

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно – технологический колледж»

Оценка качества вареных колбасных изделий



Эпова Марина Николаевна,
преподаватель проф. дисциплин

Колбасные изделия



Вареные колбасы

- изделия из колбасного фарша в оболочках, подвергнутые обжарке и варке,
- отличаются нежной и сочной консистенцией, высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

Ассортимент вареных колбас



Ассортимент вареных колбас на ООО «МК «Даурский»:

1. Докторская;
2. Молочная;
3. Русская;
4. Сливочная;
5. К чаю;
6. Докторская в натуральной оболочке;
7. Нежная;
8. Старорусская;
9. Русская по деревенски;
10. Мясная.



Технологический процесс



Тест

1. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:

- а) сырокопченые и варено-копченые
- б) сыровяленые и вареные
- в) вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые
- г) вареные и полукопченые

Тест

2. Основными общими процессами производства колбас являются:

- а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий.
- б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий.
- в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, осадка, термическая обработка, упаковка и хранение изделий.
- г) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Тест

3. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?

- а) баранину 1-ой категории, свинину
- б) говядину в/с, свинину нежирную
- в) свинину любой упитанности
- г) говядину 2-ой категории, свинину

Тест

4. Какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)?

- а) 10-35 кг
- б) 10-15 кг
- в) 5-10 кг
- г) 25 кг

Тест

5. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?

- а) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого;
- б) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки;
- в) для улучшения обжарки, варки, консистенции;
- г) для улучшения варки и цвета колбас;

Тест:

Правильные ответы:

- 1 - В
- 2 - В
- 3 - Б
- 4 - А
- 5 - А

Критерии оценок:

- один правильный ответ – 1 балл

- **ПК 3.1.** Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

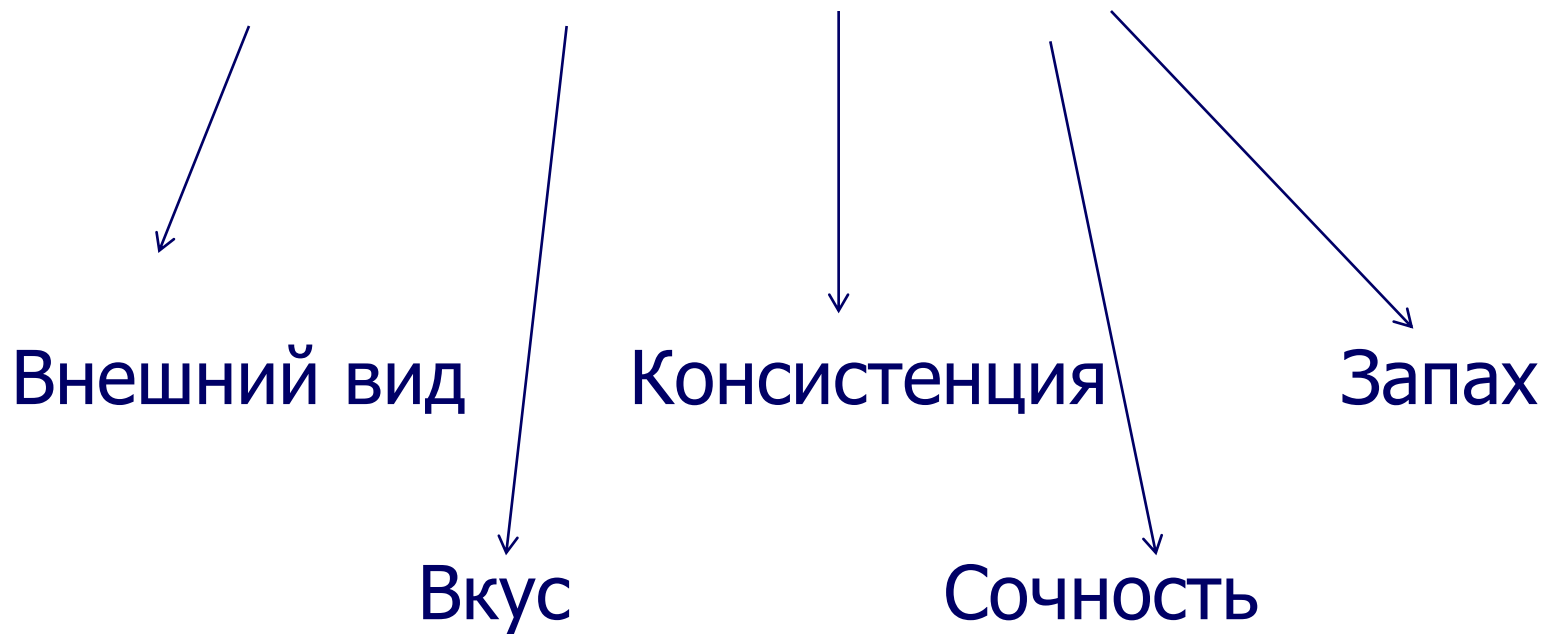
- **ПК 3.1.** Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

