

УДК 637.52(075.8)
ББК 36.92 я73
П 63

Печатается по решению
редакционно-издательского совета
Северо-Кавказского
федерального университета

Рецензенты:

канд. техн. наук, доцент **Н. П. Оботурова**,
д-р техн. наук, профессор **В. Е. Жидков**
(Технологический институт сервиса (филиал) ФГБОУ ВПО «Донской
государственный технический университет» в г. Ставрополь)

Постников С. И.
П 63 **Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство:**
учебное пособие. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016. – 106 с.

Пособие представляет курс лекций, раскрывающий учебный материал по совершенствованию ассортимента колбасных изделий в соответствии с современными тенденциями в отрасли, требования к качеству сырья и готовой продукции; внимание уделено пищевым добавкам, их функционально-технологическим свойствам и вариантам использования в технологии мясoproductов с целью получения продукции высокого качества; приведены современные способы разделки, обвалки, дообвалки и жиловки мясного сырья, прогрессивные технологические схемы производства колбасных изделий; даны современные способы посола сырья и приготовления фарша, показано влияние основных компонентов фарша на его функциональные характеристики, оптимальные варианты шприцевания, осадки и термической обработки колбас, производства ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

УДК 637.52(075.8)
ББК 36.92 я73

© ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский
федеральный университет», 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Виды и товарная характеристика колбасных изделий. Требования к качеству колбасных изделий	5
2. Характеристика мясного сырья и продуктов, полученных при переработке мяса в технологии колбасных изделий	10
3. Использование белковых препаратов животного и растительного происхождения в технологии колбасных изделий	16
4. Характеристика углеводного сырья и посолочных веществ, используемых в технологии колбасных изделий	20
5. Влияние фосфатов на функционально-технологические свойства фарша и качественные характеристики колбасных изделий	25
6. Использование консервантов пищевых красителей, антиокислителей, бактериальных и ферментных препаратов в технологии колбасных изделий	29
7. Приправы и комплексные добавки, используемые в технологии колбасных изделий	35
8. Технологические схемы производства колбасных изделий	39
9. Прием сырья и разделка туш	45
10. Обвалка, дообвалка и жиловка мяса	49
11. Посол сырья при производстве колбасных изделий	56
12. Измельчение соленого мяса. Режущий механизм машин и характер измельчения мяса на волчке и куттере	63
13. Изменение структурно-механических характеристик фарша. Организация процесса куттерования	68
14. Влияние компонентов фарша на его функциональные характеристики	73
15. Измельчение шпига и вымешивание фарша	77
16. Шприцевание и формовка колбасных изделий. Осадка колбас. Производство ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев	82
17. Термическая обработка колбасных изделий	90
18. Производство ферментированных колбас	98
Литература	104

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время в России рынок колбасных изделий интенсивно развивается. Последнее десятилетие характеризуется постоянным ростом объемов производства колбасных изделий, которых сейчас выпускается чуть больше 2,5 млн. т.

Ассортимент продукции включает более 500 видов изделий, вырабатываемых в соответствии с ГОСТом, и несколько тысяч фирменных продуктов, разработанных предприятиями и фирмами-производителями добавок, включенных в рецептуры колбасных изделий.

Колбасные изделия подразделяют на традиционные, вырабатываемые из мясного сырья в соответствии с ГОСТ, комбинированные, включающие до 30 – 35 % не мясного сырья и аналоги, в рецептуру которых входит 20 – 25 % мясного сырья.

В предлагаемом курсе лекций представлен материал об ассортименте колбасных изделий и требования к качеству готовой продукции, сырью и материалам для производства мясoproductов. Особое внимание уделено функционально-технологическим свойствам белковых и углеводных препаратов и их влиянию на качество колбасных изделий. Приведен материал по современным способам разделки, обвалки и жиловки сырья, прогрессивным технологическим схемам производства колбасных изделий, посолу, приготовлению фаршей, шприцеванию, осадке, термической обработке, производству ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев.

В данном курсе рассматриваются современные технологии колбасных изделий в соответствии с программой дисциплины.