

45 Тема: Технологія виробництва м'ясних банкових консервів

План:

- 1. Вимоги до сировини, прянощів і матеріалів, які використовуються в консервному виробництві та готової продукції.**
- 2. Вимоги до якості консервної тари.**

1. Вимоги до сировини, прянощів і матеріалів, які використовуються в консервному виробництві та готової продукції.

М'ясо. У консервному виробництві використовують м'ясо в остиглому, охолодженому або вимороженому стані, після розморожування, яке зберігалось не більше 6 міс. Для виготовлення фаршированих консервів дозволяється використовувати м'ясо безпосередньо після первинної переробки. При виробництві деяких видів консервів допускають використання умовно придатного м'яса після спеціальної обробки. Для виробництва консервів вищого та першого сортів використовують відповідно яловичину і баранину I та II категорій вгодованості, свинину м'ясну, обрізну, а також м'ясо підсвинків.

Субпродукти. Для виготовлення консервів використовують субпродукти I та II категорій в остиглому, охолодженому та розмороженому стані, які одержані від забою здорових тварин.

Жир. При виробництві консервів використовують жир-сирець і топлений яловичий, свинячий, баранячий та кістковий жир. Рослинна сировина. Для виробництва м'ясо-рослинних консервів використовують бобові, круп'яні та мучні вироби, овочі, плоди та іншу сировину, вона повинна відповідати вимогам стандартів, бути доброякісною, без сторонніх домішок і нехарактерних для кожної сировини смаку і запаху.

Прянощі. Усі прянощі повинні відповідати вимогам стандартів. Не допускається до використання сировина з підвищеною вологістю, затхлим або іншим стороннім нехарактерним запахом, заражена шкідниками.

Засолювальні інгредієнти. Кухонна сіль повинна бути без запаху і не містити помітних сторонніх домішок, колір білий для сорту екстра, для інших сортів допускається сіруватий, жовтуватий або рожевуватий відтінки.

Нітрит натрію для консервного виробництва використовують тільки у розчині концентрацією не вище 2,5%, цукор-пісок, фосфорні препарати.

Вода. У консервному виробництві використовують воду, яка відповідає вимогам стандарту Держстанд.2874-82 "Вода питна".

Характеристика сировини для виготовлення паштетів

Для виробництва паштетів застосовують:

М'ясна сировина: жиловану яловичину, свинину, телятину, обваловане куряче і гусяче м'ясо, кролів, нутрій; жир свинячий топлений і кістковий, курячий; оброблені субпродукти І категорії (печінку яловичу і свинячу, мозок яловичий, серце яловиче); оброблені субпродукти ІІ категорії (рубець яловичий, легені яловичі і свинячі, губи яловичі, вуха яловичі і свинячі, м'ясо свинячих голів, ноги свинячі); свинячу шкіру; міжсоскову частину; печінку курячу і гусячу.

Рослинна сировина: цибуля ріпчаста; крупи (манна, рисова, вівсяна, кукурудзяна); борошно; крохмаль; соя (борошно, ізоляти і ін); морква; паприка; гарбуз; горох; чечевиця; гриби; прянощі; СО₂-екстракти пряноароматичної сировини.

Не допускається: використання в переробку сировини, в якій залишкова кількість токсичних елементів, пестицидів, нітратів, нітросоамінів і радіонуклідів перевищує допустимі рівні, встановлені СанПіН 2.3.2.560-96; використання м'яса, розмороженого більше одного разу; використання сировини, що помітно змінила колір на поверхні.

Допускається: використання перцю червоного солодкого замороженого; використання β-каротину у вигляді СО₂-екстракта обліпихи.

2. Вимоги до якості консервної тари.

Тара. При виробництві м'ясних консервів використовують металеву /жерстяну, алюмінієву/, скляну та полімерну тару. Консервна тара повинна відповідати основним вимогам стандарту; бути герметичною, міцною, стійкою до корозії, дешевою, хімічно нешкідливою, гігієнічною, мати невелику масу, добру теплопровідність і теплостійкість.

Найбільш поширеною тарою в даний час є металева, яка в значній мірі відповідає наведеним вимогам. За місткістю тару поділяють на дрібну /до 1 л/ і велику /понад 1 л/. У м'ясоконсервній промисловості використовують тару циліндричної форми місткістю 100-3000см³ /банки №1,3, 4, 8, 9, 12, 13, 14/, прямокутну - 500 см³ та еліптичну - 700 см³.

Для виробництва м'ясних і м'ясо-рослинних консервів використовують також скляні банки СКО 83-5 ємкістю 350см³, СКО 83-5 ємкістю 540 см³ та СКО 83-2 ємкістю 1000 см³.

Перевагою скляної тари є її хімічна стійкість, прозорість, можливість багаторазового використання, відносна дешевизна. Проте вона має і ряд недоліків:

хрупкість, низьку теплопровідність, малу стійкість до змін температури, велику масу.

Контрольні запитання:

- 1. Яке м'ясо використовують для виробництва консервів?**
- 2. Тару з якого матеріалу використовують для виробництва консервів?**