Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Реферат

по товароведению продтоваров

Тема: **Товароведная характеристика грудинки**

Санкт-Петербург

2009 год

**1. Характеристика объекта**

**Грудинка** - это мясной продукт, приготовленный из посоленной грудореберной части нежирных свиных полутуш (согласно **ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения»).** Помимо этого, грудинкой называют также грудореберную часть свиной, говяжьей, бараньей и телячьей туш - отруб, получаемый при сортовом разрубе туш. Грудинку готовят со шкуркой или без шкурки; ребра при этом не удаляют. Толщина слоя шпика составляет от 1 до 3 см.

**Качество грудинки должно соответствовать требованиям ГОСТ 18255-85** «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», **ГОСТ 16594-85** «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» и **ГОСТ 18256-85** «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия». Относится к копчено-вареные продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчёно-варёные. Технические условия», к сырокопченым продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» и к копчено-запеченным продуктам из свинины согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия».

**2. Сырьё**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» сырьём для грудинки является грудореберная часть с ребрами с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой.

Грудинку копченую изготовляют из грудобрюшной части свиных туш беконной упитанности с оставлением шкуры. В жире грудинки имеется прослойка мышечной ткани. Грудинке придают прямоугольную форму и оставляют нижнюю часть ребер.

**3. Технология приготовления грудинки**

В процессе приготовления, то есть в результате посола, последующей выдержки, копчения, варки и запекания грудинка “созревает”, приобретая приятный специфический вкус. Грудинку используют для приготовления холодных закусок, борщей и супов с горохом или фасолью, поджаривают с яйцами. Хранить грудинку следует в холодильнике. Грудинку лучше всего готовить из молодой нежирной свинины. Грудинку отделяют от остывшей туши, обрезают их от пашинок, хвостовых позвонков и придают округлую форму. Между костями делают разрез для подвешивания. Но прежде чем приступить к копчению грудинку необходимо засолить. Коптят грудинки для придания им пряного вкуса и продления срока их сохранности. В домашних условиях грудинку коптят в коптильне. В земле роют канаву, накрывают листами толстого железа или шифера и середину засыпают слоем земли, оставляя открытыми края. У одного конца канавки устанавливают высокую бочку без дна или квадратный деревянный короб высотой 1,5 м. Снизу бочку или короб обкапывают землей так, чтоб дым из канавки попадал только в них. С другого конца канавки устраивают очаг. В верхней части бочки или короба устанавливают планки для подвешивания грудинки.

В качестве топлива для копчения используют древесину старых яблонь, вишен, груш, абрикосов, а также плотных пород деревьев (дуба, бука). Сверху дрова засыпают мелкими опилками, отчего образуется много дыма. Для придания грудинке приятного аромата поверх дров кладут полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и др. Перед копчением грудинку обрабатывают, а затем обшивают или двумя слоями марли для предохранения от загрязнения.

**Горячее копчение** применяют, когда не рассчитывают на длительное хранение грудинки. Перед копчением грудинки вымачивают в холодной воде в течение 2-5 часов с учетом степени их солености. Температура дыма на уровне грудинки должна быть 80-100 град.С. Продолжительность копчения в зависимости от величины грудинки составляет 4-6 часов. По окончании копчения грудинку вынимают из коптильни, подвешивают в прохладном месте и снимают с неё обшивку. Для предохранения грудинки от быстрого высыхания её обертывают плотной чистой бумагой.

Для приготовления варено-копченой грудинки её предварительно вымачивают и просушивают 2-4 часа в прохладном помещении, затем обшивают марлей и коптят при температуре дыма 40-50 град.С в течение 8-10 часов. После этого грудинку вынимают и варят в просторной посуде в течение 4-8 часов. Готовность можно проверить прокалыванием её до кости вилкой, острым ножом или иглой. При готовности грудинки острый предмет проходит его толщу свободно.

**Холодное копчение** применяют когда необходимо длительное хранение грудинки. В этом случае её коптят при температуре 20- 25 град.С в течение 2-3 суток. Грудинка теряет много жидкости и хорошо пропитывается дымом. По окончании копчения её выдерживают в прохладном помещении 15-30 дней. Температура дыма зависит от интенсивности горения и длины подземного дымохода. Для получения густого дыма и горения без пламени на дрова насыпают толстый слой опилок и щепок.

**Технологии производства грудинок на примерах:**

**- Грудинка копчено-вареная.** Используется грудинно-реберная часть свиной туши. Грудинка должна иметь прослой мышечной ткани. Толщина шпика - не менее 1 см. Вес кусков - до двух кг. Брюшину с сосками удаляют, края заравнивают. Линия отреза брюшной части может быть косая. Охлажденную сырую грудинку заливают рассолом (30-40% к массе сырья), содержащим 7% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,15% сахара. Продолжительность посола - 15-20 суток при температуре 2-4 °С. После посола грудинку выдерживают в подвешенном состоянии в течение суток, затем коптят 2-3 часа при температуре 30-35 °С. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. После копчения варят в воде или на пару в течение 45-60 минут до кулинарной готовности (70-72 °С в центре продукта). Упакованную грудинку хранят 3-5 суток при температуре 0-4 °С. Употребляют в охлажденном виде.

**-** **Грудинка сырокопченая.** Используют ту же самую часть свинины. Условия посола такие же, как при изготовлении грудинки копчено-вареной. После отекания грудинку коптят густым дымом при температуре 30-35°С в течение 12-18 часов непрерывно или по 2 часа ежедневно в течение недели. В перерывах между циклами копчения грудинку хранят в холодильнике в подвешенном состоянии. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. Готовую сырокопченую грудинку хранят в упакованном виде при температуре 0-4°С в течение 3-5 суток. Употребляют охлажденной.

