

ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ CHARACTERISTICS OF THE ASSORTMENT OF MEAT PRODUCTS

В. С. Анашкина, студент

Л. М. Смертина, преподаватель,

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

На сегодняшний день рынок колбасных изделий в РФ представлен широким ассортиментом. Спрос на колбасные изделия, согласно мнению экспертов, увеличился в связи с самоизоляцией. В статье приведено определение колбасных изделий. Перечислены виды колбасных изделий на предприятии КМГ «Черкашин и ПартнерЪ», описаны характеристики их вареных колбас, копченых колбас, ливерных колбас, сарделек, сосисок, диетических колбас. Приведены определения изделия согласно ГОСТ. Описаны органолептические свойства видов колбас. Приведены отличия в технологии приготовления колбасных изделий. Приведены результаты исследований по добавлению в рецептуру производства колбасных изделий добавок различного происхождения. Обоснована целесообразность использования добавок при производстве колбасных изделий. Использование добавок при производстве колбасных изделий способствует повышению биологической ценности продукта.

Ключевые слова: колбасные изделия, колбасы, вкусоароматические добавки, мясное сырье, мясная промышленность

Summary

Today the sausage market in the Russian Federation is represented by a wide assortment. The demand for sausages, according to experts, has increased due to self-isolation. The article provides the definition of sausages. The types of sausages are listed and the characteristics of boiled sausages, stuffed sausages, smoked sausages, liver sausages, blood sausages, brawn, jellies, pates, sausages, sausages, dietary and medicinal sausages are described. Product definitions are given in accordance with GOST. The organoleptic properties of sausage species are described. The differences in the technology of cooking sausages are presented. The results of studies on the addition of additives of various origins to the recipe for the production of sausages are presented. The expediency of using additives in the production of sausages has been substantiated. The use of additives in the production of sausages contributes to an increase in the biological value of the product.

Keywords: sausages, sausages, flavoring additives, meat raw materials, meat industry.

Колбасные изделия - это продукты, которые изготавливают из мясного фарша с добавлением соли и специй и подвергнутые термической обработке. Следует отметить, что роль колбасных изделий в рационе человека занимает значительное место. В нашем веке отмечается определенная динамичность, из-за которой люди ощущают постоянную нехватку времени. Колбасные изделия помогают сократить время на приготовление пищи. По данным статистики, около 50% потребителей отметили то, что колбасные изделия имеют место быть в их ежедневном рационе. Наиболее популярными изделиями в нашей стране являются – сосиски, полукопченая колбаса и сардельки.

По данным статистики можно сделать вывод о том, что объем производства колбасных изделий превышает 6 млн. тонн в год. С каждым годом производство колбасных изделий увеличивается на 10-15 %.

Согласно мнению экспертов, спрос на колбасные изделия в 2021 году значительно вырос в связи с последствиями самоизоляции [5]. Ассортимент колбасной продукции представлен большим количеством разновидностей.

В зависимости от используемых методов обработки и используемого сырья выделяют следующие виды колбасных изделий: вареные колбасы, копченые колбасы, ливерные колбасы, сардельки, сосиски и диетические колбасы.

Вареные колбасы – это колбасы, которые изготавливают из тонко измельченного мяса, с применением ароматических добавок. Для производства вареных колбас (таких как «Докторская», «Молочная», «Русская») используются свиное и говяжье мясо. Особенностью технологии производства вареных колбас является отсутствие этапов копчения и сушки. Изделия подвергают термической обработке:

1) Осадка (подсушка) - выдержка колбасных батонов в подвешенном состоянии перед термической обработкой в течение 2-3 ч. проводится для уплотнения, созревания фарша и подсушки оболочки.

2) Обжаривают вареные колбасы горячим дымом в обжарочных камерах при температуре 65-75 °С (время обжарки зависит от диаметра батонов, вида оболочки, сорта колбасы). Производят с целью коагуляции белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки, стерилизации оболочки. Для равномерного обжаривания колбасы на рамы навешивают батоны одинакового размера. Они не должны соприкасаться во избежание слипов. Обжаренная колбаса должна иметь коричнево-красную окраску.

