



ЛЕКЦІЯ 21

- Тема: Технологічний процес виготовлення консервів: підготовчі операції

ПЛАН ЛЕКЦІЇ

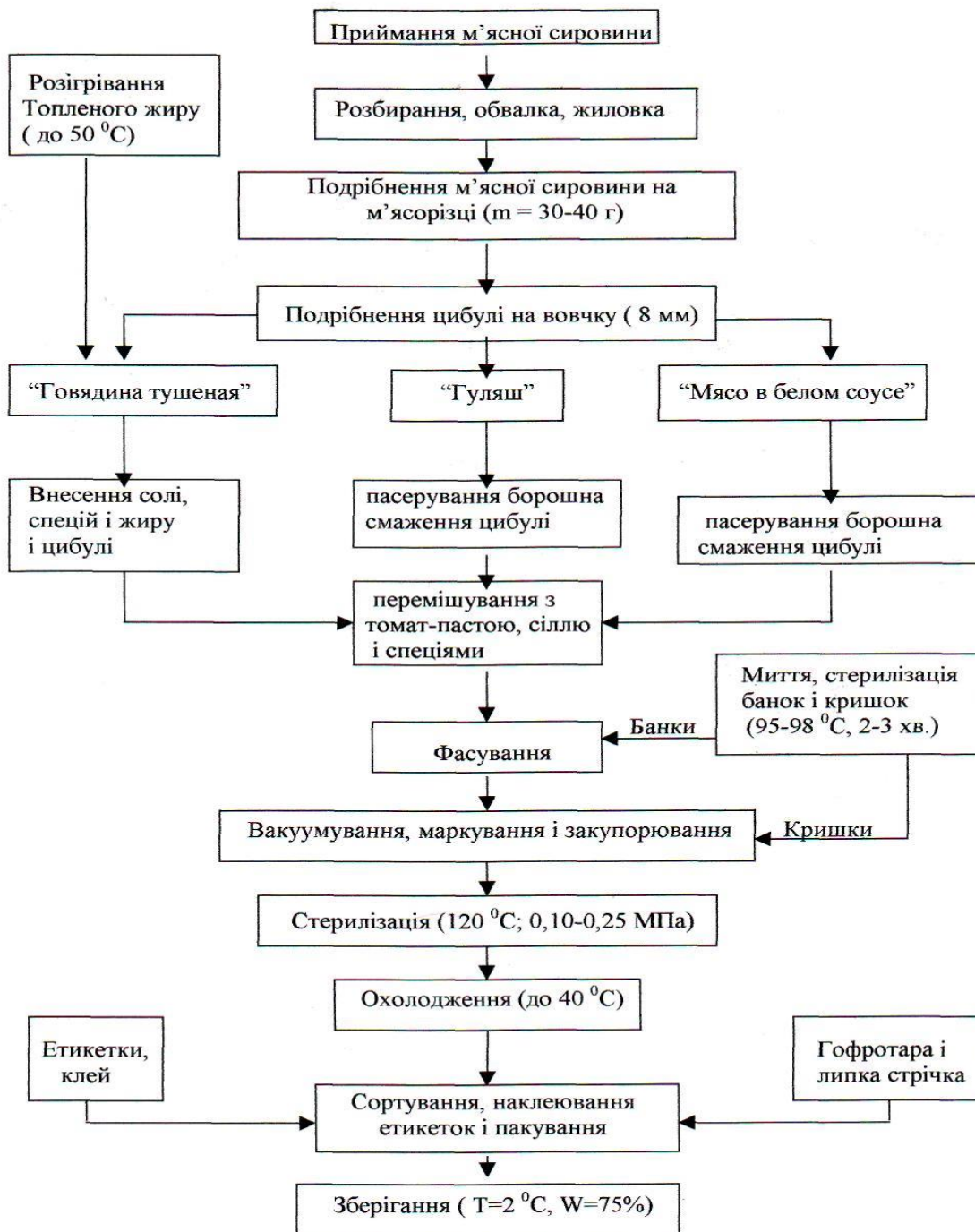
1. Підготовка м'ясної сировини: приймання м'яса, розморожування і підготовка сировини, огляд і зачищення, розбирання м'яса, обвалювання відрубів, жилювання м'яса.
2. Підготовка соєвих білкових препаратів
3. Підготовка квасолі, гороху та круп із гороху.



