

Затверджую
заступник директора з навчальної роботи
Мирогощанського аграрного фахового коледжу

« ____ » _____ 20 __ р.

Інструкційна картка № 16
для проведення практичного заняття з освітнього компоненту
«Переробка продукції тваринництва»

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
ОПП Виробництво і переробка продукції тваринництва. Конярство

Тема: Вивчення послідовності технологічних операцій переробки сільськогосподарської птиці. Вивчення категорії вгодованості птиці, клеймування тушок птиці. Виявлення дефектів у процесі обробки тушок птиці. Технологія виготовлення сухих та морожених яєчних продуктів. Вивчення способів пакування та зберігання готових яєчних продуктів.

Мета заняття: Вивчити послідовність технологічних операцій переробки сільськогосподарської птиці. Навчитися визначати категорії вгодованості птиці, клеймування тушок птиці. Виявити дефекти у процесі обробки тушок птиці. Ознайомитись з технологією виготовлення сухих та морожених яєчних продуктів. Вивчити способи пакування та зберігання готових яєчних продуктів.

Література:

1. Коваль О.А. « Технологія забою та первинної переробки тварин» К: Основа, 2002
2. Касянчук В.В., « Ветеринарно-санітарна експертиза з основами переробки продукції тваринництва» - Вінниця: «Нова книга», 2007 с 45.

Методичні вказівки щодо виконання лабораторного заняття:

Пакують яйця у ящики по 360 шт. На тарі з обох боків зазначають стійкою фарбою вид і категорію яєць, назву господарства, дату сортування.

Крім позначення на ящику, кожне дієтичне яйце маркують нешкідливою фарбою, зазначаючи дату знесення і назву господарства.

Зберігають яйця на складах господарств не більше 3-4 днів при температурі 8-10 °С, відносній вологості 70-80%. **Дієтичні яйця зберігають** за температури від 0 до 20 °С, **столові** – за температури не вище ніж 20 °С, у холодильнику яйця зберігають за температури від 0 до -2 °С і відносній вологості повітря 85-88%. За температури нижче від -2,5 °С яйця замерзають і розтріскують.

4. **Меланж** – це заморожена суміш яєчного білка і жовтка, звільнена від шкаралупи і яєчних оболонок. Використовують для виготовлення кондитерських, хлібо-пекарських виробів і в громадському харчуванні, а білок у шкіряній, текстильній, поліграфічній промисловості. Жовток яєць використовують у парфумерній і косметичній промисловості.

Технологія виробництва меланжу.

Яйця очищають, миють, дезінфікують, сортують за якістю і масою, звільняють вміст від шкаралупи, перемішують яєчну масу, пастеризують при температурі 56-58 °С протягом 18-20 с. Розфасовану у банки пастеризовану яєчну масу заморожують у морозильній камері при температурі не вище 18 °С. Процес замороження вважається закінченим, коли температура всередині банки досягає мінус 5 °С. **Заморожений меланж можна зберігати** при температурі не вищій, ніж мінус 9-10 °С і відносній вологості повітря 70-85%. **Яєчний порошок** – це високопоживний концентрований продукт, який використовують у кондитерській промисловості, на підприємствах громадського харчування, в експедиціях.

Сухі яєчні продукти виготовляють з цілого яйця або мороженого меланжу. Підготовлений меланж висушують. Якщо використовують морожений меланж, то його розморожують. **Підготовлений меланж фільтрується і пастеризується** при температурі 62-65 °С, протягом 5 хв. Далі пастеризований меланж направляється на **сушіння** (температура в сушильній башні 210-220 °С). Потім яєчний порошок після **очищення**, охолоджують до температури 18-22 °С.

Запакований порошок (у крафт-мішки по 20 кг) **зберігають** у сухому приміщенні при температурі 20 °С і відносній вологості повітря 75% - до 6 місяців, а при 2 °С і нижче та відносній вологості повітря 60-70% - до 2 років. Відповідно до ГОСТ 2858-69 яєчний порошок має бути світло-жовтим, однорідним за масою, мати смак і запах характерний для висушеного яйця. Вологість не більше ніж 9%, кислотність – близько 10°, вміст білкових речовин – не менше 45% і жиру – 35%.

Завдання 1. Скласти технологічну схему виробництва меланжу.

Завдання 2. Опишіть способи пакування і зберігання готових яєчних продуктів.

Завдання 3. Провести визначення категорій вгодованості птиці, клеймування тушок птиці.

Завдання 4. Записати в зошит дефекти у процесі обробки тушок птиці

Контрольні питання:

1. Які яєчні продукти ви знаєте?
2. Які причини виникнення дефектів у процесі обробки тушок птиці?
3. Назвіть способи пакування готових яєчних продуктів?
4. Яка послідовність технологічних операцій переробки сільськогосподарської птиці?
5. Що таке меланж?
6. Що називають яєчним порошком?

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