

О СПОСОБАХ ОБРАБОТКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЖИДКИМИ
КОНСЕРВАНТАМИ

В.С.Гуц, В.И.Руденко, Л.В.Баль - Киевский ордена Трудового
Красного Знамени технологический институт пищевой
промышленности

Успешное развитие упаковочной техники и технологии применения консервантов способствует уменьшению потерь продуктов питания при транспортировке и хранении; увеличению сроков хранения без ухудшения качества продуктов; повышению удобства их потребления.

Обработку копченых колбасных изделий жидкими консервантами целесообразнее проводить после термической обработки перед отправкой их на хранение или в экспедицию. Анализ существующих конструкций термокамер показывает большую насыщенность их рабочего объема различными конструктивными элементами, обеспечивающими технологический процесс. Поэтому целесообразно проводить обработку колбасных изделий жидкими консервантами в отдельных установках.

В зависимости от вида и количества колбасных изделий, подлежащих обработке консервантом, разработаны два основных типа установок. Для обработки малых партий продукта, подлежащих упаковке в пакеты - конвейерная оросительная установка, а для обработки колбасных изделий, находящихся на рамах - камерная оросительная установка.

В основу установок положен принцип орошения поверхности изделия консервантом путем разбрызгивания его форсунками с последующей подсушкой поверхности воздухом.

Установки спроектированы со взаимозаменяемыми элементами: системами очистки стоков консерванта и воздуха, получения кон-

серванта заданной концентрации.

Рациональная эксплуатация установок может быть достигнута только при правильном выборе концентрации консерванта.

Экономически целесообразно варьировать концентрации консерванта в зависимости от заданной длительности хранения.

Разработан способ хранения варено-копченых, полукопченых колбасных изделий целыми батонами в упаковке с применением природных консервантов, обладающих бактерицидными и фунгицидными свойствами. В качестве упаковочного материала использовали рекомендуемые ВНИИПом пакеты из поливинилхлоридной пленки повиден марки ВУТУ 6-01-1087-76 (размеры пакета - 280x750 мм).

Батоны колбас предварительно обрабатывали орошением водными или спиртовыми растворами консервантов и упаковывали в повиденовые пакеты, затем направляли на хранение при температуре 0-4°C или 10-12°C. Контролем служили образцы колбасных изделий, хранившиеся в идентичных условиях без упаковки и обработки консервантами.

Срок хранения определяли временем появления и интенсивностью развития (до 2-х баллов) микрошметов на колбасных батонах.

На основании анализа и обобщения результатов исследований, проведенных в лабораторных и производственных условиях, установлено влияние растворов природных консервантов и последующей повиденовой упаковки на сроки хранения колбас.