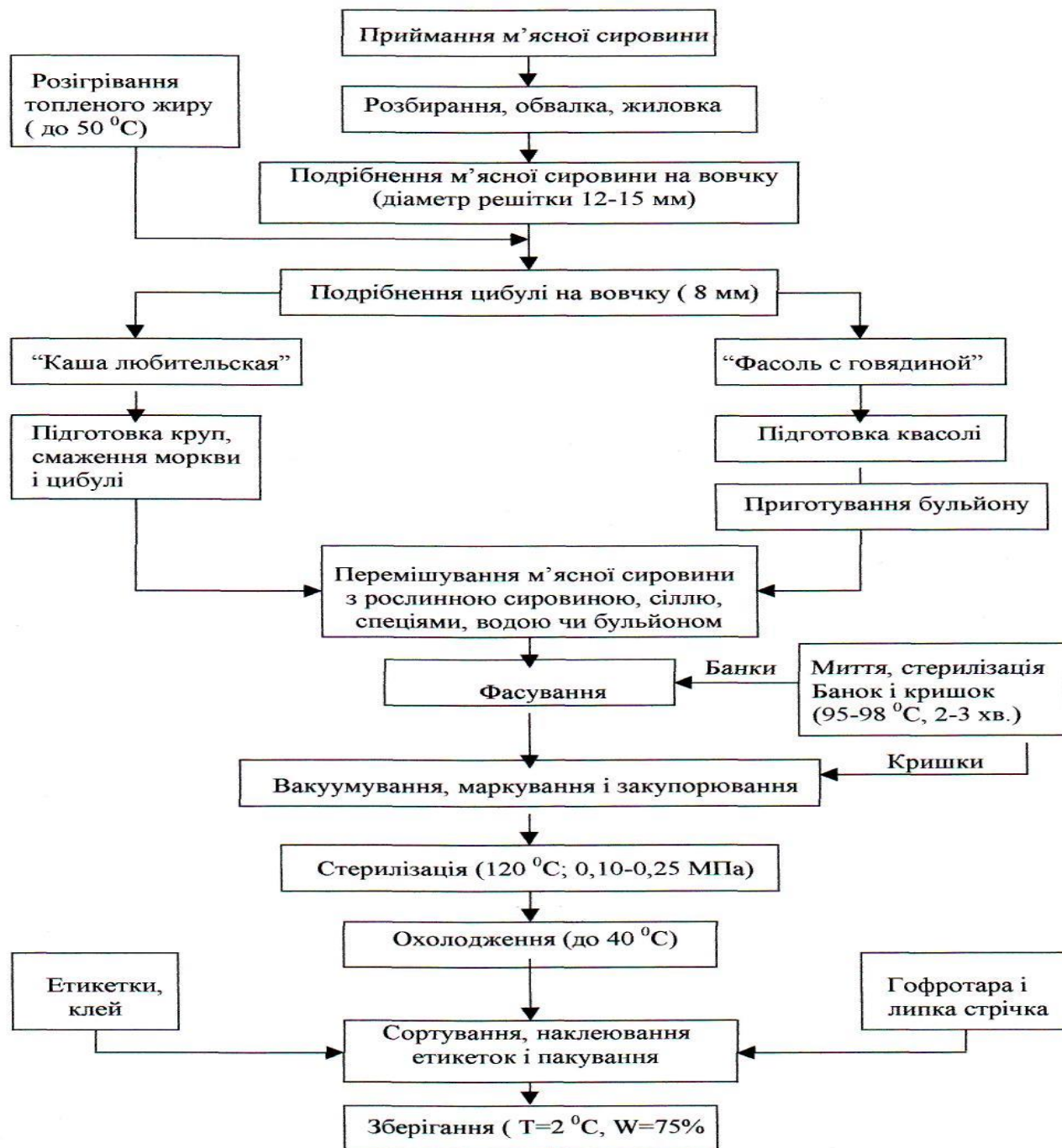
**1. ПІДГОТОВКА М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ: ПРИЙМАННЯ
М'ЯСА, РОЗМОРОЖУВАННЯ І ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ,
ОГЛЯД І ЗАЧИЩЕННЯ, РОЗБИРАННЯ М'ЯСА,
ОБВАЛЮВАННЯ ВІДРУБІВ, ЖИЛУВАННЯ М'ЯСА.**



