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 пряноші, 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℃);
2) Стерилізовані (понад 100℃);

Окремо виділяють промислову стерилізацію (tº 125℃ 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, субродуктові)
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, Дієтичний з мізками, Печінковий з коренеплодами, -Мізки| смажені. З язику 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?**