



ЛЕКЦИЯ 8

КЛАССИФИКАЦИЯ КОЛБАС. АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Классификация колбас, требования к сырью
2. Ассортимент колбасных изделий



1. Классификация колбас

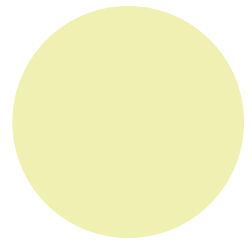
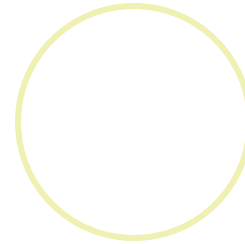
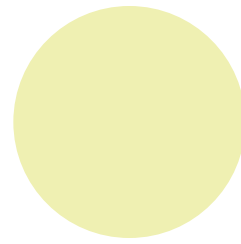
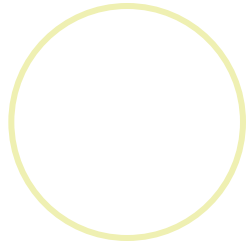
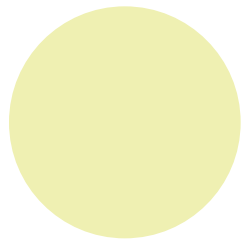
- Колбасами называют изделия, приготовленные из мясного фарша с солью, специями и вкусовыми добавками в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке.
- В зависимости от сырья и способов обработки колбасные изделия подразделяют на вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, фаршированные, диетические, лечебные, мясные хлебы, ливерные, зельцы, паштеты, выработанные из отдельных видов мяса (конина, баранина, крольчатина, птица), а также домашнего изготовления.

Основное и вспомогательное сырье

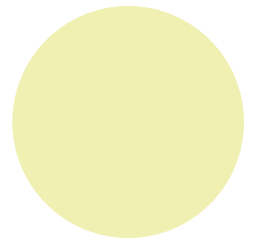
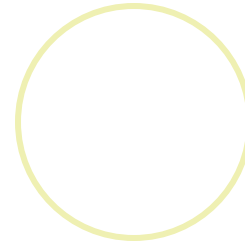
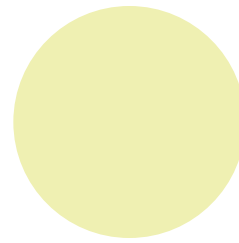
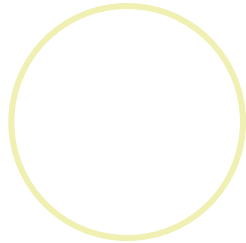
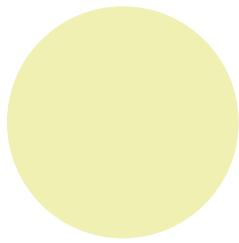
- Для колбасных изделий используют мясо, полученное от здоровых животных, без признаков порчи и прогоркания жиров, остывшее, охлажденное или замороженное.
- Из мяса удаляют загрязнения, побитости, кровоподтеки, слизь, плесень и промывают холодной водой.
- Шпик должен быть белого цвета, без желтизны, загрязнений, с нормальным запахом.
- Соль, примеси, добавки и специи должны быть свежими, чистыми и отвечать предъявляемым к ним требованиям.

Мясное сырье

- Свинину подразделяют на нежирную – состоит только из мышц, полужирную – содержит 30-50 % жира и жирную – более 50 % жира.
- При обвалке и жиловке говядину сортируют в зависимости от содержания соединительной ткани и жировых отложений на три сорта: высший – чистая мышечная ткань, I – до 6 %, II – от 7 до 20 % соединительной ткани и жира.
- Шпик делят на твердый (из хребтовой части окороков), полутвердый (бока и грудинка) и мягкий (пашина).
- Баранину и мясо других животных по сортам не разделяют.



- Колбасы высших сортов готовят из говядины высшего сорта, твердого шпика, полужирной свинины;
- первых сортов – из говядины I сорта, полужирной свинины и полутвердого шпика;
- вторых сортов – из говядины II сорта, полужирной свинины, полутвердого шпика.
- Для некоторых видов колбас используют мягкий шпик, который при нагревании плавится и не создает рисунка для фарша.



