

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ
НАПІВКОПЧЕНОЇ ■'СТАНІСЛАВСЬКА¹¹

Винахід відноситься до м'ясної промисловості і може бути використаний при виробництві напівкопчених ковбас.

Відомі способи виробництва напівкопчених ковбасних виробів, які передбачають підготовку сировини – яловичини і свинини, підморожування, подрібнення, приготування фаршу з одночасним введенням інгредієнтів, які включають цукор, формування, осадку і термообробку (Збірник технологічних інструкцій по виробництву напівкопчених і інших ковбас. Держагропром СРСР, 1987).

Недоліком даного способу є те, що готовий продукт має недостатньо хороші якісні характеристики.

Найближчим по технічній сутності можна вважати спосіб виробництва півкопчених, варено-копчених, сирокочених і сиров'я-

лених ковбас (А. с. СРСР N 1733202, МПК А 22С11/00, Бюл. N21 1992), в якому для приготування фаршу беруть яловичину і свини-

ну і заморожують їх до температури 1- мінус 3 С; Яловичину і свинину в кусках подрібнюють до часток 2-8мм. в готовий фарш додають сіль, нітрит натрію і сухе обезжирене молоко, цукор і спеції. Формують ковбасні вироби і направляють їх на усадку при температурі 0 - 4 С протягом 7-12 діб, потім сушать ковбасні вироби при

температурі 10 - 12 С, і відносній вологості 75-80%.

Недоліками прототипу є багатоступеневість і довготривалість технологічного процесу, низька продуктивність, якісні показники при цьому недостатньо високі.

Технічна задача розробити спосіб виробництва напівкопченої ковбаси "Станіславська", котрий дає би можливість шляхом скорочення технологічного процесу одержати продукт з високими споживними і смаковими характеристиками без наповнювачів і добавок.

Поставлена технічна задача вирішується способом виробництва ковбаси напівкопченої "Станіславська", який включає приготування сировини (яловичини і свинини), подрібнення з одночасним додаванням суміші приправ, дозрівання, приготування фаршу, формування ковбасних батонів, усадку і термообробку. Свинину беруть з масовою часткою жирової тканини не більше 10%, а свинину напівжирну з масовою часткою жирової тканини від 30 до 50%, яловичину підбирають з масовою часткою сполучної і жирової тканини 18-20%. З метою одержання високого органолептичного показника в процесі приготування фаршу додатково вносять суміш приправ. Для приготування фаршу використовують м'ясо яловичини і свинини (парне) з

температурою 22-40 С або охолоджене з температурою

2-4 С. Свинину нежирну в кількості 75-85% нарізають на шматки вагою 80-100 грамів, перемішують із сумішшю приправ

ставлять у холодильну камеру на 24 год. на дозрівання при t +3

0
+8 С. Напівжирну свинину в кількості 8-12% і яловичину II сорту в кількості 6-8% нарізають на шматки вагою 100-150 грам, пере-

0 0
мішують із сумішшю припцав охолоджують до t +4 С, пропускають через вовчок з діаметром решітки 2мм після чого кутерують 5-6хв.

0 0 0 при t 0 +12 С періодично додаючи харчовий лід.

Проводять підготовку фаршу, в процесі чого, м'ясо свинне після дозрівання з'єднують із подрібненим на кутері фаршем, додають нітрит натрію і вимішують. З готового фаршу формують ков-

0 0
басні батони, проводять усадку при t 0-8 С протягом 2-4 годин. Після усадки вироби направляють на термічну обробку (обжарку, варку, коптіння) по режимах, прийнятих в технологічній інструкції по виробництву напівкопчених ковбас до досягнення вмісту вологи у готовому продукті 60%.

Одержана даним способом продукція має; приємний зовнішній вигляд, суха, пружна, на розрізі рожевого або світло-рожевого кольору із вмістом кусочків нежирної свинини розміром не більше 30мм. Смак приємний, властивий даному продукту із ароматом пряностей.

Термін зберігання ковбаси напівкопченої "Станіславська" - 10 діб при t +3 - +12 С.

Оскільки термін дозрівання м'яса в заявленому способі 24 години (замість 7-12 діб у прототипі), можна стверджувати про значне (у 7-12 разів) скорочення технологічного процесу, що дає: можливість збільшувати виробництво продукції, підвищує; їх економічну ефективність.