



# КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Авторы: В. Х. Паронян

---

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, пищевые продукты, изготовленные из мясного фарша с добавлением др. пищевого сырья, соли и специй, в оболочке или без неё, и подвергнутые термич. обработке или копчению. Различают К. и варёные (в т. ч. сосиски и сардельки), полукопчёные, копчёные (в т. ч. копчёно-варёные), ливерные и др. Осн. сырьём для выработки К. и служат нежирная говядина, свинина, животный жир (как правило, свиной), реже баранина, конина, оленина, мясо птиц, буйволов, яков и др. Субпродукты используют в осн. при произ-ве ливерных и фаршированных колбас, пищевую кровь убойных животных – при приготовлении кровяных колбас. С целью обогащения колбасного фарша белками в него иногда вводят сыворотку или плазму пищевой крови. В некоторые К. и добавляют сухое молоко, сливочное масло, казеинат натрия, яйца, пищевой молочный белок, крахмал (картофельный, пшеничный, рисовый, кукурузный), сою и др. Сахар, пряности и специи (перец, кардамон, мускатный орех, кориандр, корицу, лук, чеснок и др.) вводят для улучшения вкусовых качеств К. и. В некоторые колбасы (напр., полукопчёные) добавляют вино, экстракты пряностей. С целью сохранения розово-красной окраски в К. и. вводят слабый раствор нитрита натрия. С кон. 20 в. для улучшения вкуса и внешнего вида К. и. стали использовать разл. пищевые добавки, напр. аскорбиновую и изоаскорбиновую кислоты, аскорбинат и изоаскорбинат натрия (для поддержания интенсивности и стабильности цвета мясопродуктов), фосфаты (для повышения влагоудерживающей способности мясного фарша), глутаминат или инозинат натрия (для улучшения вкуса). С целью придания К. и. определённой формы, защиты их от внешних воздействий и потери влаги применяют оболочки: естественные – предварительно обработанные говяжьи, бараньи и свиные кишки, мочевые пузыри и пищеводы; искусственные – белковые (кутизин, натурин, белкозин), из целлюлозы (напр., вязкие), из синтетич. полимеров. Некоторые изделия формуют без

оболочек (напр., мясной хлеб).

Произ-во варёных колбас включает следующие осн. операции: первичную обработку сырья (разделка мясных полутуш, удаление костей, хрящей, сухожилий и др., сортировка мяса), предварительное измельчение мяса, посол, вторичное измельчение мяса, составление колбасного фарша, набивку его в оболочку (содержимое фаршированных колбас укладывают в оболочку вручную по определённой схеме – напр., слоёный или крошеный шпик, язык, кровяная масса, фарш), обжарку (горячее копчение при определённом температурном режиме), варку (обработка горячей водой или паром), охлаждение (воздухом или водяным душем при темп-ре 10–12 °С).

Процесс произ-ва полукопчёных колбас включает вначале те же технологич. операции, что и изготовление варёных колбас, после чего их подвергают осадке (выдержка колбасных батонов в подвешенном состоянии для уплотнения и созревания фарша, подсушки оболочки) в течение 2–4 ч при темп-ре 8–10 °С; обжарке (1–1,5 ч) при темп-ре 80–100 °С (до полного высыхания оболочки и покраснения поверхности батонов); варке в течение 40–60 мин при темп-ре 75–85 °С (до достижения темп-ры в центре батона 69–70 °С); остыванию (2–3 ч) при темп-ре 20 °С; копчению дымом при темп-ре 35–50 °С в течение 12–24 часов. Полукопчёные К. и., предназначенные для длительного хранения или перевозки, после копчения высушивают в сушилках при темп-ре 12–15 °С в течение 2–3 суток.

Копчёные колбасы в зависимости от способа изготовления подразделяют на варёно-копчёные и сырокопчёные (твердокопчёные). Варёно-копчёные К. и. отличаются от полукопчёных параметрами копчения (копят 48 ч при темп-ре 32–35 °С).

Сырокопчёные колбасы не варят, они подвергаются осадке (5–7 сут при темп-ре 2–4 °С), холодному копчению (2–3 сут при темп-ре 18–22 °С) и продолжительной сушке (25–30 сут при темп-ре 10–12 °С и относит. влажности воздуха 75%). Разновидностью сырокопчёных К. и. являются сыровяленые, которые не подвергают копчению, а только сушке (вялению). Произ-во сырокопчёных колбас очень продолжительное (38–45 сут) и требует больших производственных площадей. Во Всерос. н.-и. ин-те мясной пром-сти разработана технология произ-ва сырокопчёных колбас, позволившая значительно сократить время произ-ва: подмороженное (до –5 °С)

сырьё измельчают, набивают в оболочку, выдерживают 5–7 сут при темп-ре 2–4 °С, коптят 1–2 дня при темп-ре 18–22 °С и сушат 5–7 сут при темп-ре 10–12 °С.

При выработке ливерных колбас из варёных субпродуктов (горячих или охлаждённых) готовят по рецептуре фарш, наполняют им оболочки, вторично варят (при темп-ре 82–87 °С в течение 40–60 мин) и охлаждают сначала в ледяной воде, затем в камере при темп-ре ок. 0 °С. В произ-ве К. и. широкое распространение получили поточные линии.

## **Литература**

Лит.: Данилов М. М. Товароведение продовольственных товаров. М., 1964; Технология мяса и мясопродуктов / Под ред. А. А. Соколова. М., 1970; Товароведение продовольственных товаров. 2-е изд. М., 1978; Зонин В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. СПб., 2006.