

Введение

Начиная с 1990 г. идет увеличение объемов производства продукции деликатесной группы, и в первую очередь это сырокопченые и полукопченые мясные изделия. Санитария и гигиена традиционно является одним из слабых мест мясной отрасли. В связи с этим при производстве продукции данной ассортиментной группы следует уделять должное внимание разработке способов производства, которые предупреждали бы или замедляли порчу и обеспечивали наиболее полное сохранение их первоначальных свойств. При этом необходимо установление более жестких требований к продукции, процессам ее производства, а также к контролю. В этой связи система ХАССП, которой пользуются многие предприятия, уникальна в том плане, что дает реально оценить состояние, возможности, перспективы производства и качество продукции на каждом этапе.

Производство сырокопченых колбас относится к наиболее сложным технологиям мясной продукции и требует высокого профессионального умения и большого опыта. Как известно, брак их приводит ежегодно к значительным потерям и дополнительным затратам на многих мясоперерабатывающих предприятиях. Наиболее распространенной причиной возникновения брака при выработке сырокопченых колбас является недостаточное внимание технологов к сортировке и отбору мясного сырья и, как следствие, использование сырья несоответствующего качества. Современное состояние мясоперерабатывающей промышленности России характеризуется устойчивым ростом объемов производства колбасных изделий. При этом наблюдается ежегодное увеличение доли сырокопченых колбас в структуре промышленного производства колбасных изделий, которая по оценкам специалистов составляет 5-5,5%.

В связи с растущим покупательским спросом на сырокопченые колбасы и их рентабельностью в России активизировалось производство данной продукции. Многие предприятия мясоперерабатывающей