3) Варка - термическая обработка колбасы горячей водой, паровоздушной смесью или острым паром. В процессе варки происходит коагуляция белков, коллаген переходит в глютин, подавляющее большинство микроорганизмов погибает. Варят колбасы в варочных камерах или в горячей воде:

- для натуральных оболочек: при 75-80 °С до достижения температуры в центре батона 70-72 °С;
- для искусственных оболочек: варка при t 70-75 °С до t 60 °С в центре продукта [4, 8].

Далее продукцию охлаждают в охлаждаемых камерах для достижения температуры внутри батона не выше 6 °С.

Следующими этапами будут - упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вареных колбас:

Перед передачей продукции в упаковочное отделение осуществляется контроль готовой продукции по органолептическим показателям ответственными представителями технологической службы и/или службы качества с отметкой на раме.

При подготовке продукции к упаковыванию производят отбраковку изделий (колбас, сосисок, сарделек и т.д.) с единичными технологическими дефектами-наплывами фарша, разрывами оболочки, загрязнением поверхности/оболочки.

Колбасы, сосиски, сардельки и изделия из говядины и свинины, предназначенные для упаковывания на термоформовочной машине, укладывают вручную согласно необходимому формату ячейки и весу.

Упакованные в многослойные пленочные материалы в условиях модифицированной атмосферы и под вакуумом колбасные изделия и продукты из мяса укладывают в многооборотные ящики полимерные и другие виды транспортной тары отечественного производства

по действующей технической документации или импортные по спецификации производителя, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

Ящики из гофрированного картона оклеивают лентой полиэтиленовой липкой.

В каждую единицу тары укладывают колбасные изделия и продукты из мяса одного наименования, даты упаковывания, срока годности.

Масса нетто продукции в ящике из гофрированного картона должна быть не более 10 кг.

Продукция в транспортной таре не позднее, чем через 60 минут после ее упаковывания, должна быть направлена в камеру хранения готовой продукции с температурой от 0 до 6 °С.

После упакованную продукцию транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

Перед отправкой с предприятия-изготовителя упакованные колбасные изделия и продукты из мяса должны иметь температуру в толще продукта от 0 до 6 °С включительно.

Допускается для обеспечения стабильности качества готовой продукции, упакованной в модифицированной атмосфере, выпускать в реализацию с температурой не выше 3 °С.

Копченые колбасы. Отличием данной продукции является солоноватый вкус и эластичная плотная консистенция. Выделяют сырокопченые ("Праздничная", "Посольская"), или твердокопченые и варено-копченые колбасы. Сырокопченые колбасы – это изделия, технологический процесс производства которых включает копчение и сушку. Сырокопченые колбасы не подвергают обжариванию и варке, их коптят при температуре дыма от 18 до 22 °С, после чего подвергают сушке. Особенностью варено-копченых колбас является то, что они подвергаются двойному копчению. В них больше, чем в сырокопченых колбасах, влаги, а также они имеют более плотную консистенцию. В остальном изготовление варено-копченых колбас аналогично изготовлению сырокопченых колбас. Для придания специфического вкуса в копченые колбасы добавляют различные компоненты растительного происхождения. Применение стартовых культур также положительно влияет на процесс производства копченых колбас, ускоряя его и продлевая длительность хранения готовых изделий [3].

Полукопченая колбаса («Краковская») – вид копченых колбасных изделий. Колбаса полукопченая – это готовое для употребления изделие из мясного фарша (в оболочке), подвергнутое термической обработке.

Устойчивы к хранению по сравнению с вареными и варено-копчеными колбасами. Это можно объяснить тем, что в составе этой продукции содержится больше соли и жира, нежели воды.

Полукопченые колбасы считаются одним из самых популярных видов колбасных изделий у покупателей. Так объем производства колбасных изделий достигает 22% всего выпуска колбасных изделий. Данный вид изделия обладает нежной консистенцией и большой питательной ценностью.

Технология производства полукопченых колбас предусматривает определенную выдержку фарша. В продукте содержится 17% белка и около 20-40% жира.

Ливерные колбасы (мясо "Заливное Рубленое", "Яичная", холодец "Домашний") представляют собой, как правило, изделие серого цвета. Исходным сырьем для изготовления ливерных колбас являются мясопродукты, крупа и бобовые. При изготовлении ливерных колбас изделие подвергается варке, но не обжаривается. Варят ливерные колбасы при температуре от 80 до 85 °С [1].