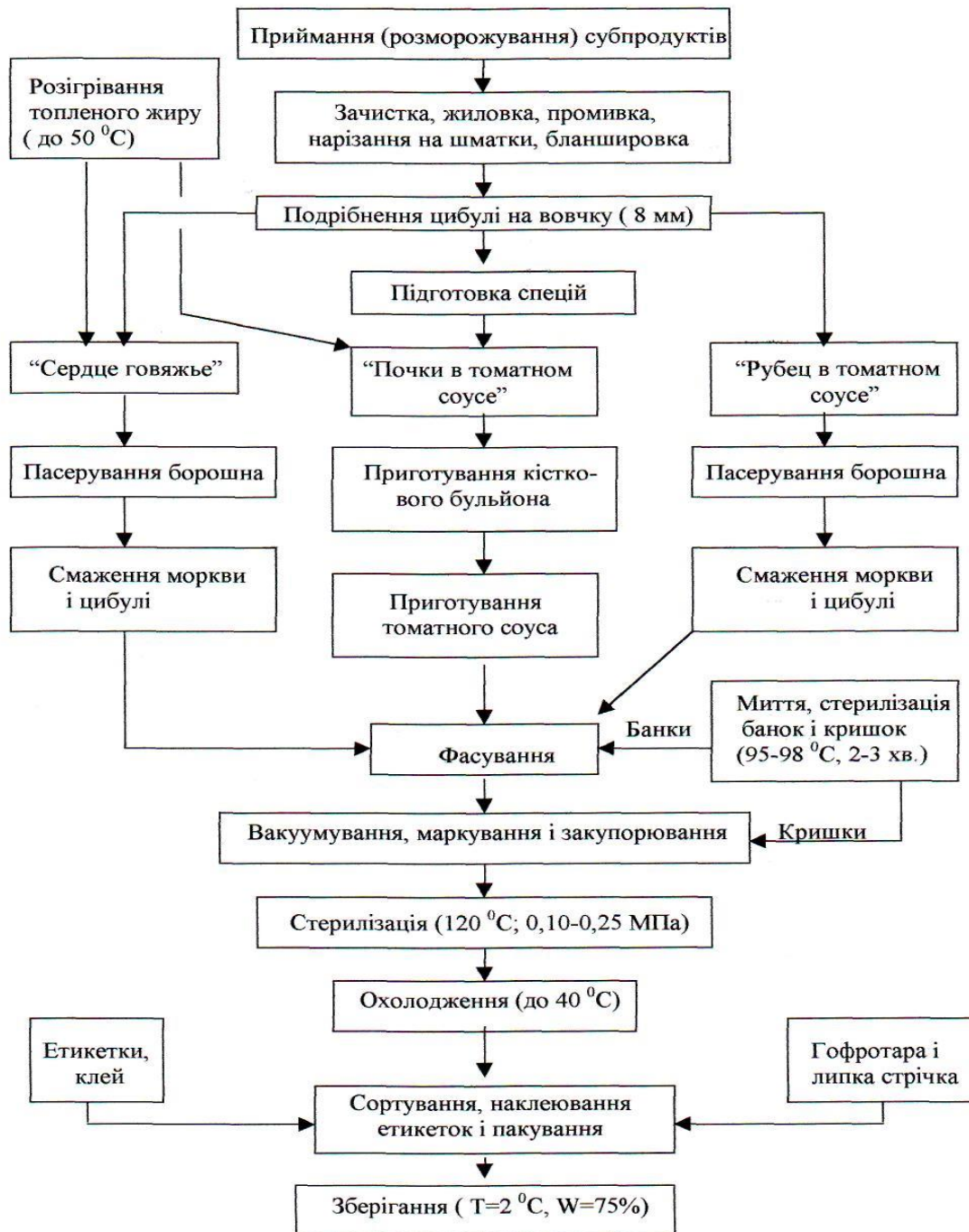
**Технологічна схема
виготовлення
натуральних м'ясних
консервів**



