

Изучение передовой технологии производства снеков из мясного фарша

Шилова Дарья, студентка 3 курса ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки», г. Новосибирск
Научный руководитель Логинова Т.В. преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Актуальность исследования: в настоящее время для производства снеков в основном используется неизмельченное сырье. Предложенная технология получения снеков из мясного фарша позволяет создать практически безотходное производство, так как есть возможность использовать срезки после формования деликатесов и другое сырье нестандартного качества.

Цель работы: изучить возможность практической реализации технологии производства мясных снеков из мясного фарша с применением многофункциональной добавки

Задачи исследования: изучить технологию от ООО «Прогресс» по производству мясных снеков, провести практическую выработку снеков и рассчитать себестоимость полученных изделий.

Объект исследования: мясное сырье, добавка «Чипсы Прогресс», маринад «Кавказский»

Приготовление мясных снеков из фарша позволяет использовать измельченное и нестандартное сырье, что дает возможность увеличить выход и рентабельность производства.

Применение многофункциональной добавки при производстве мясных снеков позволит не только улучшить органолептические показатели готового продукта, а также способствует расширению ассортимента выпускаемой продукции.

Производители мясных снеков позиционируют выпускаемую продукцию как источник белка и витаминов, что активно привлекают потребителей, обеспокоенных своим здоровьем.

По результатам исследования даны рекомендации по использованию мясного сырья, в сочетании с пищевыми добавками, при производстве мясных снеков.

Результаты работы могут быть использованы и в учебном процессе в ходе учебной практики.

Рецептура

Сырье	Количество, кг
Свинина не жирная, Ø 5 мм	50
Курица филе, Ø 5 мм	50
Соль нитритная	3,0
Добавка «Чипсы Прогресс»	5
Маринад «Кавказский»	1.5

*Для придания более натурального цвета продукту рекомендуется добавить краситель (кармин, ферментированный рис.)

**Для того что бы разнообразить ассортимент, можно комбинировать различные сочетания мясного сырья, использовать различные специи, маринады и т.д.

***Средний выход ГП – 50%.

****Срок хранения в МГА – 120 суток, вакуум – 180 суток.

Средняя себестоимость (пример) без учета пленки и внутренних расходов предприятия

Наименование сырья и ингредиентов	Цена руб/кг	Чипсы Кавказские	
		кг	%
Свинина не жирная, Ø 5 мм	200	50	50,00
Курица филе, Ø 5 мм	170	50	50,00
Фарш куриный	50		
Итого основного сырья		100	100,00
Соль нитритная	30	3,00	3,00
Добавка «Чипсы Прогресс» 002301	500	5,00	4,00
Кавказский Маринад 003653	770	1,5	1,50
Краситель	350	0,06	0,06
Итого сырья		110,81	110,81
Экономический расчет		\$/кг	руб/кг
Стоимость фарша			200,00
Потери		50	
Выход			55,41
Стоимость с учетом выхода			400,00

Практическая реализация проекта



Смонтирован стол для раскатки фарша.
По бокам приварены направляющие 4 мм которые задают толщину полотна. Расстояние между ними 420-440 мм. На них стелется пленка с выносом по краям 30 мм пленка (480-420)/2).

Фарш уминается руками и укладывается равномерно к верхнему краю для исключения пустот в полотне. Сверху накладывается пленка на выложенный фарш и прокатывается скалкой.



Раскатанные полотна вешаются на раму так, что бы между ними было продуваемое пространство (30-40 мм). После того как рама с продуктом полностью скомплектована, его отправляют на термообработку.



Процесс	Температура	Движение воздуха	Время, мин
Сушка	50 С	MAX	300

Время термообработки (сушки) может варьироваться в зависимости от типа используемого оборудования, начально используемого сырья, объема продукта на рамах и в камере. Время, указанное в таблице усредненное.



Полученные снеки отвечает всем нормативным требованиям, предъявляемым к органолептическим показателям мясных чипсов

После термообработки продукту дают немного остыть (30 мин), с него снимается пленка и нарезается необходимым размером.

