

Спосіб виробництва вареної ковбаси "Салямі".

J
)
]

Винахід відноситься до м'ясної промисловості і може бути використаним при виробництві варених ковбасних виробів. I

Відомі способи виробництва варених ковбас шляхом розробки м'яса по сортах, підготовки м'ясного фаршу, змішування фаршу зі спеціями, добавками та наповнювачами, формування і проведення термообробки (тимчасова технологічна інструкція по виробництву варених ковбасних виробів. М.ВНДІМП, 1986, с.20).

Недоліками даних способів є те, що ковбасні вироби одержані по цих рецептурах містять підвищену кількість свинної жирної сировини, а значить і велику кількість холестерину, крім того ковбаси містять наповнювачі і добавки, мають низький вміст вологи, що понижує смакові і поживні властивості, тривалість процесу виготовлення ковбас за таким способом 2-3 доби (враховуючи термін дозрівання м'яса).

Найближчим по технічній сутності є спосіб виготовлення вареної ковбаси "Українська" який передбачає підготовку сировини, включаючої яловичину жиловану I і II сортів, свинину жирну і муку пшеничну I сорту. Посолену сировину витримують 2-3 доби, потім подрібнюють і кутерують додаючи холодну воду (сніг), додають приправи, наповнюють оболонку фаршем і піддають термообробці, котра включає обсмажування, варіння і охолодження (Патент України №20671, А22С11/10, Бюл. №1, 1998 р.) i

Недоліками вищезгаданого протоколу є те, що продукція одержана цим способом містить велику кількість жиру, муку, сам технологічний процес є багатоступеневим і довготривалим (2-3 доби), а продукт одержаний в результаті має понижені смакові і поживні властивості.

В основу винаходу поставлене технічне завдання створити такий спосіб виробництва вареної ковбаси "Салямі", який шляхом скорочення технологічного процесу давав можливість одержати висококалорійну, високоякісну і чисто м'ясну з високими органоліптичними показниками продукцію, що не містить жодних добавок і наповнювачів і має великий термін реалізації. I

Поставлене технічне завдання вирішується способом виготовлення вареної ковбаси "Салямі" який полягає в тому, що

- готують сировину;
- жилують м'ясо;
- нарізують та охолоджують м'ясо;
- *
 - подрібнюють м'ясо на вовчку з додаванням компонентів згідно рецептури;
 - подрібнення м'яса на кутері з додаванням харчового льоду;
 - формування ковбасних батонів;
 - термічна обробка, охолодження.

Склад і співвідношення компонентів сировини забезпечує збалансований вміст білків, жирів, вуглеводів, а також значне підвищення засвоюваності поживних речовин готового виробу, досконалість і вишуканість смаку.

Введення в склад сировини яловичини II сорту (40-43%) та свинини (60-57%) дає можливість зменшення вмісту жиру і збільшення вмісту білка, що позитивно впливає на вихід і якість готового продукту.

Спосіб виробництва вареної ковбаси "Салямі" може бути здійснений (від одержання сировини до готової продукції в холодильнику) протягом 8 годин - однієї робочої зміни, що значно знижує затрати на виробництво і підвищує продуктивність праці в 2-3 рази в порівнянні з відомими досі способами виробництва варених ковбас. j

Спосіб здійснюється наступним чином:

Готують сировину: жилована яловичина II сорту 40 кг і напівжирна свинина 60 кг на 100 кг м'ясної сировини додають 4 кг суміші приправ.

М'ясо яловиче і свинне нарізають шматками вагою 100-150 гр, перемішують з сумішшю приправ і охолоджують протягом 3-4 годин. Охолоджене м'ясо подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 2 мм. Одержаний фарш обробляють на кутері з періодичним додаванням харчового льоду при температурі від 0 до 12 градусів за Цельсієм. I

Готовим фаршем наповнюють оболонки, кінці фіксують металічними скобками та проводять відповідну вязку батонів, після чого батони піддають термообробці, яка включає варіння та охолодження.

Варіння проводять у спеціальному електричному котлі при температурі 73-76 градусів протягом 2,5-4 годин (в залежності від діаметру оболонки). Готовність визначають по температурі в товщі батона, яка повинна становити 70-72 градуси.

Після варіння ковбасні батони охолоджують у ваннах з питною водою до температури всередині батона 0 - +15 градусів, після чого готову продукцію зберігають в холодильних камерах при температурі +3 - +8 градусів. }

Одержана запропонованим способом продукція володіє пружною консистенцією, вигляд на розрізі - однорідний, рівномірно перемішаний фарш рожевого або світлорожевого кольору і містить зерна гірчиці (входить до складу приправ) світло-жовтого кольору, приємний смак, який відповідає даному виробу та вишуканий аромат.

Термін зберігання - 25 діб.