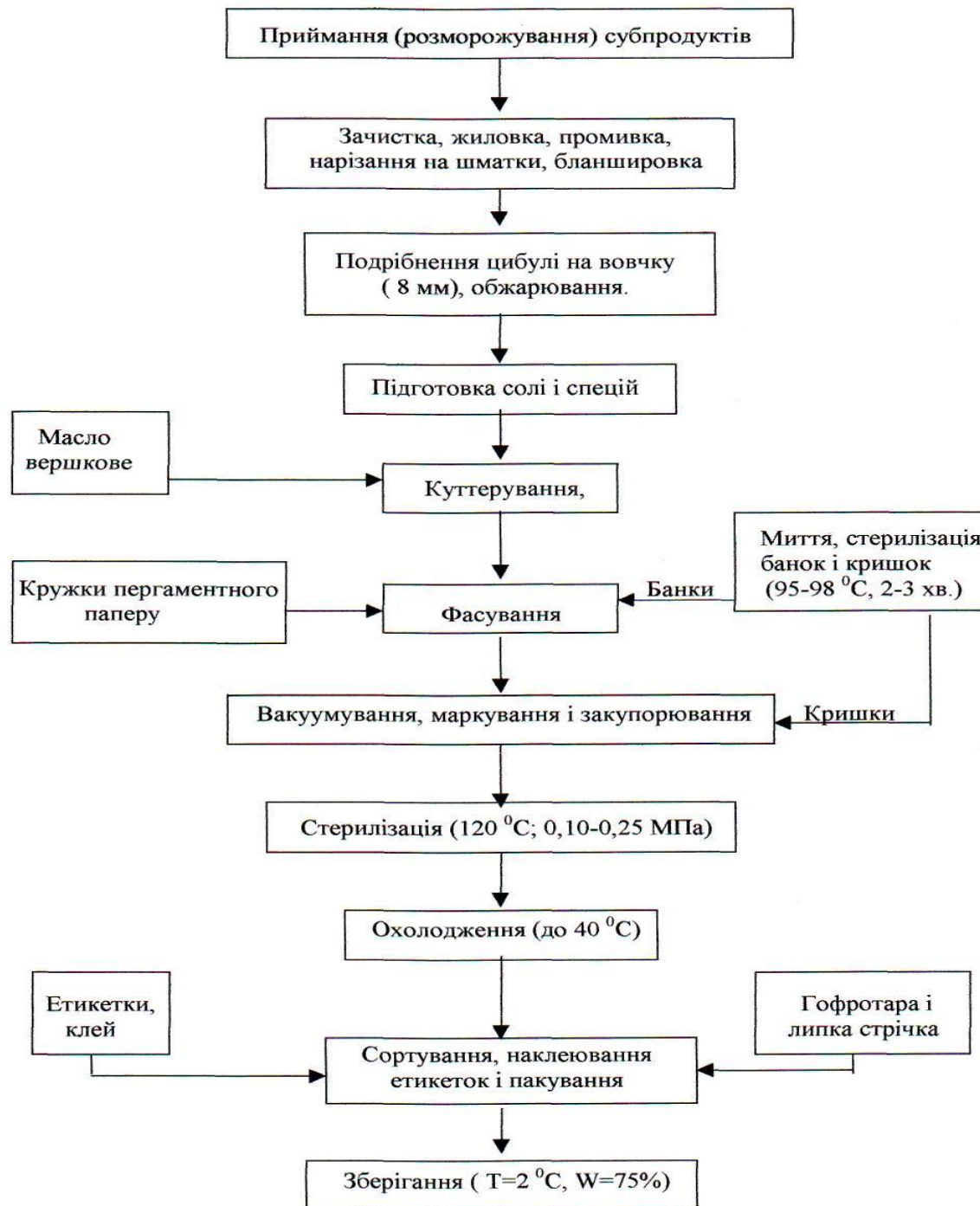
**Технологічна
схема
виготовлення
м'ясо-
рослинних
консервів**



Технологічна схема виробництва субпродуктових консервів



Технологічна схема виготовлення паштетних консервів



ПРИЙМАННЯ М'ЯСА



РОЗМОРОЖУВАННЯ І ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ



ТРИВАЛІСТЬ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Півтуші	Маса півтуші, кг	Тривалість розморожування, год.		Кінцева температ., °C
		швидкість руху повітря, м/с		
		0,2-0,5	0,5-1	
Яловичі	110	до 30	до 24	1
Свинячі	45	до 24	до 18	1
Баранячі	30	до 15	до 10	1



