

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОСИСОК И САРДЕЛЕК ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Technology of production of sausages and sausages from poultry meat

**М. В. Брянцев**, студент

**О. П. Неверова**, кандидат биологических наук, доцент  
Уральский государственный аграрный университет  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

### **Аннотация**

Мясная промышленность имеет большое народнохозяйственное значение, поскольку она призвана обеспечивать население высококачественными продуктами: мясом, мясными продуктами, колбасными изделиями, мясными консервами, продуктами для детского и диетического питания, полуфабрикатами и т.д.

В статье рассмотрены этапы технологии производства сосисок и сарделек из мяса птицы.

**Ключевые слова:** качество сырья, фарш, жир, белок.

### **Summary**

The meat industry is of great national economic importance, since it is designed to provide the population with high-quality products: meat, meat products, sausage products, canned meat, products for children and dietary nutrition, semi-finished products, etc. The article discusses the stages of the technology of production of sausages and sausages from poultry meat.

**Keywords:** raw material quality, minced meat, fat, protein.

Сосиски и сардельки – это популярные продукты питания, которые могут быть произведены из многих видов мяса, в том числе из птицы. Технология производства сосисок и сарделек из мяса птицы включает в себя множество этапов, начиная от подготовки мяса до упаковки готового продукта [1, 5].

### **1. Подготовка мяса**

Первый этап – подготовка мяса. Качество продукта зависит от качества сырья, поэтому выбор и обработка мяса являются критическими. Начиная с выбора мяса, которое должно быть высокого качества и свежести, процедура варки должна пройти максимально быстро, чтобы сохранить свежесть мяса и предотвратить рост бактерий. Для приготовления сосисок и сарделек используются различные части птицы, такие как грудки, окорочка, куриные ножки и другие. Мясо должно быть тщательно обработано и очищено от всех видимых загрязнений и отходов, таких как жиры, хрящи, кости и т.д.

### **2. Разделка мяса**

После того, как мясо было очищено, оно должно быть разделано на более мелкие куски. В зависимости от нужного размера блокообразного наполнителя, мясо может быть измельчено в разном размере грильжа. Для этого используются специальные мясорубки, которые могут измельчить мясо до нужного размера. Важно правильно подобрать размер и структуру полученной кусковой массы для получения желаемой текстуры и пищевой ценности продукта [3].

### ***3. Приготовление фарша***

Следующий шаг – приготовление фарша. Для создания фарша из мяса птицы необходимы добавки, которые не только придают продукту определенную форму и консистенцию, но и влияют на его пищевую ценность и вкус. Для этого используются различные ингредиенты, такие как специи, соль, уксус, лук, чеснок, а также различные добавки, такие как крахмал, сахар, молоко и т.д. Если необходимо приготовить нежирный продукт, используется мясо с низким процентом жира. Для получения большей сочности и ощущения свежести продукта могут добавляться лед или вода.

### ***4. Обработка фарша***

После приготовления фарша он заливается в кишки или сливается в форму, чтобы отформовать конечный продукт. Для увеличения продолжительности хранения и отсутствия бактерий обработка может проходить на горячем (копчение и варение) или холодном (замораживание) этапе. Затем продукт может быть разрезан на нужную длину и упакован для долгосрочного хранения.

### ***5. Контроль качества***

Контроль качества играет важную роль в производстве сосисок и сарделек. На фабрике в зависимости от страны применяются различные законы и нормы качества, которые необходимо соблюдать. Это может включать в себя измерение содержания жира и белка, определение содержания влаги и другие физико-химические анализы. Также проводится органолептическая оценка продукта, которая включает в себя оценку вкуса, аромата, цвета, текстуры и других качественных параметров. Важно, чтобы каждый этап производства соответствовал стандартам качества, чтобы гарантировать безопасность продукта для потребителей.

### ***6. Правильное хранение продукта***

Последняя стадия производства – правильное хранение продукта. После упаковки продукта важно хранить его в оптимальных условиях в соответствии с технологией производства. Это может включать в себя разные методы, такие как замораживание, холодное хранение или хранение при комнатной температуре, в зависимости от требований к продукту [2].

В заключение, технология производства сосисок и сарделек из мяса птицы является сложным процессом, который требует строгого контроля качества на каждом этапе. Но благодаря использованию передовых технологий в производстве этих продуктов, можно получить высококачественный продукт, пригодный для употребления в пищу и удовлетворяющий потребности клиентов. Важно соблюдать все нормы и стандарты качества для производства безопасной и здоровой пищи, а также использовать новейшие технологии и методы для повышения эффективности производства.

Кроме того, важно отметить, что производители также должны соблюдать нормативы по безопасности и гигиене труда, чтобы предотвратить возможные аварии и травмы при работе в производственной среде. Все сотрудники производства должны быть хорошо обучены и проходить регулярную инструктаж по безопасности и гигиене.

Современные технологии производства сосисок и сарделек также направлены на минимизацию вредного воздействия на окружающую среду. Производители должны использовать эти технологии, чтобы снизить энергопотребление и выбросы вредных веществ в атмосферу. Таким образом, технология производства сосисок и сарделек не только способствует производству безопасной и здоровой пищи, но и помогает снизить вредное воздействие на окружающую среду.

В целом, производство сосисок и сарделек из мяса птицы является сложным процессом, который требует высокой степени профессионализма и тщательного контроля качества. Од-

нако благодаря использованию передовых технологий и строгому соблюдению правил и норм, производитель может получить высококачественный продукт, удовлетворяющий потребности клиентов и соответствующий экологическим требованиям. Все это важно для обеспечения безопасности и здоровья потребителей, а также для сохранения природных ресурсов и окружающей среды [4,5].

### **Библиографический список**

1. *Забашта А. Г., Подвоиская И. А., Молочников М. В.* Справочник по производству фаршированных и варёных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов. М.: Франтера, 2010. 702 с.
2. *Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С.* и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. М.: ВНИИМП, 2010. 369 с.
3. Производство сосисок и сарделек из птицы [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://www.meatvestnik.ru/2015/11/blog-post\\_2.html](https://www.meatvestnik.ru/2015/11/blog-post_2.html) (дата обращения: 25.03.2023).
4. Колбасные изделия из мяса птицы [Электронный ресурс]. Режим доступа [https://itexn.com/4054\\_kolbasnye-izdelija-iz-mjasa-pticy.html](https://itexn.com/4054_kolbasnye-izdelija-iz-mjasa-pticy.html) (дата обращения: 25.03.2023).
5. Технологический процесс производства вареных колбас из мяса птицы [Электронный ресурс]. Режим доступа [https://studbooks.net/2539155/tovarovedenie/tehnologicheskiy\\_protseess\\_proizvodstva\\_varenyh\\_kolbas\\_myasa\\_ptitsy](https://studbooks.net/2539155/tovarovedenie/tehnologicheskiy_protseess_proizvodstva_varenyh_kolbas_myasa_ptitsy) (дата обращения: 25.03.2023).