- Крахмал или муку добавляют в фарш только в некоторые колбасы, в основном низших сортов, что предусматривается стандартом.
 - В противном случае его наличие является фальсификацией. Это указывает, что в продукте содержится много мяса низкого качества или оно потеряло клейкость в результате порчи.
- Для стабилизации красного цвета в фарш добавляют нитриты в виде 1 %-ного раствора (не более 5 мг на 100 г продукта).
- В настоящее время используется нитритно-посолочная смесь.
 - Нитриты токсичны в большой концентрации и при содержании 20 мг в 100 г продукта вызывают отравление.

2. Ассортимент колбасных изделий

- **Вареные колбасы** содержат 55-75 % влаги и 1,8-3,5 % поваренной соли (в сосисках и сардельках – до 3 %). По качеству вареные колбасы делятся на высший, 1-й и 2-й сорта.
- Основой фарша для большинства вареных колбас являются говядина и свинина. Кроме того, добавляют шпик, который создает определенный рисунок фарша на разрезе колбас.
- Допускается добавление крахмала, пшеничной муки, полифосфатов пищевой светлой плазмы, молочного белка, обезжиренного молока и сыра.

По ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные» колбасные изделия выпускают следующих видов, наименований и сортов:

- Колбасы:

- высший сорт – Любительская, Докторская, Говяжья, Краснодарская, Молочная, Русская, Диабетическая, Телячья, Столичная;
- первый сорт – Отдельная, Московская; Отдельная баранья, Свиная, Столовая, Ветчинно-рубленая, Калорийная, Молочная, Обыкновенная;
- второй сорт – Чайная, Закусочная, Заказная

По ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные» колбасные изделия выпускают следующих видов, наименований и сортов:

- **Сосиски:**

- высший сорт – Особые, Сливочные;
- первый сорт – Любительские, Молочные, Русские, Говяжьи;

- **Сардельки:**

- первый сорт – Говяжьи, Свиные, Обыкновенные

- **Шпикачки:**

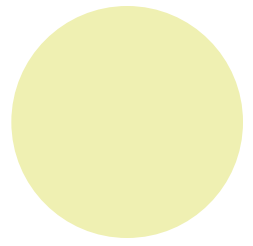
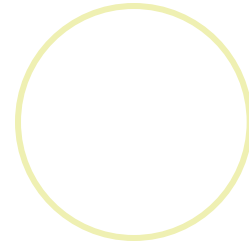
- Высший сорт – Москворецкие;

- **Хлебы мясные:**

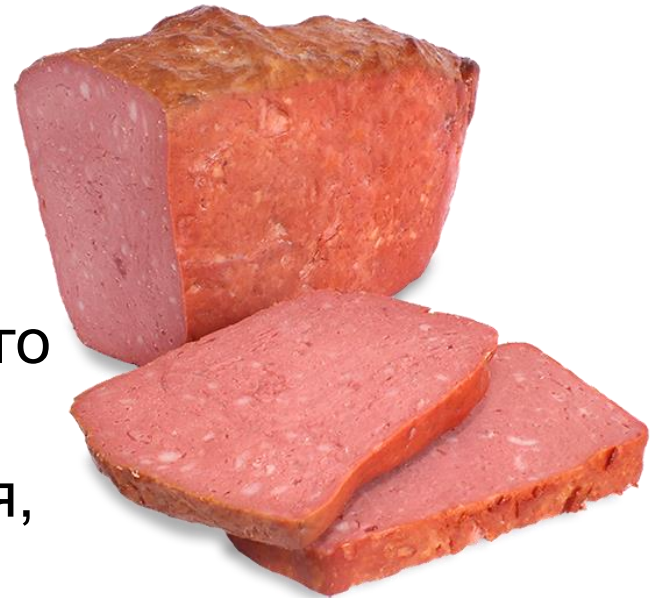
- высший сорт – Заказной, Любительский;
- первый сорт – Отдельная, Говяжий, Ветчинный;
- второй сорт – Чайный

Особенности колбас

- Фарш колбас высшего сорта содержит говядину высшего сорта (10-45%), свинину (15-75%) и твердый или полутвердый шпик (20-30%), из специй добавляют мускатный орех или кардамон, в Любительскую и Столичную – душистый перец, в Диетическую – корицу, в Любительскую свиную – чеснок.
- Фарш колбас 1-го сорта содержит меньше шпика, из специй добавляют перец душистый и черный, чеснок.
- В фарше колбас 2-го сорта мало шпика, а из специй – черный перец, кардамон и чеснок.



