімфатичних судин, лімфатичних вузлів, а також кісточок. У консервному виробництві використовують два види жилування: консервне (без

поділу знежилованого м'яса за сортами) та ковбасне (використовують при виробництві фаршевих ковбас).

М'ясо, яке використовують для виготовлення тушкованих консервів, після жилування подають на мясорізальну машину і подрібнюють на шматки масою 50-120г і 200 г.

М'ясо. Яке використовують для виробництва деяких видів консервів, перед закладанням у банки підлягає бланшуванню, смаженню, тонкому подрібненню та ін.

Бланшування м'яса. Бланшування м'яса – це короткочасне теплове оброблення сировини за певних температурних режимів у власному соку або воді до неповної готовності. Під час цього процесу втрачається 40-45 % маси. Тривалість бланшування у двостінному котлі 30-35 хв. Бланшоване м'ясо охолоджують до температури не нижче ніж 50 ºС.

Обсмажування. Це теплове оброблення м’ясопродуктів за наявності досить великої кількості жиру. Перед обсмажуванням м'ясо подрібнюють на шматки масою 50-60 г. Обсмажують на котлах або деках з яловичим жиром. Тривалість об смаження в котлах 40-45 хв, на деках 15-25 хв.

Варіння. Це процес термічного оброблення м'яса до повної кулінарної готовності. Варять в котлах до температури в товщі продукту 71 ºС.

Соління м'яса. При виготовленні фаршевих консервів свинину і яловичину після сортування подрібнюють на вовчку і перемішують з розсолом у кількості 10 кг розсолу на 100 кг м'яса. Просолене м'ясо витримують при температурі 2-4 ºС протягом 1-2 днів.

Копчення. Це процес оброблення сировини продуктами неповного згорання деревини для надання їм специфічного смаку і аромату. Проводять холодне (18-22 ºС) і гаряче (35-50 ºС). Після охолодження впродовж доби за температури 3-4 ºС сировину передають на фасування. Фасування здійснюють на порцію вальному обладнанні або вручну.

Пасерування. Це короткочасне оброблення овочів в олії або тваринному жирі за більш низької температури порівняно з об смаженням.

Завдання 1. Опишіть і запишіть в зошит технологічну схему виробництва м'ясних консервів**.**

Завдання 2. Опишіть і запишіть в зошит вади консервів

Контрольні питання:

1. Назвіть умови зберігання банкових консервів.
2. Яке обладнання використовують для стерилізації консервів?
3. Як готувати тару для фасування сировини?

Розглянуто та схвалено цикловою комісією технологічних дисциплін
Протокол № ____ від _____ 20 __ р.
Голова комісії _____ Петро МАЗУРОК