

МБ

МЯСНОЙ[®] БИЗНЕС

№ 6 (46)/2006 (ИЮНЬ)

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ



Смак Вашого успіху



Спеції, інредієнти,
функціональні препарати для:

- ковбасного виробництва
- виробництва напівфабрикатів
- молочної промисловості
- супермаркетів
- ресторанного бізнесу
- рибної промисловості



ООО "РАПС УКРАИНЕ"

03148 Киев, Украина, ул. Героев Космоса 4, этаж 7,
тел./факс: +38 /044/ 247-19-87, 247-19-88, e-mail: office@raps.kiev.ua

М'ясо лося та кабана:

окремі етапи термічної обробки

Р.Й. КРАВЦІВ, доктор біол. наук,
академік УААН, професор,
М.З. ПАСКА, канд. вет. наук,
старший викладач,
М.Г. ЛИХУК, канд. вет. наук,
старший викладач.

Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького

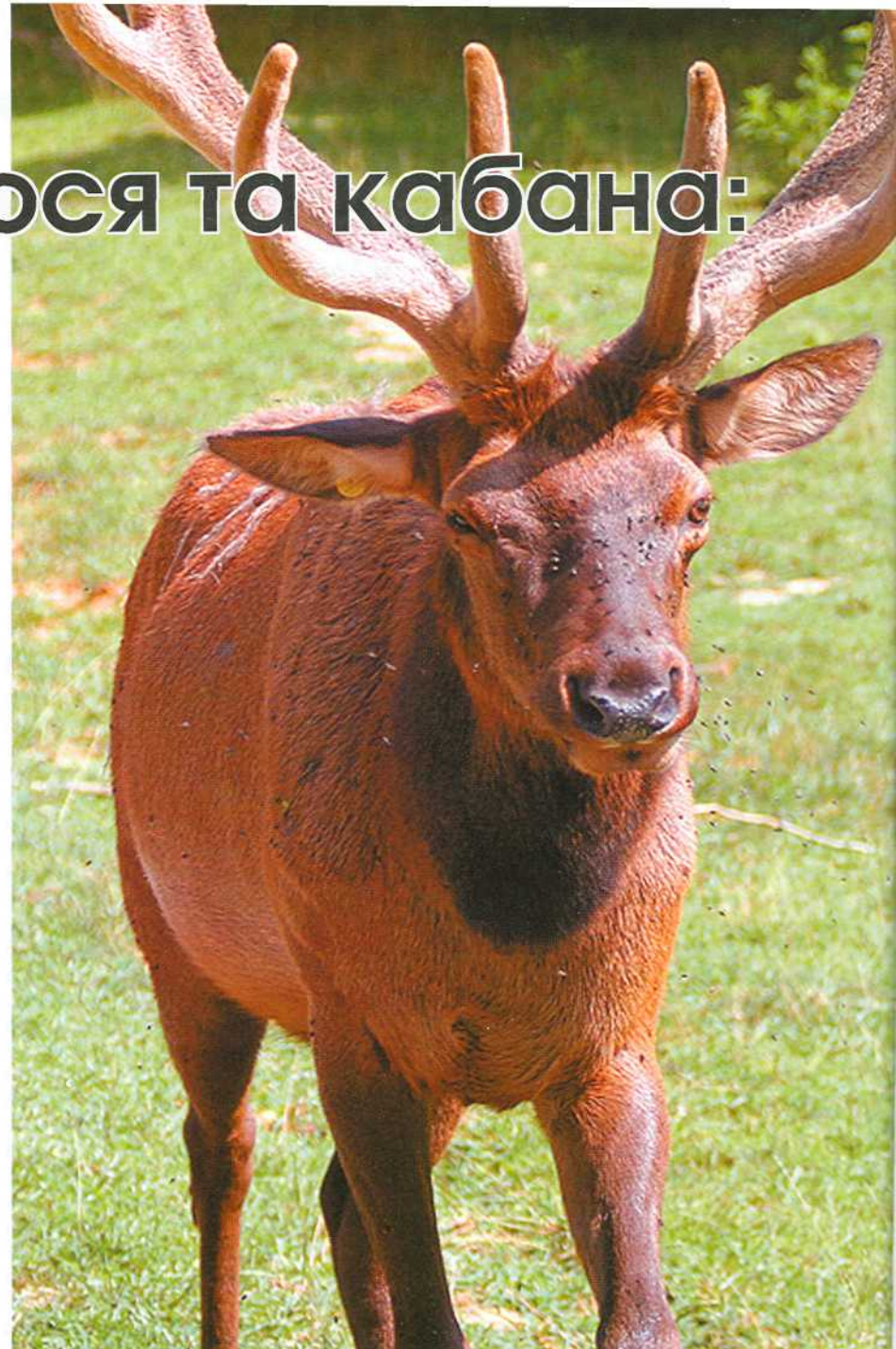
М'ясо кабана

Зберігання

М'ясо кабана специфічне як за запахом і смаком, так і за способом зберігання та термічної обробки. Так, тільки для соління м'яса кабана потрібно в півтора-два рази більше солі порівняно з м'ясом інших тварин.

