

МЕСНИ ПРОДУКТИ И ТЯХНОТО СЪХРАНЕНИЕ

Месото е ценна суровина, която най-вече служи за доставяне на белтъчини, необходими за човешкия организъм.

Месото се консумира от населението преди всичко в преработен вид-специалитети от чисто месо или салами.

Преработката на месото го прави по-лесно смилаемо.

Това се дължи на обстоятелството, че при зреенето на месната суровина настъпва частично разграждане на високомолекулни съставни части и се натрупват екстракти, които стимулират храносмилането.

Същото действие имат и подправките, които се прибавят към саламите и други месни продукти.

Основни изисквания при производството на месни продукти

При производството на месни продукти има определени основни изисквания:

1. Да се използва качествена суровина.
2. Да се поддържа висока лична хигиена на работещите в месопреработвателното предприятие.
3. Да се поддържа безупречна хигиена и в производствените помещения.
4. Да се спазват строго технологичните режими на производството.
5. Да се спазват стриктно температурните режими при преработката и съхранението на суровината и на готовата продукция.

Класификация на месните произведения

1. Според суровината, от която се произвеждат:
 - от месо
 - от субпродукти
 - от месо и субпродукти
2. Според вида на суровината, от която се произвеждат:
 - еднородни (от един вид месо)
 - смесени (от различни видове месо, различни субпродукти и добавени вещества)
3. Според трайността при температура от 1 до 5 градуса по Целзий:
 - нетрайни - със срок на реализация до 48 часа
 - малотрайни - със срок на реализация до 4 дена
 - полутрайни - със срок на реализация до 15 дена
 - трайни - със срок на реализация до 60 дена

4. Според механичната обработка:

- **от нераздробено месо** (със сланина и кожа, с кожа без сланина, със сланина без кожа, без сланина и без кожа)
- **от раздробено месо**
- **в зависимост от обвивката** - без обвивка, с мрежа без обвивки, без мрежа, с превръзки, в обвивки (естествени или изкуствени, с белтъчни, полимерни, хартиени)
- **в зависимост от диаметъра:**
 - много тънки - до 25 мм
 - тънки - от 25 до 45 мм
 - средно дебели от 45 до 65 мм
 - дебели - над 65 мм
- **в зависимост от разрезната повърхност:**
 - безструктурни
 - структурни
 - фигурни

5. Според термичната обработка:

а) от нераздробено месо:

- сурови
- сурово-солени и пушени
- сурово-солени и сушени
- варени
- варени и пушени
- варени и овалвани в подправки
- варени и намазани с подправки
- печени

б) от раздробено месо:

- сурови
- сурови-бързозреещи
- сурови и пушени
- сурово-сушени и пушени
- варени
- варени-желирани
- пушени
- пушено-варени
- печени
- пържени

6. Според суровините, от които са произведени:

6.1 От едри преживни

а) половинки, четвъртинки или парчета

- неохладени
- охладени
- замразени

б) обезкостяване-ръчно или машинно

- от торбестите кости се правят бульони;
- останалите кости се използват за промишлени цели;
- замразено месо де размразява и се преработва до 24 часа;

в) отстраняване на жили и ципи, лимфни възли, лой (почистване на месото)

г) сортиране на месото

- за прат I качество- чиста мускулатура с максимум 6% съединителна тъкан;
- за прат II качество- месо с до 20% съединителна тъкан и 8% тлъстини;
- месо за едносортен прат- месото от целия труп след отделяне на кървавото месо, лойта и на филетата от бута се смесва и хомогенизира в едносортен прат с до 10% съединителна тъкан;

6.2 От свински трупове:

- неохладени
- охладени
- замразени

Месото се получава както при едрите преживни животни:

а) при трупове с 1,5-3 см сланина отделя се от гръбната линия сланина до 10-12 см;

б) труповете се транжират на плешка, бут, врат, гръднореврена част и гръбначен стълб;

в) обезкостяване на парчетата-ръчно или машинално;

г) обезкостяване и почистване- отстраняват се сухожилия, ципи, кръвоносни съдове, лимфни възли, кървави и изменени части;

д) сортиране-извършва се по БДС или по изискванията на Европейския съюз:

- нетлъсто месо
- полутлъсто месо- с до 30% тлъстини
- тлъсто месо- с до 50% тлъстини
- гръдно месо
- едносортно месо

6.3 От дребни преживни

Месото се получава както при едрите преживни животни,но този вид суровини се преработват много рядко,предимно за определени деликатеси.