РОЗМОРОЖУВАННЯ СУБПРОДУКТІВ



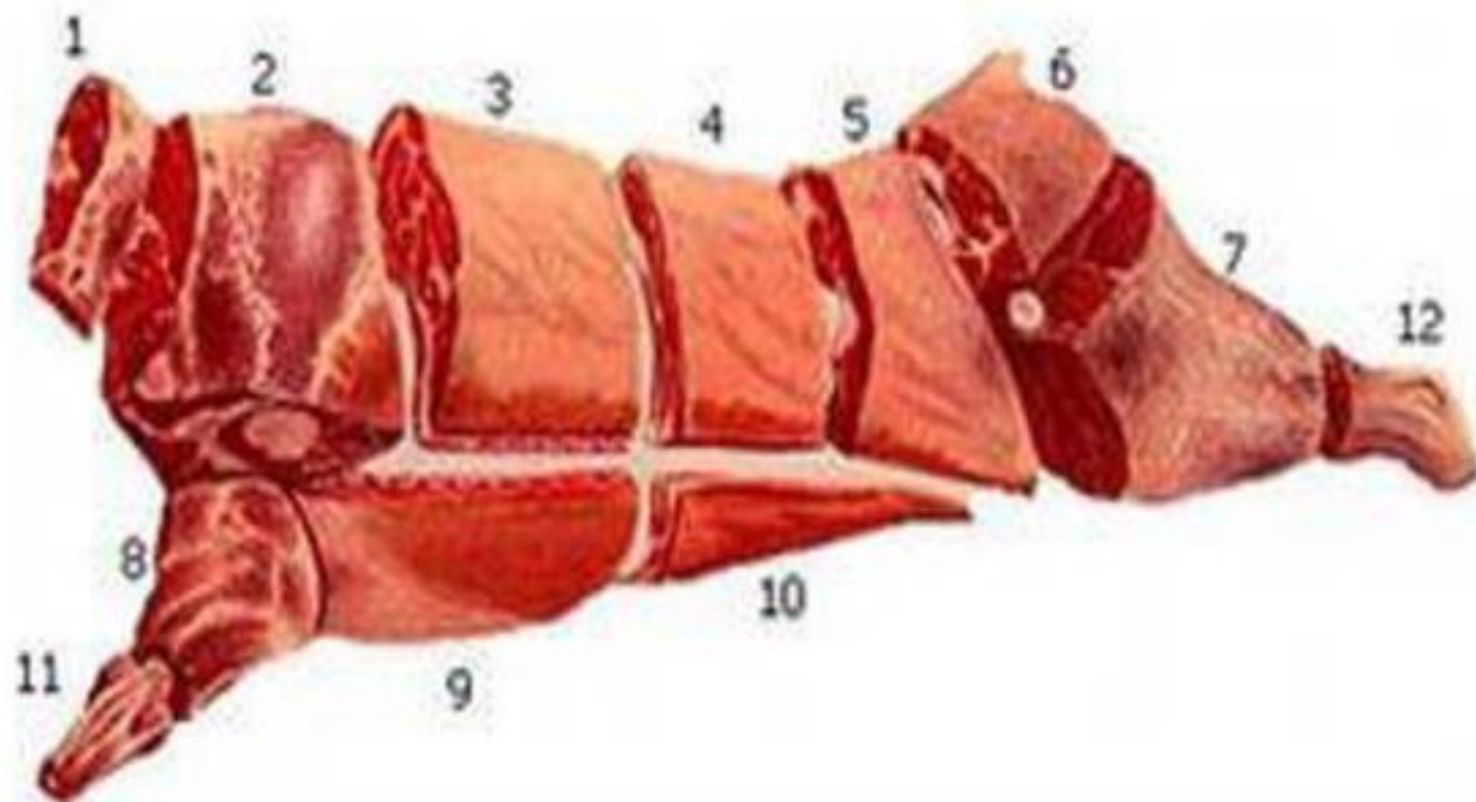
ОГЛЯД М'ЯСА



ЗАЧИЩЕННЯ М'ЯСА

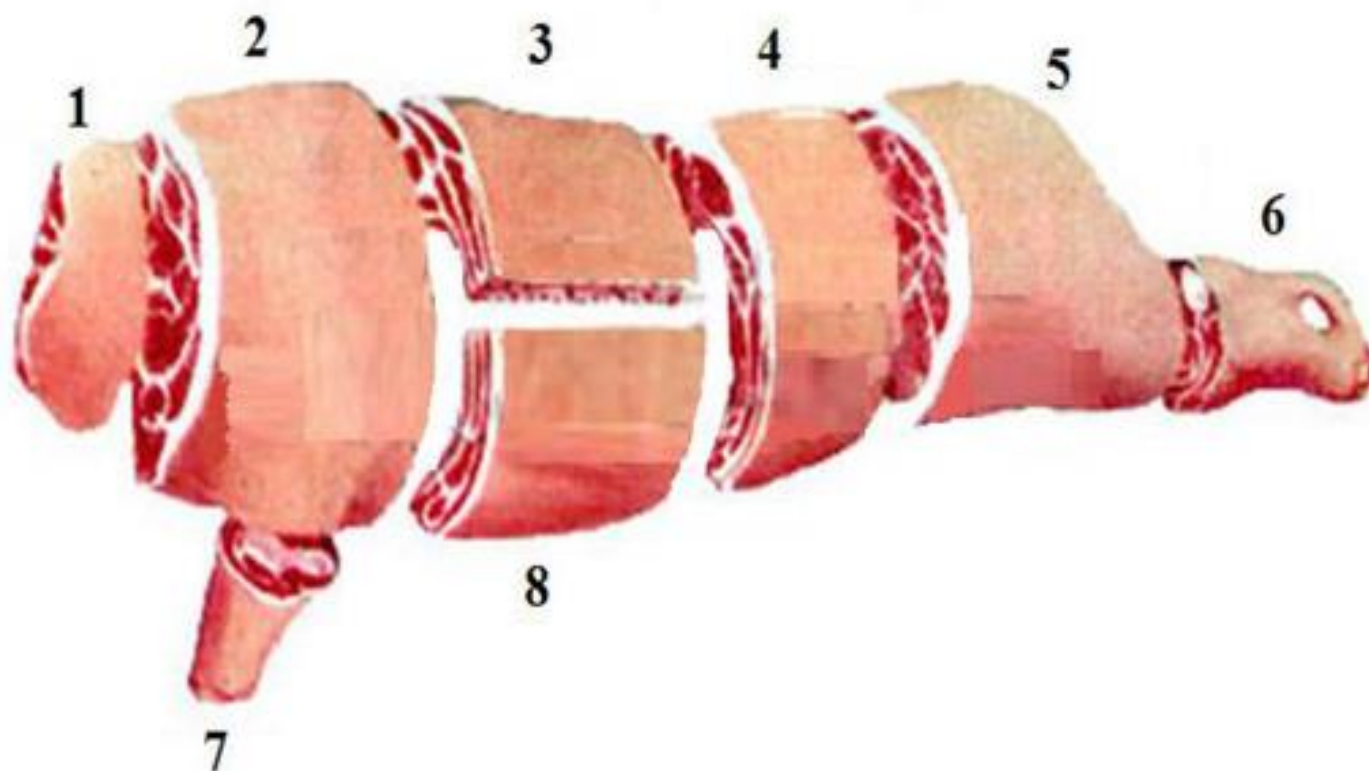


РОЗБИРАННЯ ЯЛОВИЧИХ ПІВТУШ



1 – заріз, 2 – ошийок, 3 – лопаткова частина, 4 - спинна частина, 5 – поперекова частина, 6 – кострець, 7 – огузок, 8 – плечова частина, 9 – грудна частина, 10 – пахвина, 11 – передня голінка, 12 – задня голінка.

РОЗБИРАННЯ СВИНЯЧИХ ТУШ



1- заріз, 2 – лопаткова частина, 3 – спинна частина (корейка), 4 – поперекова частина, 5 – оковалок, 6 – задня голінка, 7 – передня голінка, 8 – грудна частина

