

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАС

Миронець В. О., здобувач вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія»

Керівник: канд. техн. наук, асистент Кузьмінська І. М.

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

Основною сировиною для виробництва ковбасних виробів є м'ясо сільськогосподарських і диких тварин: великої рогатої худоби, свиней, коней, овець, кіз та птиці (кури, гуси, качки та ін.).

Допоміжна сировина – субпродукти, жир, кров, молочні продукти, яйця та яйцепродукти, борошняні продукти, білковий стабілізатор, продукти для соління (сіль, цукор, нітрат натрію, аскорбінова кислота), прянощі, цибуля, часник, коньяк, мадера, а також коптільні препарати, ковбасні оболонки, перев'язувальні та пакувальні матеріали.

До м'ясної сировини відносять яловичину, свинину та м'ясо поросят, баранину та козлятину, конину, тощо. Розрізняють м'ясо гаряче – з температурою 37 °С, остигле – 12...14, охолоджене – 0...4, морожене – 6 °С та разморожене (дефростоване).

У м'ясі в середньому містяться, %: білки – 9,5...25, жир – 12...15, вуглеводи – до 10, мінеральні речовини – 1,5 та вода – 67...82. Вихід м'яса на кістках в середньому становить близько 70% від живої ваги тварини, м'ясної туші – 47...49, жирової – 4...6 %. За угодованістю м'ясо поділяють на 1-у та 2-у категорії, а також за сортами залежно від частини туші тварини.

Найбільш поширеними та вживаними продуктами є ковбаси: сирокочені з вологістю 25...30 %, варено-кочені – 40...50 %, напівкочені – 30...40 %, варені (сосиски, сардельки), ковбаси вищого (любительська, столична, докторська), 1-го та 2-го (вінницька, чайна) сортів.

Принципові схеми виробництва напівкочених (а) та сирокочених (б) ковбас

а	б
подрібнення м'яса	соління м'яса
соління м'яса	подрібнення
дозрівання (2...4 °С, 18...48 год.)	підготовка фаршу
підготовка фаршу	витримка фаршу
шприцювання	шприцювання
в'язка	в'язка
осадка (8 °С, 2...4 год)	осадка (2...4 °С, 5...7 діб)
обжарювання (80...100 °С, 60...90 хв.)	коптіння (18...22 °С, 2...3 доби)
охолодження	сушіння (25...30 діб)
коптіння (35...50 °С, 12...24 год.)	зберігання
сушіння	
зберігання	

Виробництво ковбасних виробів мають свої особливості, але багато технологічних операцій мають однакове призначення. Незалежно від виду ковбаси всі підготовчі операції однакові, тобто підготовка м'яса, субпродуктів, допоміжних матеріалів, зв'язуючих речовин, шпиків та оболонок відбуваються в тому чи іншому вигляді.

Список використаних джерел

1. Миронець В. О. Аналіз машини для подрібнення м'яса і м'ясних продуктів / В. О. Миронець, І. М. Кузьмінська // «Збірник наукових праць магістрантів та студентів» – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 93-94.
2. Миронець В. О. Аналіз технології виготовлення варених ковбас / В. О. Миронець, І. М. Кузьмінська // «Збірник наукових праць магістрантів та студентів» – Мелітополь: ТДАТУ, 2022. – С. 41-42.