- **Мясные хлебы** готовят из фарша по рецептуре соответствующих наименований вареных колбас. Приготовленный фарш запекают в металлических формах.
- Поверхность готового хлеба – с гладкой в равномерно обжаренной коркой, напоминающей корку ржаного формового хлеба.
- Консистенция фарша более плотная, чем у вареных колбас соответствующих наименований.
- Вкус специфический, слабо-соленый, с выраженным ароматом пряностей..
Содержание влаги в мясных хлебах – от 57 до 75 %, соли – 3 %.





- **Сосиски и сардельки.** Сосиски высшего сорта Сливочные готовят из говядины молодняка или телятины, полужирной свинины, сливок 20 % -й жирности;
- Молочные — из говядины, жирной свинины, сухого молока и яиц;
- Свиные – из полужирной свинины,
- Любительские – из равных количеств говядины, полужирной свинины и мягкого шпика;
- Сосиски 1-го сорта – Русские готовят из равных количеств говядины 1-го сорта и жирной свинины,
- Говяжьи – из говядины и жира-сырца (20 %).

Фаршированные колбасы

- изготавливают из тщательно жилованной охлажденной свинины и телятины, а в зависимости от рецептуры в них добавляют крошеный шпик, язык, кровяную массу, фисташки, молоко и яйца.
- Эти колбасы изготавливают вручную.
- К ним относятся Слоевая, Языковая и некоторые другие.
- Все фаршированные колбасы высшего сорта.



Кровяные колбасы

- изготавливают из дефибринированной крови, шпика, свинины, говядины, хрящевых субпродуктов (уши, шкура), специй.
- Кровяные колбасы отличаются темным цветом оболочек, темно-красной окраской фарша и приятным вкусом крови и специй.
- Кровяные колбасы высшего сорта – Кровяная копченая; Домашняя; первого сорта – Вареная, Копченая, Крестьянская; второго сорта – Копченая.



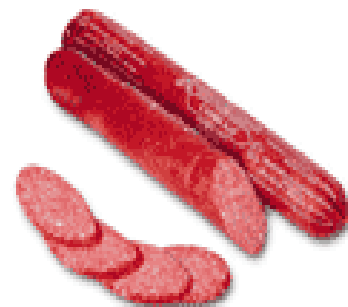
Зельцы и студни

- готовят из вареных субпродуктов с использованием бульона и пряностей. Русский зельц дополнительно коптят. После набивки в оболочки их варят, охлаждают и прессуют.
- Зельцы имеют специфический вкус, плотную, упругую консистенцию, светлый на разрезе фарш с видимым включением из свиной щековины, мяса рубца, вымени и свиных желудков. Влажность этих изделий – 85-75 %, содержание соли – 2,5-4,0 %.
- Ассортимент зельцев:
 - высшего сорта – Русский, Красный;
 - 1-го сорта – Белый;
 - 2-го сорта – Головной красный;
 - 3-го сорта – Говяжий, Серый, Закусочный, Ассорти.
- Студни содержат 80-85 % влаги и 2-3 % соли. Они бывают высшего (Ассорти), 1-го и 2-го сортов.



Копченые колбасы

- **Копченые колбасы** в зависимости от способа изготовления подразделяются на полукопченые, копченые, сырокопченые, варенокопченые.
- Полукопченые колбасы содержат меньше влаги, чем вареные, лучше сохраняются, имеют приятный запах копченостей.
- В состав фарша этих колбас входит грудинка. Подразделяют эти колбасы на высший, 1-й, 2-й и 3-й сорта.



