

---

---

# СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

---

---

преподаватель первой категории

преподаватель профессионального цикла

преподаватель высшей категории  
Ракитянский агротехнологический техникум  
п. Ракитное, Россия

Производство мясных полуфабрикатов представляет в настоящее время крупную специализированную отрасль, имеющую перспективную программу развития как в нашей стране, так и за рубежом.

При производстве мясных полуфабрикатов применяют разнообразное сырье, которое условно подразделяют на основное и вспомогательное. К основному сырью относят мясо (говядину, баранину, свинину, телятину, конину, оленину, мясо диких животных и др.) и субпродукты (говяжьки, свиные, бараньи); к вспомогательному - соль, специи, хлеб, муку, яйца, молоко, панировочные сухари, крахмал, животные и растительные жиры, овощи, фрукты, крупы, бобовые, макаронные изделия и др.

Рубленые полуфабрикаты имеют особенное значение на рынке мясного сырья. Они отличаются широтой представленного ассортимента, большим количеством наименований и универсальностью в использовании.

Фарш - смесь компонентов, предварительно подготовленных в количествах, соответствующих рецептуре для данного вида и сорта мясных изделий. При измельчении на волчке разрушается мышечная ткань, изменяется консистенция жира; сырье не только разрезается, но подвергается смятию и перетиранию. Фарш свиной пользуется широким потребительским спросом среди населения, а также, является незаменимым компонентом в производстве котлет, различных колбасных изделий. Процессы разрезания, смятия и перетирания, осуществляемые на волчке способствуют формированию нежной консистенции и приемлемого товарного вида готового продукта [3, с. 36].

На предприятии МПК "Ясные Зори" под торговой маркой "Ясные Зори" выпускают следующие виды рубленых полуфабрикатов: Фарш свиной ТУ 9214-880-00419779-09 в охлажденном состоянии и Фарш свиной согласно ТУ 9214-176-01597945-12 в замороженном виде.

Мясной фарш - это мясо, снятое с костей, с удалением сухожилий и грубой соединительной ткани и измельченное на волчке с решеткой, имеющей диаметр отверстий 2-3 мм.

Производство рубленых полуфабрикатов осуществляется в соответствии с технологической инструкцией, прилагаемой к техническим условиям на продукцию.

Технологический процесс производства фарша свиного, согласно ТУ 9214-880-00419779-09, в охлажденном состоянии и фарша свиного, согласно ТУ 9214-176-01597945-12, в замороженном виде включает в себя выполнение следующих операций: подготовку мясного сырья (обвалка и жиловка мяса); предварительное измельчение сырья; вторичное измельчение сырья; упаковка, хранение (охлаждение / заморозка), реализация [2, с. 132].

Сырье, используемое для производства фарша, получают от свиней 1-4 категории. В состав свиного фарша входит свинина жилованная полужирная.

Мясное сырье, предназначенное для производства фаршей должно быть качественное без присутствия посторонних привкусов и запахов, с него должны быть удалены клейма, большие кровоподтеки, лимфатические узлы и крупные кровеносные сосуды. Мясо жилованное подвергают осмотру со стороны специалистов ветеринарной службы [1, с. 47].

Для получения качественного фарша с красивым рисунком, предварительно измельчают сырье до кусочков с размерами 16-20 мм на волчке FreshGrind 200. Полученный полуфабрикат вторично измельчают на волчке для производства фаршей с диаметром отверстий в режущей решетке 3 мм.

Готовый фарш равномерно укладывается прямо с решетки волчка в пластиковые лотки под запайку в модифицированной газовой среде для реализации, а также в фирменный пакет "Фарш свиной" для заморозки.

Процесс упаковки на термоформере CFS заключается в формировании лотков; укладки порций продукции с фиксированным весом в сформированные машиной лотки; заполнение лотков газом, запайка высокобарьерной пленкой; выравнивании лотков перед этикетировщиком; взвешивании лотков с готовой продукцией на весовой платформе этикетировщика и наклеивание этикетки.

Готовую продукцию упаковывают в гофрокороба для реализации.

Фарш в охлажденном состоянии реализуется и хранится при  $t = -1.5...+4^{\circ}\text{C}$  не более 14 суток. Условия хранения замороженного фарша: при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  не более 6 месяцев со дня выработки [3, с. 94].

Для обеспечения безопасности жизни и здоровья работников во время осуществления технологического процесса существуют требования внутреннего распорядка, рабочего периода и отдыха, предъявляемые ко всему персоналу производства.

1. Боташева. Х. Ю. Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов / Х.Ю. Боташева - Черкесск: БИЦ СевКавГГТА, 2015. - 47 с.

2. Жаринов А.И. Основы современных технологий переработки мяса. / Под ред. М.П. Воякина: Часть 1 Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты, - М.: ИТАР ТАСС, 1994, - 154 с.

3. Кецелашвили Д.В. Технология мяса и мясных продуктов. Часть 1: Учебное пособие в 3-х частях / Д.В Кецелашвили. Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. - 130 с.