

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Аннотация: в данной статье рассматривается понятие, производство, и преимущества мясных полуфабрикатов.

Ключевые слова: полуфабрикат, производство, оборудование, технология.

Мясной полуфабрикат - это пищевой продукт, который производится из мясного фарша. Как правило его производят определенными порциями с различными специями, добавками или растительными ингредиентами.

Мясные полуфабрикаты очень популярны среди современного населения. Во многих семьях полуфабрикаты являются неотъемлемой частью рациона питания. Это связано с интенсивным ритмом жизни в наше время. У многих людей нет времени готовить обычную еду для себя и семьи.

Главное преимущество полуфабрикатов - быстрое приготовление. Это значительно облегчает жизнь и экономит время. Для промышленности производство мясных полуфабрикатов является прибыльным направлением, так как упрощает и облегчает работу цехов по подготовке сырья и увеличивает производственные мощности.

Основным сырьем является шейная, плечевая и бедренная части туши. Это жесткое и грубое мясо, поэтому оно подвергается тщательному измельчению с помощью специального, современного оборудования для пищевой промышленности.

В готовый фарш добавляют жиры, приправы и яйца. Как правило в фарш для полуфабрикатов добавляют белковые компоненты как растительного, так и животного происхождения, а также меланж, овощи и другие компоненты.

По нормам не допускается использование замороженного мяса, а также не пригодного для производства полуфабрикатов из свиного мяса, в котором имеется почерневший бекон.

Техническое оборудование заводов и фабрик мясоперерабатывающей промышленности играет особенно важную роль в рентабельности и успешном развитии. Автоматизированное оборудование позволяет повысить качество готовой продукции, значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, а также увеличить объемы ее производства.

Современное производство мясопродуктов и мясоперерабатывающие предприятия нуждаются в высокотехнологичных установках, таких как: мясорубки, разделочные прессы, мясомесилки, ленточные пилы, формовочные машины, слайсеры и резаки, устройства для формования готовых изделий, клеточные и котлетные аппараты, хлебопечки. Эти агрегаты позволяют быстро и эффективно перерабатывать большие объемы продукции и производить сырье с одинаковым вкусом. Эти характеристики напрямую влияют на уровень продаж готовой продукции.

Кроме того, производство мясопродуктов не может существовать без холодильных агрегатов, устройств шоковой заморозки, весового оборудования и упаковочных установок. Бактерицидные лампы помогут избежать загрязнения готовой продукции и сырья болезнетворными микроорганизмами.

При планировании производства курицы, говядины или полуфабрикатов важно подготовить квалифицированных сотрудников. Такие специалисты будут выполнять технологические процессы на высоком уровне.

Широкий ассортимент и качество продукции определяется особенностями аппаратов и приспособлений. Учитывая производство говядины или полуфабрикатов, выбор технического оснащения довольно велик.

Технология производства мясных полуфабрикатов включает в себя ряд последовательных операций по обработке сырья. Параметры каждого из этапов контролируются в обязательном порядке. На начальных этапах определяется качество сырья. Она должна быть обязательно свежей, без микробиальной контаминации, физических повреждений в виде ушибов и перемомов, пятен крови и потемнений. Контроль сырья осуществляется мастером, технологом и контролером.

Измельчение замороженного продукта в дробилке. Если мясо используется после механической обвалки, то его готовят с помощью мясокостного сепаратора.

Выработанный фарш обрабатывают мясорубкой.

В него добавляют измельченный бекон, добавки, соль, воду и др.

Смешивание измельченной массы с мясорубкой или резаком до получения однородной массы.

Формование полуфабрикатов с известным весом с помощью винтовой или роторной системы.

Транспортировка готовых полуфабрикатов в камеру шоковой заморозки. При автоматическом замораживании готовые изделия подаются на спиральное размораживающее устройство. Заморозка длится от 45 минут до 2 часов.

Мясные полуфабрикаты хранятся при постоянной температуре не более 8 С°. Специализированная вакуумная герметичная упаковка пролонгирует срок годности продукта. Она изготовлена из полимерной пленки любого размера.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Дело делай (Электронный ресурс) <https://delodelay.ru/informacionnye-stati/osobennosti-oborudovaniya-dlya-myasnoj-promyshlennosti.html>

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

PRODUCTION OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS

***Abstract:** this article discusses the concept, production, and advantages of semi-finished meat products.*

***Keywords:** semi-finished product, production, equipment, technology.*