

МБ

МЯСНОЙ БИЗНЕС

№ 10 (61)/2007 (ноябрь)

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

Spices House
ДИМ СПЕЦІЙ

Lay
Gewürze

ЖИТТЯ ЗІ СМАКОМ!

ТОВ «Дім Спецій»

вул. Марка Вовчка 14, офіс 14. Україна, м. Київ, 04073

Телефон/факс: +38 (044) 467-57-35, 451-19-90

Електронна пошта: office@spiceshouse.ua

Технологічні аспекти виготовлення сальтисонів

Title: Engineering issues of headcheese production
Author: Z.O. Stotsko, M.Z. Paska.
Contents: Technological issues of headcheese production. Basic recipes.

СТОЦКО З.О., інженер-технолог, асистент,
ПАСКА М.З. старший викладач, к.вет.н.,
 Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького

Зельць від німецького Sultze — холодець. Це желатинізуючий вибір, який виготовляють з сировини, багатої колагеном, з додаванням м'яса або субпродуктів. Зельці відрізняються від холодців великим утриманням цінних в харчовому відношенні продуктів (м'яса, субпродуктів) і наявністю оболонки (табл. 1).

До зельців відносять ковбасні вироби, які виготовляють переважно з м'яса голів, рубців і клейдаючих продуктів, які зв'язують весь фарш у щільну масу. Зельці, на відміну від звичайних ковбас, мають овальну форму, вони спресовані з обох боків, мають характерний смак.

Для надання клейкості у фарш зельців вводять свинячу шкуру, путовий суглоб, свинячі ніжки, жилки та інші продукти, які утримують колаген. Для підвищення засвоюваності ці продукти піддають довготривалій тепловій обробці, в результаті чого бульйон набуває значної в'язкості, а при пониженні температури застигає. Клейкий бульйон, який входить у склад фаршу зельців і є його зв'язуючою масою, при застиганні надає фаршу пружної консистенції.

Для виробництва зельців використовують м'ясопродукти остиглі, охолоджені та морожені. Всі м'ясопродукти повинні попередньо ретельно оброблятися і промиватися.

Всі зельці виготовляють за однаковою схемою. Ретельно оброблені клейдаючі продукти варять в одному об'ємі води впродовж 4-6 годин до повного розм'якшення, після чого видаляють з них кістки, хрящі та інші неїстівні відходи, продукти подрібнюють на вовчку через решітку з отворами діаметром 2 мм. Бульйон, отриманий від варіння цих продуктів, знежирують і опарюють ще дві години.

М'ясо свинячих голів, рубець та інші продукти відварюють протягом 2-4 годин, охолоджують водою, нарізають на кубики встановленого розміру і змішують разом з подрібненими клейдаючими продуктами, бульйоном і спеціями. Фаршем наповнюють міхурі і варять при 85-90°C, ознака готовності зельців — поява світлого бульйону при наколюванні міхура.

Табл. 1. Інформаційні відомості про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту

вид	сорт	найменування продукту	білок, г	жир, г	калорійність, ккал
зельці	вищий	червоний	9,8	35,6	356
		руський копчений	15,7	29,6	329
	перший	білий	18,5	12,5	186
		дніпропетровський	13,6	19,6	231
	другий	столовий	19,4	7,8	148
		рослинний	17,7	6,0	125
третій		новий	15,1	12,8	175
		асорті	20,2	12,5	193
		червоний	22,1	6,5	147
		сірий	18,9	9,9	165
		з рубця	17,5	8,1	143
		рулет з рубця	24,4	6,9	160

Дані таблиці отримані розрахунковим методом

Температура у товщі батонів повинна бути не менше 72°C. Усі зельці пресують і при цьому охолоджують. Усі вони мають виражений запах прянощів, смак помірно солений. На розрізі видно великі куски м'яса, які добре перемішені з тонко подрібненим фаршем. Консистенція пружна.

Вибраковують зельці з пошкодженою оболонкою, непружної консистенції, недоброякісні, пересолені, деформовані та з іншими недопустимими дефектами.

Фарш руського зельцю, на відміну від інших тельців, виготовляють аналогічно фаршу варених ковбас. Основною зв'язуючою ланкою є дрібно подрібнений яловичий жир, прийнятний для варених ковбас.

Свинячі голови після ретельного зачищення засолюють. Засолювання можна проводити двома способами. Перший — голови солять шляхом введення шприцьовального розсолу порожнистою перфорованою голкою у товщу м'язової тканини з подальшими витриманням у заливному розсолі 24-48 годин. Другий — свинячі голови розрубують на дві половини, вкладають у ємність і витримують протягом 5-8 діб у розсолі. Потім солені голови першим або другим способом промивають холодною водою і варять у киплячій воді до розм'якшення.

При виробництві зельців з використанням крові застосовують дефібризовану або стабілізовану кров харчову або елементи крові, які підготовлені відповідно до технологічної інструкції щодо збору і переробки крові тварин, затвердженій у встановленому порядку. Від часу отримання харчової крові або її формених елементів в цеху первинної переробки худоби до моменту початку їх переробки в ковбасному виробництві не повинно перевищувати 24 години за умов зберігання їх при температурі не вище 4°C.

Якщо в рецептурах зельців присутні крупни (рис, перлова крупа), то для видалення сторонніх домішок їх пропускають через магнітний сепаратор, потім просівають через сита і промивають в холодній проточній воді до повного видалення мучелю і варять.

Для наповнення фаршем використовують яловичі, свинячі міхурі, свинячі шлунки, синюги яловичі, штучну оболонку.

Готові батони сортують за об'ємом і, щоб запобігти псуванню, терміново направляють на варіння. Зварені зельці за розміром розкладають на один, або два ряди, проколюють для видалення повітря, пресують і охолоджують при температурі 2±2°C упродовж 10-12 годин. Зельці у штучній оболонці не проколюють і не підпресовують.

Руський зельць після охолодження і пресування коптять холодним димом при температурі 25 ±2°C упродовж 6-12 годин.

Зельці випускають у реалізацію з температурою в центрі батона не нижче 0°C і не вище 6°C, заморозування зельців не допускається.

Зельці виробляють таких сортів і найменувань:

- вищий сорт — червоний, руський копчений, київський (з поросят);
- перший сорт — білий, дніпропетровський;
- другий сорт — столовий, рослинний;
- третій сорт — новий, асорті, червоний, сірий, з рубця, рулет з рубця, любительський, український (з рубця).

Зельці зберігають на підприємствах і в торговельній мережі розкладеними в один ряд при температурі від 2 до 6°C. Термін зберігання і реалізація зельців від моменту закінчення технологічного процесу залежить від найменування зельців і становить 12 годин — 5діб.

ЛІТЕРАТУРА

1. А.А. Соколов і др. Технологія м'яса і м'ясопродуктов. — Пищевая промышленность. — М. 1970 г.
2. С.И. Анисимов Справочник мастера ковбасного производства. — Пищевая промышленность. — М. 1971 г.
3. Технологическая инструкция по производству зельцев.
4. А.Г. Конников Технологія производства. Пищевая промышленность. — М. 1970 г.