**Технічний коледж**

**Національного університету „Львівська політехніка”**

Виконавець – студент групи 23- К

Спеціальності 6.050113”Комерційна діяльність”

**ІГНАТЕНКО ВІТАЛІЙ**

ОЦІНКА - А(**відмінно)**

Викладач к.т.н.Володимир Сиротенко

**Реферат з предмету**

**„Комерційне товарознавство”**

**на тему:**

**„Товарознавство м’яса. Ковбасні вироби”**

*План реферату:*

1.Поділ ковбас, залежно від сировини і способу обробки.

2.Таблиця хімічного складу різних видів ковбас.

3.Сировина для ковбасних виробів.

**Ковбасні вироби** – це продукти з м’ясного фаршу в оболнцы, або без неї, піддані тепловій обробці або ферментації до придатності для споживання. В склад фару, залежно від рецептури входять крім м’яса – шпік,сироватка, кров’яна плазма, білкови стабілізатор, знежирене молоко, яйцепродукти, прянощі та приправи та зв’язуючі речовини – крохмаль чти борошно.

Залежно від сировини, ковбаси поділяють на:

-м’ясні;

-кров’яні;

-субпродуктові;

-комбіновані.

Залежно від виду використанного м’яса ковбаси бувають: яловичі, свині, баранячі, конячі, верблюжі, оленячі,курячі, з диких тварина, а також кроялячого та нутрієвого м’яса та їх сумішів.

Залежно від обробки: варені, смажені, напівкіпчені та вуджені( варено- та сировуджені) та в’ялені й ферментовані; фаршировані, сосиски та сардельки, ліверні, кров’яні, м’ясны хлыби,паштети, зельцы та студні.

По якості сировини на вищого, 1,2 та 3 гатунків і безготункові.

По виду оболонки – в натуральних (кишкових)оболонках, в білкових(білкозин, кутизин та ін.),рослинних(целофан, папір), синтетичних (поліетилен) .

По малюнку фаршу на розрізі – з однородною структурою з включенням шматочків шпіку, язика, крупноподрібненої м’язевої тканини, сиру чи грибів.

По призначенню – на ковбаси для ширвжитку, для дитячого харучавання, для дієтичного харчування, делікатесні ковбаси.

Залежно від виду, ковбаси мають слідуючий хімічний склад:

Таблиця 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Види ковбасних виробів | Вміст ,% | | | | Енергетична цінність100г,кДж |
| вологи | білків | ліпіди | зола |
| варені | 50-70 | 15-20 | 10-30 | 1,5-3,0 | 1257 |
| Напівкіпчені | 45-50 | 15-20 | 20-40 | 3,5-4,0 | 1886 |
| Вуджені | 25-40 | 20-30 | 30-50 | 6-10 | 2346 |
| В’ялені | 20-30 | 25-35 | 30-40 | 8-12 | 2540 |
| Ліверні та паштетні | 50-70 | 10-16 | 15-35 | 2-3 | 1676 |
| Зельці та студні | 50-80 | 10-16 | 10-30 | 2-3 | 2095 |

Головним чинником якості ковбасних виробів є сировина. Основною сировиною для українських ковбасних виробів традиційно є яливичина і свинина. Останнім часом у зв’язку з скороченням поголыв’я худоби, до основноъ сировини стала выдноситись і курятина.

Смак і аромат ковбаси визначає свинина. Їй же ковбаси забов’язані ніжностю та сочністю.Однак, при використанні занадто жирної свинини знижується міцність структури фаршу, крім того, при найменьшому порушенні режиму термічної обробки в батонах спостерігається „відсічка” бульйону.

В якості зв’язуючоъ основи при виробництві ковбас застосовується яловичина. Крім того, вона впливає на колір ковбаси, смак і консистенцію(пружність). Чим старше тварина, тим більшу пружність буде мати ковбаса, отримана з її м’яса, бо з віком худоби ВРХ підвищується вміст білків у м’ясі, зокрема міозіну, який має дуже високу властивість емульгувати жири,що й зміцнює фарш, надає йому пружність. Крім того, чим старше худоба, тим більшу вологопоглинну і вологоутримну властивість має м’ясо. При цьому яловичий жир погіршує смакові якості ковбас, тому найціннішим дляф ковбасних виролбів є яловичина з низькім вмістом жиру – 2 категорія вгодованості та худа.

По термічному стану м’ясо може бути парним, у стадії м’язового скорочення, охолодженим, підмороженим та замороженим.

У стадії м’язового скорочення для виробництва ковбасних виробів м’ясо не використовується. Парне м’ясо використовується лише для виробництва варених ковбас, сосисек та сардельок. Його температура повинна бути не нижче 280С ів воно повинно поступати на переробку не пізніше 2 годин після забою худоби.

Охолоджене і підморожене м’ясо виконристовується ждля виробництва ковбас вищого гатунку, як варених, так і напівкіпчених і вуджених.

Морожене м’ясо використовується пысля розмороження для виготовлення ковбас першого та нижчого гатунків.

