Санкт-Петербургский экономико-технологический

колледж питания

РЕФЕРАТ

на тему

**Производство паштетов**

Выполнила: студентка гр. 1ТМ-44

Жарова А. В.

Санкт-Петербург

2009 год

**Содержание**

Введение

1. Паштеты. Виды паштетов

2. Мясное сырьё

3. Растительное и другое сырьё

4. Приготовление фарша

5. Формование весовых паштетов

6. Запекание весовых паштетов

7. Охлаждение

8. Упаковывание

9. Хранение и контроль качества

Список используемой литературы9

**Введение**

К концу XX – началу XXI столетия наметились два основных направления по способам производства паштетов на мясной основе. Первое – производство тонкоизмельчённых паштетов из свинины, говядины, птицы, субпродуктов с добавлением соли и пряностей. Второе – создание многокомпонентных паштетов на мясной основе с добавлением овощей, круп, зелени и др.

Вырабатываемые в настоящее время на перерабатывающих предприятиях мясные паштеты представляют собой высококалорийные гомогенизированные консервы, с преимущественным содержанием чистого мяса. Нежная консистенция паштетов достигается специальными способами обработки сырья и подбором ингредиентов рецептуры. Паштетные консервы, расфасованные в оптимально удобную упаковку, пользуются большим спросом у населения.

Традиционные рецептуры мясных паштетов оцениваются в основном по органолептическим показателям и энергетической ценности, без учёта сбалансированности продукта по химическому составу. Таким образом, существующие рецептуры паштетов на мясной основе не всегда соответствуют нормам адекватного питания, а новые рецептуры (приближенные по составу к идеальному продукту) ещё не освоены производством.

Задача повышения эффективности использования на пищевые цели имеющихся в стране белковых и жировых ресурсов должна решаться в основном путём разработки рецептур нового поколения и создания оригинальных технологий комбинированных мясорастительных продуктов с гарантированным содержанием белков, жиров, витаминов, макро- и микроэлементов и других важных компонентов.

**1. Паштеты. Виды паштетов**

Паштет (итал. pastetto) — это фарш из дичи, мяса, печёнки, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом.

Паштеты представляют собой калорийный гомогенизированный продукт, с преимущественным содержанием мяса. Нежная консистенция достигается специальными способами обработки сырья и подбором ингредиентов рецептуры. Паштеты, расфасованные в оптимально удобную упаковку, пользуются большим спросом у населения и считаются деликатесным продуктом.

Выпускают паштеты консервированные, весовые, штучные, в оболочке.

Паштеты бывают печёночные (самый распространённый на территории России и Украины), гусиные, утиные, рыбные, куриные, говяжьи, свиные…

**2. Мясное сырьё**

Для производства мясных паштетов используют жилованное свиное мясо, в том числе стерилизованное, мясо свиных голов сырое и стерилизованное, свиную щековину, жир топлёный свиной и костный, обработанные субпродукты первой категории (печень говяжью и свиную, мозги говяжьи, сердце говяжье) и второй категории (рубец говяжий, лёгкие говяжьи и свиные, губы говяжьи, уши говяжьи и свиные, головы и ноги свиные), участки свиных шкур краевые, свиную шкурку, пшеничную муку, а также бульон от варки коллагенсодержащих субпродуктов, свиной шкурки и участков свиных шкур краевых.

**3. Растительное и другое сырьё**

Для приготовления паштетов используют также и растительное сырьё: лук репчатый, крупы (манная, рисовая, овсяная, кукурузная), мука, крахмал, соя (мука и др.), морковь, паприка, тыква, горох, чечевица, грибы, пряности или CO2-экстракты пряно-ароматического сырья.

Кроме того, при производстве паштетов используют масло сливочное или сливки, сухое молоко, молочную сыворотку, плазму крови, меланж яичный, сыр, мясные и костные бульоны, витаминные препараты, стабилизаторы цвета (нитрит натрия, ферментированный рис, ликопин и др.)

**4. Приготовление фарша**

Охлаждённое варёное, бланшированное сырое и сырокопчёное сырьё измельчают на волчке с диаметром отверстий решётки 2-3 мм, затем на куттере или куттере-мешалке в течение 5-8 мин до получения однородной мазеобразной массы. При куттеровании в первую очередь загружают более грубое сырьё (губы, уши, рубец и др.), затем более мягкое, добавляя пряности, лук, соль и бульон. Для получения более нежной консистенции фарш после куттерования пропускают через машины тонкого измельчения.

Количество поваренной соли и нитрита натрия NaNO3, израсходованное при предварительном посоле сырья, входит в количество, предусмотренное рецептурой.

**5. Формование весовых паштетов**

Формы из нержавеющей стали или лужёные, предварительно смазанные свиным топлёным жиром, плотно заполняют фаршем с помощью специальных шприцов, не допуская наличия пор и пустот.

Масса фарша в каждой форме 2-2,5 кг. Поверхность паштета заглаживают и специальным штампом делают товарную отметку: для ветчинного паштета – В, столичного – С, ливерного – Л, паштета для завтрака – З, украинского – У.

**6. Запекание весовых паштетов**

Паштетную массу запекают в течение 2-3 часов в ротационных или конвейерных печах (электрических либо газовых), а также в духовых шкафах. Температуру постепенно повышают до 90°С в первый час запекания, до 120°С – во второй и 145°С – в третий час.

Запекание заканчивают, когда температура в центре паштета достигнет 72°С.

**7. Охлаждение**

Весовые и штучные паштеты охлаждают при 0 - 4°С не более 10 ч до понижения температуры в центре продукта 0 - 8°С.

**8. Упаковывание**

Весовые паштеты завёртывают в салфетки из пергамента, подпергамента или целлюлозной плёнки массой до 3 кг. На упаковочном материале должны быть указаны наименование предприятия-изготовителя, его подчинённость и товарный знак, наименование и сорт паштета, дата и час выработки, срок реализации.

Мясные паштеты упаковывают в оборотную тару (дощатые, полимерные, фанерные или алюминиевые ящики, специальные контейнеры), а также в короба из гофрированного картона.

**9. Хранение и контроль качества**

Мясные паштеты хранят на предприятиях и в торговой сети при температуре 0 - 8°С и относительной влажности воздуха 80 – 85%. Срок хранения и реализации мясных паштетов не более 24 ч с момента окончания технологического процесса.

Микробиологические показатели мясных паштетов должны отвечать требованиям, которые предъявляются к варёным колбасам.

**Список используемой литературы**

1) «Технология производства паштетов и фаршей», А. В. Козмава, Г. И. Касьянов, И. А. Палагина. Издательский центр МарТ, Ростов-на-Дону, 2002 год. Серия «Технологии пищевых производств»

2) «Сборник рецептур мясных изделий и колбас», составитель К. П. Юхневич. Гидрометеоиздат, Санкт-Петербург, 1998 год.