

## **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, равіоли 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 °С). 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 °С.

Вареники, пельмені, равіолі – це заморожені вироби з прісного тіста з начинкою з м'ясного фаршу із сіллю і спеціями. Фарш для вареників 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 °С. Заморожують на лотках, рамах, які поміщають в морозильні камери при температурі -20-25 °С, температура в центрі фаршу -10 °С. Зберігають за температури не вище -10 °С, 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 розрубання 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