

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/156054>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

1. Технологическая схема производства варено – копченых колбас
 2. Назначение процесса сушки сырокопченых колбас. Режимы
 3. Характеристика свинины жилованной односортной.
- Список литературы⁷

Прием и подготовка сырья

Для производства варено-копченых колбасных изделий используют все виды мясного сырья и вспомогательных компонентов, белки животного и растительного происхождения, комплексные пищевые добавки. С целью изготовления варено-копченых колбас используют следующие виды основного сырья:

- 1) говядина,
- 2) свинина,
- 3) баранина,
- 4) шпик хребтовый и боковой,
- 5) грудинка свиная с массовой долей мышечной ткани не более 25%,
- 6) жир-сырец бараний подкожный и курдючный.

Входной контроль мясного сырья и материалов выполняют согласно действующим инструкциям и документам. Сырье для производства колбасных изделий должно быть доброкачественным и по своим характеристикам обеспечивать выпуск готового продукта, соответствующего требованиям стандартов или технических условий. Разрешено использование только сырья, которое было признано пригодным к использованию на пищевые цели согласно требованиям действующей нормативной документации: «Правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». В случае поступления сырья других хозяйств в первую очередь проверяют всю сопроводительную документацию. После ознакомления с документацией работники колбасного цеха осматривают всю партию поступившего сырья на свежесть, наличие загрязнений и изменений в тканях. Результаты контроля поступившей сопроводительной документации и осмотра сырья регистрируются в специальном журнале [4, с. 158].

Контроль поступившего сырья осуществляют по следующим показателям:

- 1) внешний вид,
- 2) цвет,
- 3) консистенция,
- 4) запах мышечной ткани на поверхности и на разрезе,
- 5) состояние костного мозга, суставов и сухожилий.

При наличии сомнений в свежести сырья проводят пробу варкой с целью определения качества бульона и направляют в лабораторию для проведения исследований.

В колбасное производство не допускают плохо зачищенное мясное сырье, а также загрязненное мясо с признаками ослизнения и заплесневения. Запрещено использование мяса с несвойственными ему цветом, запахом и консистенцией. Жиры добавляют с целью повышения калорийности продукта, придания ему нежности и вкуса. С целью выработки колбасных изделий применяют главным образом низкоплавкие жиры, в составе которых преобладают ненасыщенные жирные кислоты, к примеру, свиной шпик и курдючный жир овец.

Жир используется свежее и доброкачественное, его нарезают (измельчают) в виде кусочков различной формы и величины. В случае, если во время осмотра поступившего сырья были выявлены патологические изменения, которые характерны для инфекционных болезней животных, пробы сырья необходимо отобрать и направить в лабораторию с целью проведения исследований. До получения результатов исследования подозрительное сырье хранят в специализированном помещении.

1. Антипова Л.В., Толпыгина И.Л., Калачев А.А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. СПб.: ГИОРД, 2011. - 600 с.
2. Кобыляцкий П.С. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие. – Персиановский: Донской ГАУ, 2018. - 168 с.
3. Машанов А.И., Зобнина Л.С. Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья. Красноярск: КГАУ, 2013. - 163 с.
4. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 527 с.
5. Потипаева Н.Н., Патракова И.С., Серегин С.А. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов. Кемерово: КТИПП, 2015. - 192 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/156054>