

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 (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 (дата обращения: 25.03.2023).
5. Технологический процесс производства вареных колбас из мяса птицы [Электронный ресурс]. Режим доступа https://studbooks.net/2539155/tovarovedenie/tehnologicheskiy_protssess_proizvodstva_varenyh_kolbas_myasa_ptitsy (дата обращения: 25.03.2023).