Сардельки (сардельки "Обыкновенные", сардельки "Сочные") – это колбасные изделия, которые изготавливаются из вареного рубленого мяса свинины или говядины. Технология производства сарделек аналогична технологии производства вареных колбас с однородной структурой. После наполнения оболочки фаршем сардельки жарят при температуре от 80 до 100 °С. Готовые изделия характеризуются розовым цветом, сочной и пружинящей консистенцией. В настоящее время технология и рецептура приготовления сарделек совершенствуется, и могут быть использованы различные добавки. Так, была разработана технология производства сарделек с добавлением топинамбура и створок фасоли [2].

Сосиски (сосиски "Молочные", сосиски "Фестивальные") представляют собой колбасные изделия, изготавливаемые из мясного фарша со специями и солью, и подвергаемые ферментации или термической обработке. Для изготовления сосисок используется говядина, свинина. Температура обжаривания сосисок составляет 100 °С. Готовые изделия должны иметь розовый цвет или светло-розовый цвет, нежную и сочную консистенцию. Согласно результатам исследования на базе Восточно-Сибирского государственного технологического университета, была установлена возможность использования рыбного сырья для производства изделий с высокой пищевой ценностью [7].

Диетические колбасы («Фитнес», «Детские») представляют собой колбасные изделия, изготавливаемые по особой технологии и применяемые в лечебном и детском питании. Для изготовления диетических колбас используется сырье высшего качества: говядина и свинина. Изделия варят при температуре до 72 °С, после чего подвергают охлаждению. Особенно тщательно в изготовлении диетических колбас производится жиловка. Цвет фарша диетических колбас может быть темнее, чем у других видов колбасных изделий, поскольку в них не добавляется шпик. Однако в рецептуре диетических колбас, помимо говядины, телятины и свинины, могут быть использованы и другие виды мяса. Так, согласно результатам исследования на базе Дальневосточного федерального университета, использование нетрадиционного сырья – мяса яка и сока свеклы – позволяет получить диетическую колбасу с более высокой биологической ценностью и без ухудшения органолептических свойств [6].

Заключение. Колбасные изделия в обязательном порядке должны соответствовать требованиям ГОСТ, вырабатываться согласно технологической инструкции с соблюдением всех правил по санитарной обработке и поддержанием определенного температурного режима для каждого вида изделия.

На российском рынке можно увидеть широкий ассортимент колбасных изделий, которые продолжают пополняться новыми продуктами. Переработка мясной продукции дает возможность расширения ассортимента, а также повышения рентабельности предприятий. Кроме того, в рецептуре производства колбасных изделий могут использоваться дополнительные добавки, что позволяет получить продукт с более высокой пищевой и биологической ценностью, сохранив или улучшив его органолептические свойства.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 54646-2011 «Колбасы ливерные. Технические условия»
2. *Забалуева Ю. Ю., Колесникова Н. В., Голова Е. А.* Инновационные технологии сосисок из мяса рыбы // Пищевая промышленность. 2011. № 5. С. 10-11.
3. *Задворнов Ю. А., Мартемьянова Л. Е.* Стартовые культуры в производстве копченых колбас с добавлением льняной муки // ОмГТУ. 2014. № 5. С. 116-119.

4. Как изменился спрос на колбасу в России во время пандемии [Электронный ресурс] // ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ. Режим доступа: <https://vetandlife.ru/sobytiya/kak-izmenilsya-spros-na-kolbasu-v-gossii-vo-vremya-pandemii/> (дата обращения: 10.03.2022).

5. *Смирнов А. В.* Товароведение мяса: учеб.пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. СПб.: ГИОРД, 2014. 232 с.

6. *Табакаева О. В., Попова А. В.* Обоснование использования мяса яка в технологии диетической колбасы // Вестник КрасГАУ. 2018. № 5 (140). С. 221-226

7. Улуснова М. В. Сардельки с топинамбуром и створками фасоли. Волгоград: Волгоградский государственный технический университет, 2018. С. 52.

8. *Царегородцева Е. В., Кабанова Т. В., Тухфатуллина А. К.* Использование молочной сыворотки в технологии вареных колбас // Вестник Марийского государственного университета. Серия «Сельскохозяйственные науки. Экономические науки». 2017. № 1. С. 30-32.