

# 44 Тема: Технологія виробництва м'ясних банкових консервів

## План:

1. Поняття про м'ясні консерви.
2. Асортимент та види м'ясних консервів.

### 1. Поняття про м'ясні консерви.

**М'ясні консерви** – це вироби які запаковані в герметичну тару, пройшли термічну обробку, придатні до вживання без додаткової кулінарної обробки, термін придатності 3 роки. **Сировиною для вироблення м'ясних і м'ясо-рослинних| консервів є:** м'ясо (яловичина, свинина, баранина, кролятина, птиця), субпродукти, жири, різні види масел, крупи, макаронні вироби (окрім макаронів), крохмаль, овочі, яйце куряче і меланж, молоко, казеїнат натрію, желатин, куховарська сіль, фосфати, цукор, лавровий лист і інші прянощі, питна вода.

До матеріалів, використовуваних для вироблення консервів, відносяться металеві, скляні банки і кришки. Фасують консерви (по рецептурі) в металеві і скляні банки наступних номерів: 1, 3, 4, 8, 9, 12, 46; 1-82-500. М'ясо повинне бути не нижче за II категорію (яловичина, баранина), а свинина — всіх категорій. Не використовують м'ясо некастрованих тварин і старих. Решта продуктів також повинна відповідати вимогам діючих стандартів|. М'ясні консерви залежно від виду використовуваної сировини і добавок, режиму обробки містять %: води 49,9—| 70,2; білків 8—24,5; жирів 7—32. Енергетична цінність консервів 736—1400 кДж|.

### 2. Асортимент та види м'ясних консервів.

За термічною обробкою консерви бувають:

- 1) Пастеризовані ( до 100°C);
- 2) Стерилізовані (понад 100°C);

Окремо виділяють промислову стерилізацію ( $t^{\circ} 125^{\circ}\text{C}$  і вище).

За терміном придатності:

- До 1 року (пастеризовані консерви);
- Від 3 до 6 років (промислова стерилізація);
- Консерви дитячого і дієтичного харчування (до 1р).

За складом сировини поділяють на 2 групи:

- I. Група м'ясні ( свинина, яловичина, баранина, субпродуктові)
- II. М'ясо-рослинні консерви (каші з м'ясом).

Консерви м'ясні бувають у власному соку, в соусі, паштети, фарші: Яловичина, Баранина тушкована вищий і 1-й сорти, Сніданок туриста, Яловичина відварна у власному соку. Гуляш яловичий, М'ясо смажене. До групи м'ясних консервів також відносяться: Порося в желе, Свинина і Яловичина в білому соусі. З птаха готують: Філе куряче в желе, Рагу куряче в желе, і ін.

Випускають м'ясні консерви з бекону, солоного і копченого шпика, шинки. Консерви з м'ясопродуктів: Сосиски з капустою, Ковбасний фарш любительський, Паштет пікантний. Консерви стерилізовані субпродуктові: Печінковий паштет, Паштет м'ясний (жиру не більше 30%), Московський, Арктика, Дістичний з мізками, Печінковий з коренеплодами, -Мізки| смажені. З язика готують: язик в желе і в томатному соусі, у власному соку; і ін. Загальна назва — М'ясні язики. З субпродуктів готують: Рулет зі свинячих голів, Рубець в томатному соусі, Нирки в томатному соусі, Паштет празький, Апетит, Сальтисон любительський.

**Контрольні питання:**

1. Що таке м'ясні консерви?
2. Що входить до складу м'ясних консервів?
3. Які бувають консерви за термічною обробкою?
4. На які групи поділяють м'ясні консерви за складом сировини?
5. Які бувають м'ясні консерви?