Субпродукти 1 та 11 категорії використовуються для виробництва як субпродуктових ковбас, так і для виробництва делікатесних ковбас: язики використовують для виробництва фаршированих ковбас, мізки свинячі – для ковбаси делікатесної «мізкова апетитна», печінка - для паштетних, ліверних ковбас та Донбасської смаженої.

Кров цільну, кров’яну плазму та кров’яну сиворотку застосовують для підвищення біологічної цінності ковбас.Цільна кров використовується при виробництві кров’янок та зельцыв. Крім того, кров’ю та продуктами з неї дозволяється заміняти до 6% м’яса при виробництві варених ковбас та 8% при виробництві паштетів. Кров надає фаршу і ковбаси з нього більш темний колір. Кров (15%)змішують зі знежиреним молоком (85%)чи молочною сивороткою і застосовують як білковий збагачувач. Змішуючи з тонокоподрібненою вареною свиною шкіркою, отримують білковий стабілізатор. Зараз, купляючи сосиски, ніколи не знаєш, зроблені вони з м’яса чи шкурки, жилки та кров змішані з бульйоном чи водою та після внесення смакових добавок зашприцьовані в оболонку.

**Жир** покращує пластичність фаршу та харчову цінність ковбас.На Україні в ковбасному виробництві застосовують свиний шпік, хребтовий чи боковий. Шпік надає характерний визерунок на розрізі ковбаси. Щоб шпік був твердий, свиней відгодовують картоплею та іншими корнеплодами. Шпік від свиней, вигодованих на кукурудзі чи домашніх відходах при виробництві ковбас не рекомендується, бо плавиться при тепловій обробці ковбас і замість визерунка отримуємо витоки бульйону.

**Молокопродукти** підвищують харчову цінність ковбас. Молоко покращує колір фаршу, підвищує вміст білків, надає ковбасам приємніший смак, для підвищення ніжності і пластичності додають вершкове масло.

**Яйцепродукти**  -свіжі яйця, меланж та яєчні порошки застосовують для підвищення харчової цінності ковбас та підвищення звязаності фаршу.

**Крохмаль**, в тому числі і модифікований, застосовують для збільшення вологопоглинаючої властивості й клейкості фаршу ковбас низших гатунків. При виробництві з жирної свинини ковбаси Тернопольської застосовують рисове борошно для зв’язування надлишок жиру.

**Прянощі** та їх екстракти надають ковбасам характерний смак та аромат.Зазвичай використовують такі пряннощі –чорний, былий, червоний і духмяний перець, коріандро,гвоздику,корицю,карджамон,мускатний горіх та інші. Для кожного найменування ковбаси застосовують суміш прянощів певного складу.

У деякі делікатесні ковбаси добавляють кон’як чи мадеру для створення характерного аромату ковбаси.

**Часник та цибулю** додають для підвищення апетитності деяких ковбас, вироблених з застосуванням свинини. В ковбасах, вироблених тільки з яловичини, Часник та цибуля погіршують смак і аромат.

**Посолочні матеріал**и це столова сіль,нітріт, цукор та інше.

Кількість солі в ковбасах залежить від їх вологості. В Варених ковбасах фарш містить 2-2,5 кг солі на 100 кг фаршу, в напівкіпчениї -3 кг, в вуджених- 3-3,5 кн на 100 кг фаршу. Сіль надає приємний солоноватий присмак, має консервуючу дію, підвищує вологозвязуючу властивість та клейкість фаршу.

Нітріт використовується для надання м’ясу після теплової обробки рожевого кольору та специфічного шинкового присмаку. Додається він у фарш у кількості не більше 7,5 мг%, хоч раніше для напівкіпчених і кіпчених ковбас додавали до 10 мг% нітріту.

Цукор та аскорбінат натрію запорбігають окисленню нітріту і сприяють збереженню рожевого кольору після нарізанія ковбаси.

**Ковбасні оболонки** навдають ковбасам форми батонів чи кілець, запобігають забрудненню їх вмісту, інтенсивному випаровуванню вологи з фаршу при тепловій обробці, забезпечують стійкість при зберіганні.

**Перев’язочні матеріали** служать для перев’язки батонів ковбаси з метою ущільнення фаршу та підвіски батонів на вішала.Крім того, для кожного виду ковбаси характерний свій малюнок в’язки, тобто в’язка є одним із видів маркіровки ковбас.Якщо на оболонці пишеться назва ковбаси, то перев’язка застосовується лише для підвязки ковбаси на вішала.совують для збільшення вологопоглинаючої властивості щення звязаності фаршу.ної с

**Харчові добавки** раніше застосовувались лише при виробництві варених ковбас, сосисек та сарделек, однак останнім часом їх стали застосовувати і при виробництві шинок та м’ясокіпченостей. Найбільш поширеними нині є добавки з соєвого ізоляту, причому на 90% цей ізолят виготовляється модифікованої сої. На жаль, склад більшості добавок є комерційною таємницею, тому ковбасні вироби, виготовлені лише з натуральної сировини нині стали рідкістю.

**ВИДИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

1.**Варені ковбаси**- вироби в оболонках, які обжарили а потім відварили. Ці ковбаси нині складають до 50% загального виробництва ковбас в Україні(раніше 60%) і відрізняються ніжною консистенцією, соковитостю та ароматом.

**Фаршировані ковбаси** це варені ковбаси з ручною формовкою особливого малюнку, обгорнуті шаром шпіку і вкладені в оболонку. Ці ковбаси мають характернийвизерунок на розрізі, ніжний, дуже приємний смак і високу харчову цінність..

**Сосиски та сардельки**- це різновид варених ковбас і складають 15% від загального виробітку ковбас. Сосиски уявляють собою батончики діаметром 14 -13 мм і довжиною 120-130мм відділені один від одного перекруткою. Сардельки – діаметр 32-44 мм і довжина 70-90 мм, батончики відділнені один від одного перев’язкою.Выдрызняються дуже високою соковитыстю.

**М’ясні хлібці –** вироби з колбасного фаршу без оболонки, запечені в мясних формах. Вони мають ніжну консистенцію, але не такі соковиті, як варені ковбаси.

**Ліверні ковбаси –**ковбасні вироби в оболонці, виготовлені в основному з вареної сировини, іноді частково або повністю з сирого, зварені і охолоджені. Ліверні ковбаси відрізняються світло-сірою оболонкою батонів і однорідним, мазевидним фаршем.

**Паштети**- відрізняються від ліверних ковбас тим, що до такої ж сировини додається жир.За рахунок більшого вмісту жиру вони смачніші і ситніші ніж ліверні ковбаси.

Кров’янки – ковбаси в оболонках, фарш котрих виробляють з додаванням харчової крові.Ці ковбаси мають темну оболонку, темно-червоний колір фаршу і специфічний смак.

**Зельці –** вироби в оболонках, виготовлені з подрібненої вареної сировини, багатої колагеном, які зварили, охолодили і підпресували. Колір оболонки та фаршу – світлосірий, а коли виготовлено з застуванням крові—темно-червоний.На розрізі батону видно застиглий бульйон з крупними шматками м’яса свиних голів.

Студні – вироби, виготовлені з шматочків вареного м’яса, рубців та клейдаючих субпродуктів, залитих міцним бульйоном.

У зв’язку з високим вмістом вологи. Термін зберігання варених ковбас обмежений при температурі 0-80С: : вищого гатунку – не більше 72 годин , першого, другого й третього гатунку, а також сосисек та сарделек – не більше 48 годин з моменту закінчення технологічного процесу.Паштети можуть зберігатись до доби, а зельці, студні та кров’яні і ліверні ковбаси не більш 12 годин.

2.**Напівкіпчені ковбаси** – вироби в оболонках, в процесі виготовлення їх осаджують, обжарюють, відварюють, піддають горячому кіпченню і сушці. Вони мають спцифічний аромат кіпченостей, прянощів та часнику, приємний, трохи гострий та солонуватий смак. Вони містять більше жиру та білків, за рахунок меньшої вологості. ніж варені ковбаси.М’ясо при їх виробництві дрібнится на волчках, а не на куттері, тому завжди напівкіпчені ковбаси мають харакерний малюнок на розрізі. За рахунок бактеріостатичної дії диму та невисокій вологості напівкіпчені ковбаси можна зберігати при температурі до 120С до 12 діб, при 60С – до 15 діб. А при -7 -90с – до 3 місяців.

3.**Варено-вуджені ковбаси –** вироби з ковбасного фаршу в оболонці, які осаджували, коптили, варили та знову коптили і сушили.Для їх виробництва використовується м’ясо 2-3 річних свиней та 3-4 річних ВРХ. Вони дуже пружні, солонуваті з гострим смаком.Термін їх зберігання до 15 діб при 120С

4.**Сировуджені ковбаси –** виготовляють з м‘яса старих тварин, яке довго витримують у сухотьу посолі, довго осаджують, потім кілька діб кіптять(вуджать) холодним димом при 18-220С після чого сушать при 12-150С на протязі 20-30 діб. Відрізняться дуже пружньою конситсенцією, високою щільністю і тривалим зберіганням.Термін їх зберігання при 120С до 4 місяців

5.**В’ялені ковбаси** відрізняються від сировуджених тим, що після пресування в оболонку ковбасу підпресовують , після чого не кіптять а тільки сушать на протязі 10-30 діб.Термін зберігання їх при 120С до 3 місяців.

**Використана література:**

1.Габріельянц М.А.Козлов А.П.Товарознавство м’ясних та рибних товарів.

2.Шевченко В.В.Товарознавство і експертиза споживчих товарів.

3.Сиротенко В.В.М’ясна справа.

4.Сірохман І.В.Роситюк Г.М.Товарознавство м’ясних та рибних товарів