

МОДЕРНІЗАЦІЯ ЛІНІЇ З ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОГО ПАШТЕТУ ТА ПАКУВАННЯ ЙОГО В КОВБАСНУ ОБОЛОНКУ

Оганесян Г.Г., гр. М-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц., асист. **Червоний В.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

М'ясо та м'ясні продукти належать до найважливіших продуктів харчування. Поживна цінність м'ясних продуктів визначається їхнім хімічним складом та високими органолептичними властивостями.

На початку нового тисячоліття намітилися два основні напрями за способами виробництва паштетів на м'ясній основі. Перший – виробництво тонкоподрібнених паштетів з свинини, яловичини, птиці, субпродуктів з додаванням солі і прянощів. Другий – створення багатокомпонентних паштетів на м'ясній основі з додаванням овочів, круп, зелені тощо.

М'ясні паштети, що виробляються в даний час на переробних підприємствах АПК є висококалорійними гомогенізованими консервами, з переважним вмістом чистого м'яса. Ніжна консистенція паштетів досягається спеціальними способами обробки сировини і підбором інгредієнтів рецептури. Паштетні консерви, розфасовані в оптимально зручну упаковку, мають великий попит у населення.

У процесі виконання роботи було проведено аналіз існуючих технологічних машин та апаратів з виробництва м'ясного паштету, було визначено недоліки та переваги кожного з них, надано характеристику сировини, що входять до складу продукту, представлена технологічна і апаратурна схеми виробництва м'ясного паштету, підбрано та надано характеристику обладнання, що складатиме лінії з виробництва м'ясного паштету та пакування його в ковбасну оболонку.

Проведено підбір, оснащення обладнання цеху з виробництва м'ясного паштету та пакування його в ковбасну оболонку. У роботі обґрунтовується вибір технологічного устаткування для оснащення лінії з виробництва м'ясного паштету та пакування його в ковбасну оболонку з докладним описом конструкцій апаратів, їх принципом дії, правилами експлуатації та техніки безпеки.

Запропоновано замінити проведення процесу замочування у ванні та наступного бланшування м'ясної сировини суміщенням відповідних процесів в стравоварильному котлі КЕ-100 у зв'язку з необхідністю присутності останнього в технологічній схемі для теплової обробки сировини зі вмістом сполученої тканини.