СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСЫ. ВОЗМОЖНОСТИ ВАРЬИРОВАНИЯ СЫРЬЯ И ТЕХНОЛОГИЙ

Пасичный В.Н.,

канд. техн. наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

Производство сырокопченых и сыровяленых колбас относится к одному из основных направлений производства колбасных изделий, позволяющих предприятиям повышать свою рентабельность. Так как, имея высокую товарную цену, данная продукция пользуются повышенным спросом у населения.

Многие крупные производители, вовремя сориентировав производство, интенсифицировав технологический процесс, усовершенствовав организацию технологического цикла (по стадиям входного контроля, решения производственных и маркетинговых задач), используя высокотехнологическое оборудование и методы обработки сырья, уверенно держат отечественную марку Украинских производителей данных видов колбасных изделий.

Кроме традиционного ассортимента (согласно ДСТУ 4427:2005 всего 23 вида колбас) на предприятиях налажено производство собственных разработок, в которых использован отечественный опыт, специфические вкусовые предпочтения регионального потребителя и лучшие технологические решения от мировых производителей оборудования и производителей пищевых и вкусо-ароматических добавок. Поэтому данные виды колбас хорошо зарекомендовали себя на потребительском рынке.

Рассматривая в срезе присутствия на потребительском рынке типов продуктов, которые согласно терминологии ДСТУ 4427:2005, могут быть отнесены к сырокопченым и сыровяленым колбасам, приходится констатировать не полное соответствие органолептических и физико-химических показателей, приведенных в данном стандарте, по отношению реально присутствующих в системе продаж колбасных изделий данной группы. Указанный стандарт не нормирует сырокопченые и сыровяленые миксы (сырокопченые и сыровяленые колбаски), колбасы с мажущей консистенцией, а также продукцию, использующую кроме свинины и говядины другие виды мясного сырья и ряд технологических добавок, интенсифицирующих процесс производства с сохранением качественных характеристик колбас, повышая их конкурентную способность на мировом рынке. Кроме того, в ДСТУ реально занижено содержание белка по данным группам продуктов.

У большинства колбас отечественного производства по нашим данным и данным справочной литературы, реальное содержание белка у более 90% колбас, в диапазоне нормируемых показателей влажности (а это более 300 наименований), лежит в диапазоне 15-24%.

Содержание жира у данных колбас находится в диапазоне 40-55%. Да и в МБТ и СН № 5061 действующее в нашей стране содержание белка нормируется на уровне 20%, а жира на уровне не более 50%.

В этом материале я не хотел бы возвращаться к недостатком разработанного ДСТУ, об этом уже писалось в Мясном бизнесе в прошлом году, а дать короткую классификацию реально существующему разнообразию ассортимента и технологических схем производства сырокопченых и сыровяленых колбас.

Традиционная технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас хорошо известна и изложена в специальной справочной и учебной литературе [1, 4, 5].

Кроме традиционных технологий (цикл производства, по которым составляет 24-45 суток) в данный момент широко используются схемы интенсивного производства, позволяющие серийно выпускать более дешевые колбасы (благодаря сокращению цикла созревания и ферментации сырья, а также длительности сушки). Замечу, что удешевление продукции достигается, без снижения сортности используемого сырья.

По внешним органолептическим характеристикам (виду на разрезе, структуре фарша, размерам колбасных изделий) сырокопченые и сыровяленые колбасы могут быть разделены на:

твердые колбасы с крупнозернистой структурой - Брауншвейгская, Свиная, Московская, Майкопская, Любительская, Невская, Метвурст и другие,

твердые колбасы с мелкозернистой структурой - колбасы типа салями или сервелатная группа – Салями Невская, Салями Миланская, Салями Прима, Сервелат финский, Русский Сервелат, Сервелат Вестфальский и другие, а также традиционные колбасы Празничная, Сервелат, Заказная, Зернистая, Житомирская и другие,

сырокопченые и сыровяленые колбасы с мажущейся консистенцией (в ДСТУ отсутствуют) – Геттинкая, Банкетная, Кавказская, Берлинская, Рейнская, салями Шведское [2] и другие,

сырокопченые колбаски (Туристичекие),

колбаски сырокопченые и сыровяленые (в ДСТУ отсутствуют) - Домашние, Заказные и другие, сардельки хрустящие и другие [2],

миксы (в ДСТУ отсутствуют) типа Кабаноси и Сосисок сырокопченые, Сосиски Дебреценские, Сосиски к пиву и другие [2].

