Інструкційна картка
для проведення лабораторного заняття № 10

Тема: Аналіз технологічних процесів виробництва різних видів напівфабрикатів на підприємстві. Вивчення схем розділення м'ясних півтуш на підприємстві.

Мета заняття: Навчитися проводити розділення м'ясних півтуш на підприємстві та аналізувати технологічні процеси виробництва напівфабрикатів.

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:

Січені напівфабрикати – це вироби виготовленні з м'ясного фаршу. Крім м'ясної сировини при їх виробництві використовують меланж, яєчний порошок, пшеничний хліб, соєві або молочні білкові препарати, плазму крові, цибулю та овочі, а також сухарне борошно та спеції.

Котлети, біфштекси, шніцелі і фарші виробляють в охолодженому та замороженому стані. До січених напівфабрикатів, які випускають тільки в замороженому стані належать: фрикадельки, крокети, пельмені, вареники, равіолі та ін.

Технологічний процес складається з підготовки сировини, приготування фаршу, формування напівфабрикатів, пакування маркування та зберігання.

При підготовці допоміжної сировини цибулю чистять, промивають водою і подрібнюють. Хліб замочують у воді і також подрібнюють. Меланж розморожують у ваннах з водою (температура 45 ºС). Потім фарш перемішують протягом 4-6 хв. Термін зберігання і реалізації охолоджених напівфабрикатів 14 год, у т.ч. на підприємстві-виготовлювачі не більше ніж 6 год за температури 0-8 ºС.

Вареники, пельмені, равіолі – це заморожені вироби з прісного тіста з начинкою з м’ясного фаршу із сіллю і спеціями. Фарш для варенників готують із вареного або обсмаженого м’яса, а для пельменів з сирого.

Технологічний процес складається з таких операцій: приготування тіста, приготування фаршу, формування, заморожування, фасування та пакування. Пельмені та вареники формують за температури 20 ºС. Заморожують на лотках, рамах, які поміщають в морозильні камери при температурі -20-25 ºС, температура в центрі фаршу -10 ºС. Зберігають за температури не вище -10 ºС, не більше як місяць з дня виготовлення.

Завдання 1. Вивчення схем розділення м’ясних напівтуш та раціональне використання на переробних підприємствах.

1.1. Намалювати схему розрубування яловичої туші для торгівлі.
1.2. Намалювати схему розпилювання півтуші свинини.
1.3. Намалювати схему розпилювання туш дрібної рогатої худоби.

Після виконання завдань лабораторного заняття студент повинен:

Знати: Технологічні процеси при виробництві різних видів м’ясних напівфабрикатів.

Контрольні питання:

1. На які види поділяють напівфабрикати залежно від способу призначення.
2. Які вимоги ставляться до охолоджених, морожених напівфабрикатів

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