

В зависимости от применяемого сырья и технологии производства выделяют следующие виды колбас:

вареная; варено-копченая; полукопченая; сырокопченая; сыровяленая; сосиски и сардельки; паштеты и зельцы; мясные деликатесы.

Таблица виды гастрономических колбасных изделий и их особенности

Вареные колбасы продукты, изготовленные из фарша, подвергшегося обжарке и варке, или исключительно варке. Вареная колбаса может состоять из большого количества соли, а есть и такие технологии, когда мясо полностью заменяют этой составляющей. Этот вид колбасы не рекомендуется долго хранить, так как в его составе высокое содержание воды. Вареные колбасы классифицируются на структурные и бесструктурные.	Структурные колбасы – изделия с кусочками шпика или мяса на срезе Бесструктурные колбасы – изделия с однородным фаршем на срезе
Варено-копченая отличается от других видов тем, что в ее состав входит большое количество приправ и специй.	Основные этапы термообработки этих изделий: ➤ сушка; ➤ копчение – осуществляется в специальных камерах при температуре +40- +65° С; ➤ варка – при температуре около +80° С; ➤ охлаждение проходит в специальном помещении при температуре 0-+12° С; ➤ повторное копчение; ➤ сушка. Срок хранения варено-копченой колбасы зависит от типа упаковочного материала и вида оболочки каждого наименования.
Полукопченая колбаса	Делится на-1-й,2-й,3-й сорт. Чтобы ее приготовить, необходимо сначала осуществить обжаривание, потом копчение и только в завершение ее варят. При такой технологии и термообработке наблюдается наименьшая потеря веса. В состав полукопченой колбасы входит белок в процентном соотношении 14-17% и жиры – 25-40%.
Сырокопченая этот вид колбасы имеет наибольший срок хранения, поэтому его изготавливают из отборного сырья, тщательно соблюдая технологию. Для приготовления этого вида колбасы выбирают мясо с задней лопаточной части туши. В состав входит большое количество специй. Для того чтобы	Технологический процесс изготовления сырокопченой колбасы включает этапы: ➤ подготовка мясного шпика, сырья; ➤ подмораживание шпика или мяса; ➤ обезвоживание мяса; ➤ приготовление фарша; ➤ шприцевание;

колбаса была качественной, процесс ее изготовления должен длиться не менее, чем 30 суток.	➤ созревание в специальных климатических установках; ➤ упаковка. Сырокопченая колбаса должна сберегаться при температуре 0-+5 °С и влажности воздуха – 75-78 %. Максимальный срок хранения – 6 месяцев.
Сыровяленая Сыровяленые изделия готовятся из лучших сортов мяса в результате многоступенчатой сушки.	Перед тем как приступить к приготовлению этой колбасы, необходимо замариновать мясо. После этого мясо проходит процесс холодного копчения на протяжении 3-4 суток, далее она сушится.
Сосиски и сардельки – изделия, приготовленные из измельченного фарша. Обычно они употребляются в горячем виде.	Стандартная технологическая схема производства сосисок и сарделек следующая: ➤ измельчение мяса на специальном оборудовании; ➤ посол и созревание мяса; ➤ создание фарша на куттерах в результате тонкого измельчения ингредиентов и специй; ➤ дополнительное измельчение на эмульсаторах; ➤ набивка фарша в оболочки; ➤ термическая обработка; ➤ охлаждение изделий. Сроки хранения зависят от особенностей упаковки и вида применяемой оболочки.
Паштеты и зельцы относятся изделия, которые изготовлены из субпродуктов. Они не подлежат длительному хранению.	<u>Зельцы приготавливаются по такой технологии:</u> Продукты (мясо свиных голов) варятся в воде на протяжении 5-6 часов. После этого из мяса удаляются кости, хрящи и оно измельчается через решетку, диаметр отверстий которой не превышает 2 мм. Затем бульон упаривают еще два часа. В завершение готовый фарш выбивается в специальную оболочку, подвергается варке и охлаждается. Зельц нельзя хранить более 7 суток. <u>Паштеты готовят по такой схеме:</u> Субпродукты вымачивают, промывают и варят. Затем вареное сырье измельчается на куттере, добавляются специи. После тщательного измельчения, фарш выбивается в оболочку, подвергается термической

	обработке при температуре 80 °С и охлаждается. Максимальный срок хранения паштетов 20 суток.
Мясные деликатесы	продукты, которые изготавливаются из цельномышечного сырья, прошедшего посол и термическую обработку. Обычно эти продукты готовятся из мяса говядины или свинины.

Виды колбасных изделий:

- по виду мяса: из свиньи, кролика, лошади, барана и специальных смесей;
- по рисунку фарша: колбасы с однородной структурой и кусочками ткани шпика и языка;
- по способу обработки: копченые, жареные, вареные, полукопченые и так далее
- по составу сырья: субпродукты и кровяные;
- по качеству сырья: первого сорта, второго сорта, третьего сорта, а также без сортовые;
- по назначению: продукция для широкого употребления, детского питания и диетического питания;
- по виду оболочки: с искусственной и естественной оболочкой, некоторые изделия производятся вообще без оболочки.

В заключение стоит отметить, что практически все виды колбасных изделий проходят следующие стадии: разделку полутуш, обвалку и жиловку, сортировку, первичное измельчение мяса, посол, повторное измельчение, шприцевание и термическую обработ