Соління кабанини

При виробництві копчених кабанячих окостів застосовується стандартний або звичайний метод соління. Стандартний метод полягає в поєднанні соління з шприцюванням. Окiст шприцюється розсолем, що містить 28-30 частин солі на 100 частин води, 0,5% селітри і 0,5% цукру. Розсіл вводиться з розрахунку 3-4% до маси окороку. Далі проводять сухе соління, для якого беруть засолювальну суміш, що складається з 3 кг солі, 50 г цукру і 100 г часнику на 100 кг м'яса. Триває воно 3-5 дiб, далі окости заливаються розсолем, що складається з 100 частин води і 20-21 частини солі, 0,5% селітри і 0,5% цукру до маси розсолу. Соління триває 20-30 дiб при температурі 3-4 °С. Вказаний спiсiб можливий переважно при промисловому полюванні. У звичайних умовах застосовується змішаний або сухий спiсiб соління окостів. При сухому способі беруть засолювальну суміш кількістю 5-7% солі від маси окостів. На кожні 100 кг м'яса необхідно 100 г селітри і 100 г часнику. Окости натираються вказаною засолювальною сумішшю і щільно складаються в посудину, шкірою вниз. Дно посудини спочатку посипається шаром солі. Через 15 дiб окости перекладаються, натираються знов такою ж засолювальною сумішшю. Після другого складання окости пресуються. Через 5-7 днів вони заливаються розсолем серед-



ньої міцності. Для його приготування на 100 частин води беруть близько 20-21 частину солі, селітри і цукру — по 0,5%. Засолювання триває залежно від маси окостів близько 30 дiб. Температура засолювального приміщення має бути близько 2-3 °С. За підвищених температур необхідно застосовувати лише сухий спiсiб засолювання із застосуванням 7-10% солі до маси м'яса.

Коптіння кабанячих окостів

Перед коптінням окости вимочуються 2-3 год. для видалення зайвої солі з поверхневих шарів м'яса. Вимочені окости перев'язуються шпагатом і вивішуються в коптильних камерах, де піддаються просушуванню протягом декількох годин. Коптіння здійснюється при 32-45 °С протягом 24-72 год. Копчені окости можуть зберігатися в підвищеному вигляді за температури близько +6°С протягом 3 міс.

М'ясо лося

Соління

Знижує смакові якості продукту, але ефективніше в теплу пору року. У цьому випадку зберігається протягом 1,5-2 міс. при температурі 7-8°С. Тушу ділять на шматки по 2-3 кг, кістки видаляють (бажано відразу використовувати), розрубують. Шматки м'яса солять (сухим способом) так, щоб сіль потрапила в усі розрізи і розруби біля кісток. На 100 кг м'яса потрібно 6-7 кг солі. Потім шматки щільно укладають в ємність. Кожен шар посипають сіллю.

Коптіння

З цієї метою м'якоть зрізають, нарізають смужками, солять і коптять. Соління перед коптінням обов'язкове, але солі в цьому випадку беруть менше. За одними рекомендаціями — 13-15 г на 1 кг м'яса, за іншими — свіже м'ясо треба натерти сіллю (краще з селітрою), скласти шматки

у посудину, пересипаючи сіллю; солі потрібно 40-50 г на 1 кг м'яса, селітри — 25 г на 1 кг солі. Тривалість соління — чотири години за одними рекомендаціями і 12-18 год. — за іншими. Потім м'ясо витягають, розвішують на "вішалці", дають стекти соку і починають коптити. При гарячому коптінні (температура 60-70 °С) його тривалість — 6-8 годин. Спочатку протягом години відбувається підсушування на сильному вогні, потім вогонь засипають. Продукти гарячого коптіння не витримують тривалого зберігання і мають бути використані протягом декількох днів. Тривалість холодного коптіння (температура 25-40 °С) складає не менше 2-3 дб. Температура під час коптіння навіть в окремі моменти не повинна перевищувати 50-60 °С.