Особенности полукопченых колбас

- Полукопченые колбасы содержат много жира (30-40 %) и отличаются высокой питательностью. В них 35- 60 % влаги и 2,5-4 % поваренной соли.
- Для придания нежной консистенции и пластичности в фарш этих колбас вводятся достаточное количество шпика или грудинки.
- В рецептуру колбас высшего сорта входят преимущественно жилованное говяжье мясо 1-го сорта, полужирная свинина и свиной шпик.
- При изготовления колбас низших сортов дополнительно используют мясную обрезь, мясо свиных и говяжьих голов, белковый стабилизатор, крахмал или пшеничную муку.

Сырокопченые колбасы

- содержат 30-40 % влаги и 3 - 6 % поваренной соли. Они имеют высокую питательную ценность, плотную консистенцию, своеобразный аромат и острый вкус.
- Низкое содержание влаги и присутствие продуктов копчения обуславливают длительный срок хранения этих колбас.
- Сырокопченые колбасы высшего сорта: Советская, Зернистая, Московская, Невская, сервелат, Майкопская, Особенная, Столичная, Брауншвейгская, Туристские колбаски, суджук.
- Они готовятся из говядины высшего сорта, нежирной свинины, шпика или грудинки; из специй добавляют перец черный и душистый, мускатный орех или кардамон. В фарш Майкопской, Свиной, Советской и Столичной колбас добавляют коньяк; Особенной – мадеру
- Колбаса 1-го сорта Любительская – готовится из говядины 1-го сорта и свиной грудинки.

Варено-копченые колбасы

- отличаются от сырокопченых менее острым вкусом и более мягкой, но достаточно упругой консистенцией. Содержание влаги в них 30-40 %, соли – до 6 %.
- Наименования: высшего сорта – Деликатесная, Московская, сервелат; 1-го сорта – Любительская, Баранья.
- Деликатесную готовят из говядины, полужирной свинины и грудинки; из специй добавляют перец и мускатный орех; Ростовскую – из нежирной говядины, свинины и шпика; на Заказную идет говядина и говяжий жир из специй в них добавляют перед черный и чеснок.



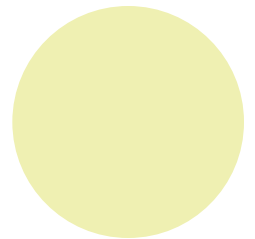
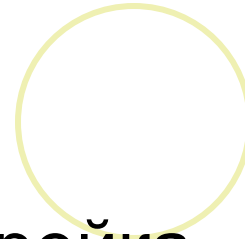
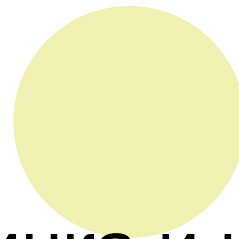
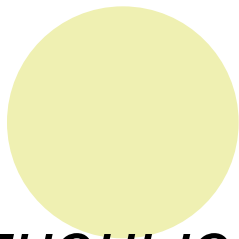
Крупнокусковые колбасные продукты

- это мясные изделия из созревших в посоле говядины, баранины, свинины, в которых клеточная структура исходного сырья в основном сохраняется во время технологической обработки.



Крупнокусковые продукты делятся на следующие группы:

- *вареные* – вареные окорока и рулеты, предназначенные для быстрой реализации (хранятся 2-3 суток);
- *копчено-вареные* – корейки, грудинки, копчено-вареные окорока и рулеты, балык и другие изделия, предназначенные для кратковременного хранения (до 10 суток);
- *копчено-запеченные ветчины* – изделия, подвергнутые копчению и запеканию одновременно дымом и теплом в обжарочных камерах при температуре – 75-85°C в течение 6-12 ч до готовности.
- К ним относятся корейка, грудинка, окорок, бекон столичный, бекон любительский ветчина копчено-запеченная;



- *копченые изделия* – грудинка и корейка копченые, копченые окорока и лопатка, шейная вырезка, предназначенные для длительного хранения (до 3 месяцев);
- *сухие копчености* – шейка, филей, нежирные окорока, бекон сухого посола и другие, предназначенные для очень длительного хранения (до 1 года).
- *Запеченные и жареные изделия* составляют особую группу. Карбонат и буженину вырабатывают из незрелого в посоле мяса филея; корейку и окорока – из свинины, натертой солью, мускатным орехом и чесноком. Эти изделия предназначены для быстрой реализации.