



ГАПОУ НСО НКППиП

Защита производственной практики

Выполнила студентка
3 курса группы ТМП-365
Ануреева Анастасия Валерьевна

Цель практики:

- Получить практический опыт производства колбасных изделий;
- Получить практический опыт производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- Получить практический опыт эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

Задачи практики:

Изучить:

- Технологические схемы и режимы производства колбасных и копченых изделий и полуфабрикатов;
- Стандарты качества готовой продукции;
- Технологическое оборудование колбасного цеха, его назначение, устройство и принципы действия.

Характеристика предприятия:

- ООО «ТХ Сибирский Гигант»
универсам Горожанка;
- Г. Новосибирск: юр. адрес: ул.
Автогенная 126, факт. адрес: Горский
мкр 64/1. (383) 255-55-53.
- Обеспечение населения продукцией
собственного производства.

Рецептура: Колбаса украинская жареная высшего сорта

Сырье несоленое на 100 кг:

- ✓ Свинина жилованная полужирная-
100 кг.

Пряности и материалы, г на 100 кг
несоленого сырья:

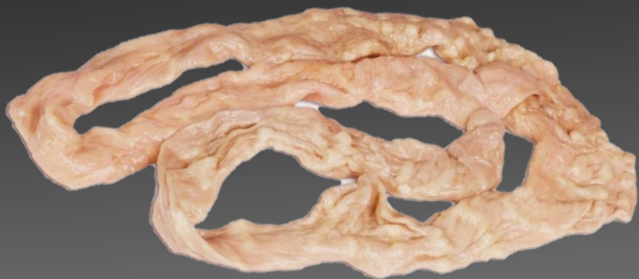
- ✓ Соль -1800 г;
- ✓ Сахар- 200 г;
- ✓ Перец черный или белый молотый
-250 г;
- ✓ Чеснок свежий очищенный
измельченный – 1000г.

Оболочки:

- ✓ Черевы говяжьи средние и узкие, свиные широкие и узкие.

Подготовка ингредиентов

- ❑ Прием сырья и контроль качества.
- ❑ Подготовка мясного сырья (размораживание, обвалка и жиловка).
- ❑ Подготовка пряностей (измельчение на волчках и дозировка).
- ❑ Подготовка оболочек (замачивание t до 30°C , $T =$ не менее 60 минут).



Первичное измельчение

- Подготовленное мясное сырье измельчают на волчке с диаметром отверстий 14...20мм.



Соединение ингредиентов

- Перемешивают фарш в мешалке с добавлением соли, пряностей и чеснока в течение 8-10 минут.



Наполнение оболочек

- Наполняют оболочку не очень плотно, батоны сворачиваются в виде спирали с 2...4 витками и перевязывают шпагатом крестообразно.



Термообработка

- Батоны укладывают в один ряд на противень, смазанный жиром, ошпаривают паром или горячей водой в течение 5...10 мин.



Термообработка

- Обжаривают в шкафах или на плитах при $t=200\pm 20$ °С в течение 20...30 мин., после чего противни вынимают, батоны переворачивают, сливают жир и жарят еще 30...35 минут до температуры в центре батона 71 ± 1 °С.



Термообработка

- ❑ Охлаждают колбасу на противнях 6...8 часов при температуре 0...15°C.



Упаковка и хранение

- После контроля качества, упаковывают в многооборотную тару с крышками и хранят при температуре не выше 8°C не более 5 суток.



Вывод:

Изучила:

- Технологические схемы и режимы производства колбасных и копченых изделий и полуфабрикатов;
- Стандарты качества готовой продукции;
- Технологическое оборудование колбасного цеха, его назначение, устройство и принципы действия.

Спасибо за
внимание !!!