Особенности производства данных видов колбасных изделий определены возможностью производства колбас в довольно широком диапазоне модификаций технологических схем и используемого сырья. В качестве основного сырья в производстве сырокопченых и сыровяленных колбас в Украине кроме говядины и свинины использовалось и используется баранина, конина, мясо водоплавающей птицы, а в последнее время и куриное (индюшиное) мясо. В технологии применяются традиционные схемы жиловки (чаще в три сорта) и зарубежная классификация мяса по сортам, которая более точно детализирует морфологию (качество) мяса по содержанию белков, жиров и соединительной ткани.

Принципиальным отличием, производства данных колбас являются условия задания процессов созревания и формирования структуры колбасных изделий, с учетом используемого сырья.

Задание направленности процессов созревания, ферментации, накопления вкусо-ароматических веществ, определяющих выраженность и индивидуальность колбас, может достигаться несколькими методами:

- традиционный:

  путем проведения направленного созревания мясного сырья на стадии посола, последующего измельчения мяса (возможна его подмораживание), составления фарша, его выдержку (подмораживание), шприцевание, вязку (формовку), осадку, копчение (для сырокопченых), сушку (созревание для сырокопченых и сыровяленых колбас);

- интенсивный:

проведение подмораживания мяса, измельчения, составления фарша, шприцевание, вязку, осадку (созревание), копчение (для сырокопченых), сушку (созревание);

интенсификацией процесса путем внесения стартовых культур и ферментных систем (возможны модификации как традиционной схемы так и созревания в процессе сушки);

интенсификацией процесса путем внесения комбинированных функциональных систем на основе ГДЛ с наложением вкусовых характеристик и комплекса добавок стабилизаторов pH (возможны модификации, как традиционной схемы, так и созревания в процессе сушки);

интенсификацией процесса путем внесения комбинированных функциональных систем с наложением вкусовых характеристик и систем стабилизации pH (возможны вариации в комплексе со стартовыми культурами);

Интенсификация процесса производства колбас позволяет сократить их производства до 12-18 суток, а в некоторых случаях и до 8-12 суток, без существенного отклонения качественных показателей колбас.

Кроме того, применяются и другие схемы и методы сокращения времени производства колбасных изделий (доведения до нормируемых органолептических и физико-химических показателей). Это правильный выбор сырья по технологическим показателям, ферментация самого сырья, регулирование температур измельчения и созревания, а также температуры копчения (для колбас с мазеподобной консистенцией), варьирование диаметра и типа оболочки, длины батонов, жирности сырья, степени измельчения жирного сырья и образующего структуру колбас мясного сырья.

У каждого производителя, выпускающего сырокопченые и сыровяленые колбасы есть свои собственные особенности и НОУ/ХАУ производства, начиная с подготовки сырья, основной рецептурной закладки (имеется ввиду не занижение сортности используемого сырья), условий и времени (интенсивности) разработки сырья для создания нужного рисунка и условий сушки (глубина подмораживания сырья (фарша), последовательность закладки, комбинирование разработанных фаршей), закладки специй, стартовых культур, усилителей вкуса и технологических добавок, типа оборудования, климатических условий созревания и организации санитарии производства. Поэтому уровень технологических знаний и опыта самого технолога в понимании изменений, происходящим с мясным сырьем являются основным гарантом стабильного качества и узнаваемости торговой марки производителя.

Литература.

1. Технология мяса и мясопродуктов. /под. ред. И.А.Рогова/. – М.: Агропромиздат, 1988, 576 с.
2. ТУ У 15.1-02070938-050:2006 Ковбаси сирокопчені та сиров′ялені з використанням сумішей харчових функціональних та смакоароматичних фірми “НАША”.
3. *Химический* состав пищевых продуктов: В 3 томах / Под ред. И.М. Скурихина. – М.: Агропромиздат. –1984 (т.1), 1987 (т.2)., 1991 (т.3).
4. *Справочник.* Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. / Под ред. В.М. Горбатова. – М.: Пищевая промышленность, 1973, 495 с.
5. *Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И.* Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Ростов н/Д: «МарТ», 2001, 864 с.