

12-6153

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



УЧЕБНИК



А. Г. Забашта

**ТЕХНОЛОГИЯ
МЯСНЫХ
И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ
КОНСЕРВОВ**

12-06153



«Колос»

УДК 664.8/.9(075.8)
ББК 236.96я73
338

Редактор канд. биол. наук *Е. В. Ярных*

Рецензенты: доктор технических наук, профессор *Л. В. Антипова* (ГОУ ВПО «Воронежская государственная техническая академия»); доктор технических наук, профессор *Л. С. Кудряшов* (ООО «Консалтинговый центр «Виктори»)

А. Г. Забашта.
338 Технология мясных и мясосодержащих консервов/ — М.: КолосС, 2012. — 439 с.: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
ISBN 978—5—9532—0831—4

Приведены классификация и ассортимент мясных и мясосодержащих консервов. Перечислены требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции в соответствии с системой ХАССП. Даны характеристика различных видов консервной тары и сравнительная оценка ее применения для производства мясных и мясосодержащих консервов. Представлены современные схемы разделки мясного сырья для консервного производства, нормы выхода в зависимости от применяемых вариантов разделки мяса различных видов, а также способы подготовки мясного и растительного сырья для производства консервов. Приведены рецептуры мясных и мясосодержащих консервов.

Для студентов вузов по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения», специальности «Технология мяса и мясных продуктов», а также для работников мясоперерабатывающих предприятий и научных работников.

УДК 664.8/.9(075.8)
ББК 236.96я73

Оригинал-макет книги является собственностью издательства «КолосС», и его воспроизведение в любом виде, включая электронный, без согласия издателя запрещено.

ISBN 978—5—9532—0831—4

© Издательство «КолосС», 2012

ОГЛАВЛЕНИЕ

●

<i>Предисловие</i>	3
Глава 1. КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ МЯСНЫХ И МЯСОСО- ДЕРЖАЩИХ КОНСЕРВОВ. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ КОНСЕРВОВ	5
1.1. Классификация и ассортимент мясных и мясосодержащих консервов	5
1.2. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодер- жащих консервов	7
1.2.1. Органолептические показатели	8
1.2.2. Физико-химические показатели	14
1.2.3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности мясных и мясосодержащих (мясо-растительных) консервов	16
Глава 2. ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ. ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	21
2.1. Основное сырье	21
2.1.1. Мясо	21
2.1.1.1. Классификация мяса в зависимости от вида и возраста убойных животных, характера послеубойной обработки	21
2.1.1.2. Технические требования, предъявляемые к мясу	24
2.1.1.3. Клеймение мяса	39
2.1.1.4. Хранение мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях	42
2.1.1.5. Мясо птицы и кроликов	44
2.1.2. Субпродукты	53
2.1.3. Замороженные блоки из мяса и субпродуктов	57
2.1.4. Мясопродукты	62
2.1.5. Жировое сырье	63
2.1.6. Кровепродукты	67
2.1.7. Яйца и яичные продукты	67
2.1.8. Белковые препараты	69
2.1.9. Молоко и продукты переработки молока	70
2.1.10. Крупы	74
2.1.11. Мука	79
2.1.12. Макароны изделия	81
2.1.13. Овощи свежие	83
2.1.14. Грибы	91
2.1.15. Овощи переработанные	92
2.2. Вспомогательные материалы	96
2.3. Пряности	103
2.4. Пищевые добавки и белковые препараты	108
2.5. Вода питьевая	114
2.6. Упаковочные материалы	114
Глава 3. ТАРА ДЛЯ МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ КОНСЕРВОВ	117
3.1. Металлическая консервная тара	117

3.2. Поточные линии для производства металлической консервной тары	143
3.3. Комбинированная полужесткая консервная тара	169
3.4. Мягкая консервная тара	172
3.5. Стеклобанная консервная тара	172

Глава 4. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ, ПРИЕМКА И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ К ПРОИЗВОДСТВУ

4.1. Входной контроль и приемка основного сырья	175
4.1.1. Подготовка мясного сырья	177
4.1.1.1. Размораживание, разделка, обвалка и жиловка мясного сырья	177
4.1.1.2. Измельчение, посол и тепловая обработка мясного сырья	211
4.1.1.3. Разделка тушек птицы и кроликов и измельчение мясного сырья	224
4.1.2. Подготовка субпродуктов	230
4.1.3. Подготовка мясной массы и мяса птицы механической обвалки	237
4.1.4. Подготовка мясопродуктов	239
4.1.5. Подготовка жирового сырья	241
4.1.6. Подготовка кровепродуктов	242
4.1.7. Подготовка яиц и яичных продуктов	242
4.1.8. Подготовка сухих белковых препаратов	242
4.1.9. Подготовка жировых и белково-жировых эмульсий	243
4.1.10. Подготовка молока и продуктов его переработки	244
4.1.11. Подготовка крупы и бобовых	245
4.1.12. Подготовка муки	245
4.1.13. Подготовка макаронных изделий	247
4.1.14. Подготовка овощей, пряной зелени и грибов	247
4.1.15. Подготовка соленых огурцов	255
4.1.16. Подготовка пряной зелени	255
4.1.17. Подготовка грибов	256
4.2. Подготовка вспомогательного сырья	256
4.3. Подготовка пряностей	257
4.4. Подготовка бульонов и соусов	257
4.5. Подготовка тары	261

Глава 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ КОНСЕРВОВ

5.1. Рецептуры, технологические схемы производства, приготовление рецептурных смесей мясных и мясосодержащих консервов	264
5.2. Наполнение банок (фасование)	366
5.3. Маркирование и закатка банок	371
5.4. Проверка герметичности закатанных банок	379
5.5. Стерилизация и пастеризация	380
5.6. Сортирование консервов	427
5.7. Упаковывание и складирование консервов	429
5.8. Хранение консервов	432

<i>Рекомендуемая литература</i>	<i>436</i>
---------------------------------------	------------