

«Ливерные колбасы»



Ливерная колбаса - колбаса делается из различных субпродуктов второго сорта.



Химический состав ливерных колбас

• **Калории(ккал) - 326**
ккал.

• **Жиры - 28.5 г**

• **Белки - 14.1 г**

• **Углеводы - 2.2 г**

• **Вода - 52.1 г**

• **Насыщенные жирные кислоты - 10.6 г**

• **Кальций - 26 мг**

• **Железо - 6.4 мг**

• **Магний - 12 мг**

• **Фосфор - 230 мг**

• **Калий - 170 мг**

• **Натрий - 860 мг**

• **Холестерин - 158 мг**

Технологическая схема

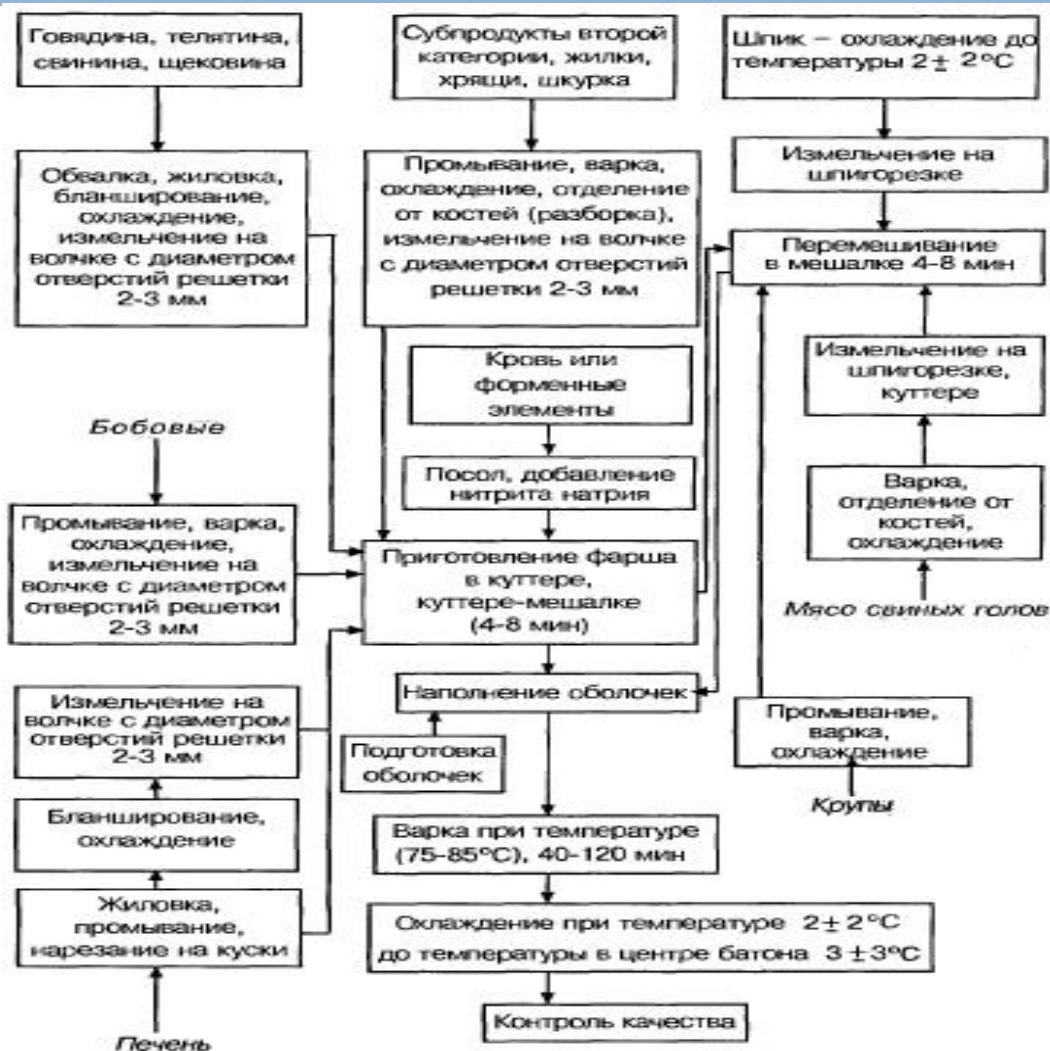


Рис. 17.37. Технологическая схема производства ливерных колбас

Хранение ливерных колбас



Температура

0-6°C

Относительная
влажность воздуха

75-80%

Срок хранения

не более 12 часов

Спасибо за внимание