ОБВАЛЮВАННЯ ВІДРУБІВ



ЖИЛУВАННЯ М'ЯСА



БЛАНШУВАННЯ М'ЯСА



ОБСМАЖУВАННЯ



ВАРІННЯ М'ЯСА



Водяний котел



Паровий котел



ПАРОВАРИЛЬНА КАМЕРА



СОЛІННЯ М'ЯСА



ПОДРІВНЕННЯ М'ЯСА НА ВОВЧКУ



ПАСЕРУВАННЯ



ПІДГОТОВКА СУБПРОДУКТІВ

ЯЛОВИЧИНА І ТЕЛЯТИНА



Печінка



Серце



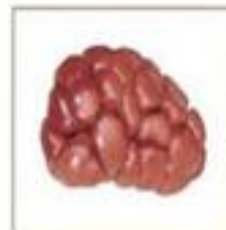
Язик короткої обробки



Язик спеціальної обробки



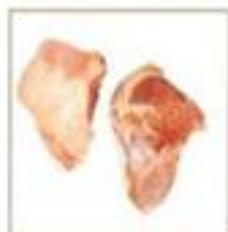
Язик по швейцарському



Нирка



Хвіст



Щокovina



Рубець зачищений



Куски рубця зачищеного

БАРАНИНА І ЯГНЯТИНА



Печінка



Нирка



Серце



Лівер



Рубець зачищений

ПІДГОТОВКА ТУШОК ПТИЦІ



ПІДГОТОВКА ТУШОК КРОЛІВ



ПІДГОТОВКА КОНСЕРВНОЇ ТАРИ



МИТТЯ БАНОК



СТЕРИЛІЗАТОР ДЛЯ СКЛЯНИХ БАНОК



АПАРАТ ДЛЯ МИТТЯ, СТЕРИЛІЗАЦІЇ І СУШІННЯ БАНОК



ФАСУВАННЯ СИРОВИНИ В БАНКИ



ТЕХНОЛОГІЧНІ ОПЕРАЦІЇ ФАСУВАННЯ



ПОСЛІДОВНІСТЬ НАПОВНЕННЯ БАНОК



МАСА НЕТТО КОНСЕРВІВ В БАНКАХ №:



- 1 – 100г
- 3, 4 – 250г
- 8 – 325г
- 12 – 525г



2. Підготовка соєвих білкових препаратів



Соєві концентрати попередньо гідратують питною водою у співвідношенні концентрат : вода як **1 : 4**, для текстурованих концентратів — **1 : 3**. Найкраще гідратацію концентратів здійснювати в кутері. Спочатку в чашу наливають воду (3 — 4 частини), до якої додають 1 частину соєвого білка і за малих обертів ножів масу перемішують **20 с**. Потім суміш обробляють за максимальної швидкості обертання ножів протягом **1 — 3 хв**. До гідратованого білка додають компоненти фаршу і готують фарш. Гідратований білок можна вивантажувати з чаші кутера, зберігати за температури **0 — 4 °C** і додавати під час кутерування фаршу на другій стадії процесу або використовувати його для приготування паштетів.

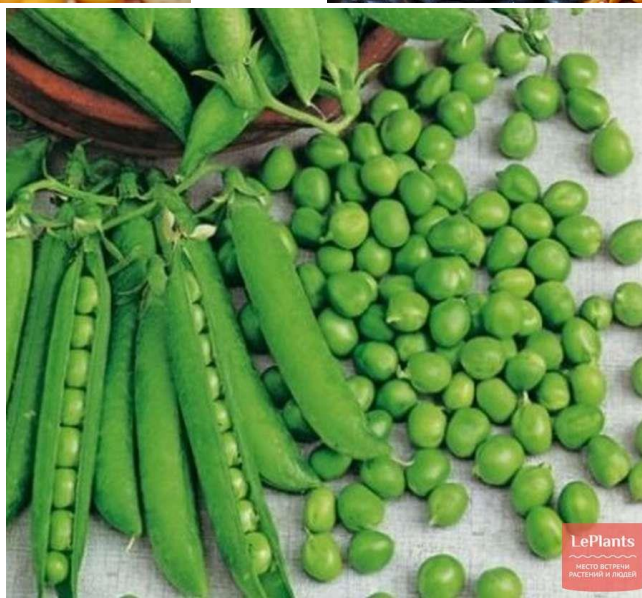




Текстурований концентрат гідратують у мішалці, періодично через **5 хв** перемішуючи масу. Процес гідратації триває **30 — 40 хв**. Під час приготування фаршевих і паштетних мас можна додавати білкові препарати у порошкоподібному вигляді, одночасно додаючи воду на гідратацію. Щоб поліпшити смак, до маси з рослинними препаратами додають **0,1 %** мононатрій глутамату.



3. Підготовка квасолі, гороху та круп із гороху.



Квасолію очищають від сторонніх домішок і неповноцінних бобів, замочують у теплій воді на 2 - 3 год, доводячи її вологість до 60 %. Після промивання квасолію бланшують 6 - 30 хв залежно від сорту квасолі і виду консервів



Лущений горох після сортування і промивання, як правило, не замочують, а бланшують у киплячій воді або парю 8 - 12 хв. Після бланшування горох охолоджують холодною водою до 35 - 40 °С.



Заморожений зелений горошок бланшують 5 хв, щоб запобігти переварюванню. Потім зливають воду і безпосередньо перед фасуванням до горошку додають 1 % цукру і 1 % кухонної солі та перемішують.



Консервований зелений горошок не бланшують.