6.4 Субпродукти

За производството им се използват всички вътрешни органи-сърце,глава,диафрагма,език и др.

6.5 Добавъчни суровини

- мляко(прясно или сухо)
- растително масло
- кокоши яйца
- нишесте
- бульони за пастетни изделия и пача
- соя

6.6 Осоляващи,консервиращи и вкусови компоненти

- готварска сол-до 2,5%
- нитрати-до 0,1 %
- захар-0,2%
- подправки
- добавки-сухо мляко,казеин

6.7 Обвивки

- а) естествени-черва,стомах,пикочен мехур;
- б) изкуствени-вискоза,целофан,хартия,полиетилен;

6.8 Превръзки(мрежи,примки) за окачване на месни продукти.

6.9 Опушващи средства:

- чрез тлеене на дървени букови стърготини

Машини за преработка:

1.Ротор или гилотина - за рязане на обезкостено замразено месо.

2.ВОЛФ- мелачка за смилане на месната суровина.

3.Кутер- за оковчателно раздробяване на суровината и за размесване на добавките.

След обработка с кутер суровината се превръща в прат(пълнежна маса). Вместимостта на кутерите е от 50 до 500 литра,а оборотите могат да стигнат до 3000/мин.

4.Колодна машина- за получаване на фина пълнежна маса(прат за малотрайни безструктурни месни произведения).

5.Бъркачка- за смесване.

6.Пълначка/щприц- за пълнене на прата в обвивки.

Термична обработка на колбасите

1.Отцеждане- рамките с колбасите престояват 3-6 часа в хладно проветриво помещение при 12-15 градуса по Целзий и влажност 90%. Сурово-сушените колбаси се отцеждат за 24-48 часа при температура 10-12 градуса по Целзий и влажност 85%.

Луканка и суджук се отцеждат за 2-3 денонощия при температура 8-10 градуса по Целзий и влажност 70-75%.

2.Обжарване-извършва се в тунели при 75-90 градуса по Целзий за около 45-90 минути до получаване на плътност и приятен червеникав цвят и аромат,и до достигане на суха повърхност на колбасите.

3.Варене-целта е по-добра усвояемост на саламите и редуциране на микрофлората до 99%.Варенето се извършва от 10 до 200 минути при температура 75-85 градуса по Целзий, а във вътрешността трябва да се достигат 72-78 градуса по Целзий.

4.Опушване-извършва се при два режима- 4-12 часа при температура 25-45 градуса по Целзий или12-48 часа при температура 18-25 градуса по Целзий.Сурово-сушените салами се пушат при 14-18 градуса по Целзий за 2-10 дена.

5.Охлаждане

Малотрайните варени месни произведения се охлаждат незабавно след варенето,докато достигнат до температурата на околната среда.

Полутрайните и трайните варено-пушени колбаси не се охлаждат, а се подлагат след варенето на студено опушване.

6.Сушене-извършва се при различни параметри за отделните месни произведения.

Влажността първоначално е над 85% и постепенно намалява до 70-75%, температурата е 8-12 градуса по Целзий,а за сурово-сушените- 15-20 градуса по Целзий.

Сушенето продължава докато влагата в продукта достига съответните стойности по стандарта.

За всички видове месни произведения съществува определен стандарт,в който е описана технологията на производството,съставът,качеството и контролът,трайността и начинът на етикирането.