

РАЦІОНАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ І ПРОЦЕСІВ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Семикопенко А.В., гр. ММ-ЗА81

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Бранспіз О.В.**
Східноукраїнський національний університет ім. В. Даля

Проблема раціонального використання харчового потенціалу сировини, ефективності процесів його переробки, яка визначає питання, пов'язані з задоволенням фізіологічних потреб людини, а також з екологічними аспектами його існування, є актуальною на всіх етапах розвитку людства.

На підприємствах харчування переробляється значний асортимент харчової сировини. Технології переробки різних видів сировини харчової промисловості відрізняються більш ефективним використанням всіх її компонентів.

В даній роботі основну увагу приділено технології виробництва напівкопчених ковбас.

Напівкопчені ковбаси відносяться до досить стійких ковбасних виробів, які можна зберігати деякий час при кімнатній температурі в домашніх умовах, а також транспортувати на великі відстані у вагонах-льодовиках чи рефрижераторах. Ці ковбаси виробляють з попередньо посоленого яловичого і свинячого м'яса, грудинки або шпику. Деякі види напівкопчених ковбас виготовляють тільки з яловичого м'яса і жиру або з баранячого м'яса і жиру, в деякі додають субпродукти. Виробляють також кінські напівкопчені ковбаси. Тонко подрібнені на волчці яловичина або нежирна свинина (баранина) пов'язують великі шматочки напівжирної свинини, грудинки (або шпику), жирної яловичини або баранини і надають ковбасі монолітну структуру. Зміст свинячого м'яса і жиру в основних видах напівкопчених ковбас становить 40 – 100%.

В роботі нами було розглянуто питання раціонального використання технологій і процесів переробки м'ясної сировини на підприємствах харчової промисловості, а також на підприємствах харчування і малих переробних виробництвах.