

Производство полуфабриката

Работа выполнена:
Студенткой 1-го курса
Группы ТМП-187
Ефремовой Анастасией

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Наиболее популярно [производство полуфабрикатов из мяса](#). Они представляют собой порционную продукцию, изготовленную из фарша с разнообразными добавками. Различают натуральные и переработанные полуфабрикаты. Среди натуральных выделяют крупно- и мелкокусковые, рубленые, порционные и т.д. Переработанные включают различные виды котлетных изделий. Сырьевой материал рубленых полуфабрикатов представлен мышечной тканью, содержащей грубые.



Технология производства полуфабрикатов предусматривает обязательный этап низкотемпературного воздействия в аппарате шоковой заморозки или в спиралеобразном скороморозильном аппарате. Продолжительность заморозки разнится в зависимости от вида продукции. На конечном этапе полуфабрикаты проходят упаковку в пакеты из полиэтилена и картонные ящики, а потом транспортируются в низкотемпературный холодильник.

Цех по производству полуфабрикатов должен оснащаться специальным оборудованием в соответствии с запланированным ассортиментом продуктов. Как правило, в стандартный комплект технологического оборудования входят: разделочно-прессовальный станок и ленточные пилы для предварительной обработки мясного сырья, мясорубки, волчки, слайсеры для нарезания полуфабрикатов,пельменные и котлетные формовочные аппараты, упаковочные приборы, камеры заморозки, холодильные установки для сохранности сырья и изготовленной продукции, аппараты для льезонирования, фаршемешалки.



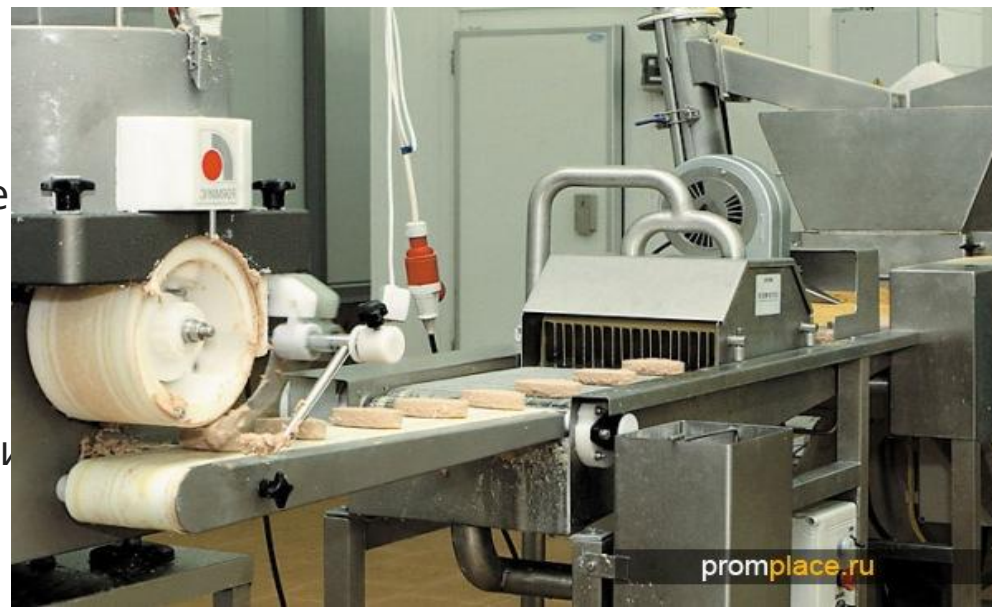
Производство замороженных полуфабрикатов предусматривает обязательный контроль качества каждой технологической операции. В приготовлении данной продукции нельзя применять загрязненный сырьевой материал сомнительной свежести. Качество разделывания туш контролируется технологом. Обвалка мяса должна производиться в цехе при температуре не выше 12°С, полученные отходы незамедлительно убираются, а непосредственно мясо сразу транспортируется на последующую переработку.

Полуфабрикаты промышленного производства хранят при температуре ниже 8°С. Для продления срока их хранения применяют особую крепкую, прозрачную, герметичную вакуум-упаковку с нанесенными на ее поверхность сведениями о продукте.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Анализ рынка птицепродуктов показал прирост более чем на 20%. Современные технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы в комплексе с модернизированным мясоперерабатывающим оборудованием способствуют получению высококачественной конкурентоспособной продукции. Натуральные полуфабрикатные изделия включают элементы птичьих тушек: окорочок, бедро, крыло, филейная часть и пр.



Технология производства полуфабрикатов из птицы предусматривает ряд специфических технологических операций. Размороженные тушки сушат воздушным потоком, посыпают мукой и аккуратно опаливают на горелке для удаления волосовидных остатков. Птицу кладут спинкой вверх, у шейного отдела делают срез пищевода, от анального отверстия удаляют хребет с ребрами, шеей и головой. Рубят грудную клетку. Край надреза хребта припадает на окорочковые выступы по обоим бокам спинной части. Через полученный разрез убирают субпродукты, отделяют ноги и крылья. Самая ценная часть – окорочка и филе – упаковывается в пленку. Оставшиеся элементы используют на приготовление полуфабрикатов. Их остужают в холодильниках при 0...10°C и влажности 95% и транспортируют для фасования весом по 0,25; 0,5 и 1,0 кг в зависимости от категории полуфабриката.

Для отделки филе с обеих сторон тушки срезают мышечную ткань, орудуя ножом по грудной кости, потом по ключице и наконец, отрезают его. Краевые границы филе сглаживают, удаляя неровности.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