Коурма (коурдак)

В Туркменії і Казахстані поширено приготування коурми або коурдака — смаженого м'яса, залитого жиром, яке може зберігатися декілька місяців в найжаркішу пору року. М'ясо, розрізане на дрібні шматочки і посолене, добре прожарюють, потім укладають нещільно в посуд і заливають гарячим розтопленим жиром, краще баранячим. Жир заповнює весь простір між шматочками м'яса, і вся маса коурми, окрім самого верхнього шару, стає герметично ізольованою від повітря. Якщо передбачається тривале зберігання, тоді необхідно застиглу коурму покрити вощеним папером і на останню насипати шар солі.

Заморожування

Заморожування ніколи не покращує якості м'яса, і вдаватися до нього потрібно тільки за необхідності. У копитних тварин, щоб заморожування не дуже зменшувало смак і якість продукту, м'якоть слід відділити від кісток і зробити порційні шматки. Завдяки цьому утворюється льодяний панцир, який перешкоджає виморожуванню соку. Воду можна замінити поліетиленовими кульками, упакувавши в них такі порційні шматки. М'ясо необхідно розморожувати і знову заморожувати, оскільки при цьому з нього обов'язково витікає кількість соку та поживні речовини.

ЛІТЕРАТУРА

1. Белоносов В.М. Мясо дикого кабана // Автореф. дисс... канд. вет. наук. М., 1967. — 24 с.
2. Журавская Н.К., Алехина Л.Г., Отрященко Л.М. Исследование и контроль мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1985.
3. Хлебников В.И., Хозяев В.И., Пономарева В.Н. Разработка деликатесных изделий из мяса лося // Отчет по научной теме № 940611. М.: МУПК. 1994.
4. Хозяев В.И., Пономарева В.Н. Биологическая и пищевая ценность мяса лося // Сб. научных статей

проф.-преп. Составу университета за 1993 г. М.: МУПК, 1994

5. Ветеринарно-санітарна експертиза силовини та продукції тваринного походження / В.В.Власенко, Р.Й. Кравців, В.І. Хоменко та ін. — Вінниця; РВВ ВАР "Вінноблдрукарня", 1999.

ШПАГАТИ
ДЛЯ М'ЯСО-КОВБАСНИХ
ВИРОБІВ



Виробнича фірма
"ТІВІСТАНК"

82000, Львівська область, м. Старий Самбір, вул. Промислова, 1



Фірма безкоштовно пропонує зразки виробів для тестування на виробництві та консультації технолога з використання різних видів шпгагатів

До Вашої уваги пропонує весь асортимент шпгагатів для об'язування ковбасних і м'ясних виробів, а також копчених сирів

- Шпгагат 1500-610 текс (кольоровий, армований, білий) — для об'язування усіх видів копчених та варених ковбас, а також ковбасних сирів і копченої риби
- Нитка 410-350 текс (кольорова, біла, армована) — для сарделей та сосисок
- Ексклюзивні види 1000-420 (виготовлені з кольорової нитки або в останній кольорі) — для підкреслення індивідуальності продукції
- Петлі кліпсаторні з будь-якого виду шпгагату, будь-якої довжини

ФОРМУЄМО ДИЛЕРСКУ СІТКУ В УКРАЇНІ
ЗАПРОШУЄМО ДО СПІВПРАЦІ РЕГІОНАЛЬНИХ ПРЕДСТАВНИКІВ

тел.: (08-03238) 21-9-08
 тел. моб.: 8 (067) 790-94-68

e-mail:
 m_lviv@ukr.net



IV МІЖНАРОДНА ВИСТАВКА ТЕХНОЛОГІЙ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ПродМашЕкспо 2006

4-6 ЖОВТНЯ 2006 за підтримки Міністерства промислової політики України
ВИСТАВКОВИЙ КОМПЛЕКС ОДЕСЬКОГО ПОРТУ



ТЕМАТИЧНІ РОЗДІЛИ:

- технології та обладнання для переробки та зберігання сільгосппродукції
- технології та обладнання для хлібопекарної промисловості та виробництва макаронних виробів
- технології та обладнання для м'яса-молочної промисловості
- технології та обладнання для олійно-жирової промисловості
- технології та обладнання для переробки риби та морепродуктів
- технології та обладнання для кондитерської промисловості
- технології та обладнання для консервної промисловості
- технології та обладнання для виробництва та розливу напоїв
- автоматизація процесів управління та виробництва
- фасувально-дозувальне та вагове промислове обладнання
- холодильне обладнання
- промислова вентиляція, водопостачання
- компоненти та агрегати промислового обладнання
- гігієна харчових виробництв

Генеральний інформаційний спонсор:



Медіа-партнер:



Інформаційна підтримка:






МирПродуктов



