

УДК 637.52

І. В. Прунько

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ НАПОВНЕННЯ ФАРШЕМ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ НАГНІТАЧАМИ

I. V. Prunko

ANALYSIS OF THE PROCESS OF FILLING SAUSAGES WITH MINCED MEAT USING STUFFERS

Наповнення ковбасної оболонки фаршем є одним з найважливіших етапів виробництва ковбасних виробів. Від якості цього процесу залежить зовнішній вигляд, консистенція та смакові якості готового продукту.

Процес наповнення ковбасної оболонки фаршем складається з наступних етапів:

1. Підготовка фаршу. Фарш повинен бути однорідним, без грудок та бульбашок повітря. Для цього його перемішують, подрібнюють і додають розсіл, спеції та інші добавки згідно рецептури.

2. Підготовка оболонки. Оболонка повинна бути чистою, сухою та без пошкоджень. У випадку натурального походження її промивають, дезінфікують та висушують.

3. Наповнення оболонки фаршем. Фарш нагнітається в оболонку за допомогою спеціального обладнання - нагнітача. Нагнітач може бути поршневым, роторним або шнековим.

4. Формування ковбасного виробу. Після нагнітання фаршу в оболонку ковбасний виріб формується. Формування може бути ручним або автоматичним. Ручне формування здійснюється за допомогою спеціальних пристосувань, таких як штуцери та насадки. Автоматичне формування здійснюється за допомогою спеціального обладнання - формувальної машини.

Якість наповнення ковбасної оболонки фаршем має важливий вплив на якість ковбасних виробів. Від якості наповнення залежить:

- Однорідність розподілу фаршу в оболонці. Однорідний розподіл фаршу забезпечує рівномірну структуру та смакові якості готового продукту.

- Форма ковбасного виробу. Правильна форма ковбасного виробу забезпечує його привабливий зовнішній вигляд.

- Герметичність оболонки. Герметичність оболонки забезпечує збереження якості ковбасного виробу під час зберігання та транспортування.

Важливу роль у процесі наповнення ковбасних виробів займає вакуумування фаршу в процесі нагнітання. При цьому досягається наступне.

Відсутність бульбашок повітря. Бульбашки повітря в фарші можуть привести до порушення його структури, а також до появи неприємного смаку та запаху готового продукту. Вакуумування дозволяє видалити бульбашки повітря з фаршу, забезпечуючи його однорідність та високі смакові якості.

Однорідність розподілу фаршу в оболонці. Вакуумування сприяє рівномірному розподілу фаршу в оболонці, запобігаючи утворенню пустот. Це забезпечує привабливий зовнішній вигляд та рівномірну структуру готового продукту.

Збереження смаку та аромату фаршу. Вакуумування сприяє збереженню смаку та аромату фаршу, оскільки запобігає контакту фаршу з повітрям. Це забезпечує високі смакові якості готового продукту.

Збільшення терміну зберігання продукту. Вакуумування сприяє збільшенню терміну зберігання продукту, оскільки запобігає проникненню повітря та мікроорганізмів всередину ковбасного виробу.

Вакуумування при наповненні ковбасної оболонки фаршем у промисловості є ефективним методом, який дозволяє поліпшити якість ковбасних виробів та підвищити їх конкурентоспроможність.

Література

1. Кравченко Р. Оцінка надійності обладнання харчової промисловості / Кравченко Р., Фік М., Ворощук В. Я. // Матеріали V Міжнародної студентської науково-технічної конференції «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання», 28-29 квітня 2022 р. — Т. : ТНТУ, 2022. — С. 94. — (Механічна інженерія).