Тема урока:

**Оценка качества вареных
колбасных изделий**

Определение качества колбасных изделий

Органолептическая оценка качества



Определение качества колбасных изделий

Физико-химические показатели



Цель:

- познакомиться с методами оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям колбас;
- приобрести навыки экспертизы колбасных изделий;
- научиться работать с нормативно-технической документацией

Применение нанотехнологий для оценки качества мясного сырья по его запаху и аромату



→ 4 сенсора
MOS



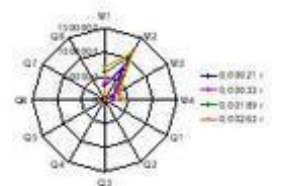
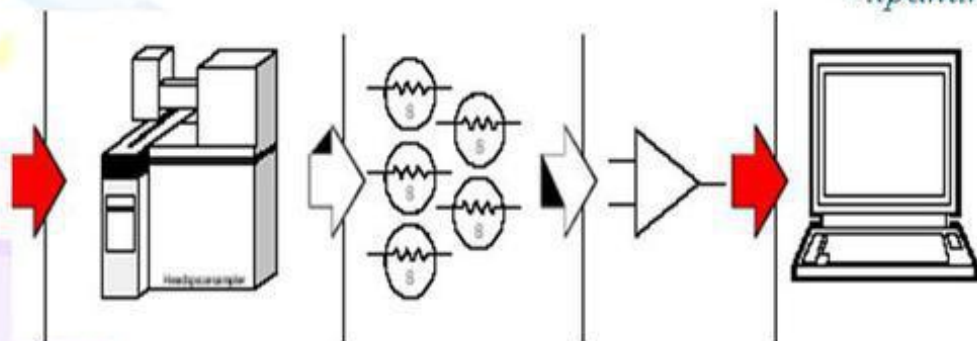
→ 8 сенсоров
QMB



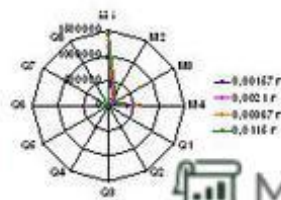
«Электронный нос» - это анализатор паров и газов на основе разнородных сенсоров, имитирующих работу органов обоняния человека.

Позволяет:

- проводить объективный качественный и количественный анализ паров и газов;
- формировать базу данных;
- хранить информацию.



Аммиак



Уксусная
кислота

Превращение физического сигнала в электронный сигнал, который передается на PC



Исследуемые образцы, 1 группа

№ 1 МПК «Докторская»

Цена 306 руб/кг

№2 «Семейная»

Новосибирский МК

Цена 252 руб/кг

№ 3

Парижская МПК

Цена 230 руб/кг

Исследуемые образцы, 2 группа

№1

Категория Б.

Русская. Усольский МК

Цена 346 руб/кг

№ 2

Деревенская со шпиком

МК «Даурский»

Цена 166 руб/кг

№ 3

К столу. МПК.

Цена 276 руб/кг

Органолептические качества

Баллы	Консистенция	Сочность	Вкус	Запах
5	очень нежная	сочная	очень вкусный	очень ароматный
4	нежная, хорошая	достаточно сочная	достаточно вкусный	достаточно ароматный
3	немного жесткая, рыхлая	немного суховатая	средний	средний
2	жесткая, рыхлая	суховатая	пустой, бесвкусный	немного неприятный
1	очень жесткая	сухая	очень плохой, неприемлемый	очень плохой

Обнаружение красящих веществ

Основано на извлечении их этанолом или амиловым спиртом.

В пробирку кладутся кусочки испытуемой колбасы и добавляют вышеуказанные растворители

Физико-химическая оценка качества на содержание красителей в колбасах

Наименование изделия	Наблюдение	Заключение

Физико-химическая оценка качества на содержание крахмала в колбасах

1 способ

Инструкция:

1. Тонкий ломтик колбасы, сверните в трубочку.
2. Если там мало крахмала, или нет его вовсе - ломтик не будет ломаться.
3. Сделайте заключение и запишите в таблицу.

Наименование изделия	Заключение

Физико-химическая оценка качества на содержание крахмала в колбасах

2 способ

Инструкция:

1. На поверхность свежего разреза колбасы нанесите каплю раствора йода.
2. Появление синей, черно-синей, зелёной окраски указывает на присутствие крахмала.
3. Полученные данные занесите в таблицу:

Наименование изделия	Наблюдение	Заключение
	из 25	25

Содержание крахмала



Вывод:

- Колбасы ООО «МК «...» - самые лучшие по органолептическим и физико-химическим показателям.
- Колбаса МК «.....» имеет среднее качество.
- Колбасы «...» и «...» имеют низкое качество.

Цель:

- познакомиться с методами оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям колбас;
- приобрести навыки экспертизы колбасных изделий;
- научиться работать с нормативно-технической документацией

Домашнее задание

Пользуясь сайтом <http://studbooks.net/>

Выучить дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.