**-** **Сырая кассельская грудинка или сырая кассельская свиная шея.** Куски антрекотов или шейно-лопаточной части свиной туши весом 1 -3 кг положить на 6 дней в 12%-ный рассол. После посола мясо подвесить на крюк, полдня просушить и подвергнуть горячему копчению в течение 30 минут. Сырые кассельские изделия слегка запекаются лишь снаружи, а внутри они остаются сырыми. После копчения цельные куски разделывают на отдельные ребрышки и доваривают в ходе дальнейшего приготовления.

**-** **Вареная кассельская грудинка или вареная кассельская свиная шея.** Технология приготовления этого продукта не отличается от предыдущей. Вареные кассельские изделия после горячего копчения дополнительно уваривают в горячей воде при температуре 80 °С в течение 1,5 часа.

**-** **Сырая кассельская грудинка (мокрый посол).** Антрекоты или мясо на ребрах (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. размятых ягод можжевельника и 2 ч. л. целого или дробленого черного перца. Мясо оставить в рассоле на 6 дней, затем вынуть и полдня сушить на крюке в хорошо проветриваемом помещении. После этого коптить дымом с высокой температурой в течение 30 минут и охладить. Для приготовления вареной кассельской грудинки, шеи и свиной пашинки сырые кассельские изделия горячего копчения сразу после их изготовления следует положить в горячую воду (80 °С) на 1,5 часа. Для горячего копчения вареных кассельских изделий достаточно 20 минут. Сырые кассельские изделия, свиная грудинка или свиная шея внутри остаются сырыми. Для того чтобы довести их до готовности, необходимо отварить их или поджарить на гриле. Эти изделия отличаются специфическим ароматом копчености.

**-** **Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол).** Технология приготовления такая же, как в рецепте вареной грудинки (ускоренный посол). Единственное различие состоит в том, что сырую кассельскую грудинку после посола не уваривают при температуре 80 °С, а просушивают и коптят дымом с высокой температурой в течение 30 минут. Сырую кассельскую грудинку, шею и пашинку, приготовленные ускоренным посолом, через 2 дня можно считать посоленным и готовым к увариванию.

**-** **Вареная грудинка (мокрый посол).** Антрекоты (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и 1 ч. л. дробленых ягод можжевельника. Емкость закрыть и поставить в прохладное помещение (летом в холодильник). Через 6 дней вынуть антрекоты из рассола, положить в сильно кипящую воду и уменьшить ее температуру до 80 °С. После 1,5-часовой тепловой обработки продукты необходимо извлечь из воды и охладить в холодном помещении (зимой можно на балконе). Вареную грудинку после охлаждения прокоптить 1 -3 раза дымом с низкой температурой.

**-** **Вареная грудинка (ускоренный посол).** В 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара и добавить 1 ч. л. жидкой приправы можжевельника (рассчитано на 1 кг мяса). Приготовленный рассол ввести в грудинку с помощью ручного шприца (20% рассола от веса мяса). Грудинку положить в емкость для посола и залить рассолом той же концентрации. Через два дня вынуть из рассола и обрабатывать дальше, как при мокром посоле. Затем 1-3 раза прокоптить дымом с низкой температурой. При ускоренном посоле вареную грудинку, свиную шею и пашинку, равно как и свиные ножки, можно приготовить за 2 дня. Поэтому настоятельно рекомендуется приобрести ручной шприц для посола. Шприцевание свиной пашинки производится с боковины.

Из свиной грудинки можно легко приготовить вкусные кассельские копчености. Для этого грудинку помещают на 6 дней в 10%-ный рассол или используют метод ускоренного посола, а затем помещают ее еще на *2* дня в рассол. После посола грудинку просушивают в хорошо проветриваемом помещении и коптят в течение 30 минут дымом с высокой температурой. Сразу после этого грудинку кладут в кипящую воду и оставляют ее там на 1,5 часа при температуре 80 °С.

**4. Упаковка и маркировка**

Грудинку без оболочки или без шкуры завертывают в пергамент, под пергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных

Министерством здравоохранения РФ.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

-наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

-наименования продукта;

-даты изготовления;

-срока хранения;

-обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку. Допускается выпускать продукты из свинины копчено-вареные в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка - весь ассортимент) или ломтиками, упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения РФ. На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку, с указанием:

-наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

-наименования продукта;

-даты изготовления;

-срока хранения;

-массы нетто, кг;

-обозначения настоящего стандарта.

При упаковывании продукции на специальном оборудовании допускается выпускать порции любой массой от 60 до 300 г с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака; наименования продукта; обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока хранения. Копчено-вареные продукты из свинины упаковывают в деревянные многооборотные, дощатые, алюминиевые и полимерные ящики. Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой. Масса брутто должна быть не более 40 кг. В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем. Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары. Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

-наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

-наименования и сорта продукта;

-даты изготовления и упаковывания;

-номера упаковщика;

-количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

-обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары. Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

**5. Ассортимент**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» в зависимости от способа приготовления различают следующие разновидности грудинки:

- копчено-вареную; - копчено-запеченную; - сырокопченую.

**Ассортимент** представленной на рынке корейки:

- грудинка копчено-вареная высшего сорта;

- грудинка копчено-вареная высшего сорта в шкуре;

- грудинка копчено-вареная высшего сорта без шкуры;

- грудинка сырокопченая высшего сорта в шкуре;

- грудинка бескостная сырокопченая высшего сорта в шкуре;

- грудинка копчено-запеченная высшего сорта в шкуре;

- свиная грудинка высшего сорта;

- сырая кассельская грудинка высшего сорта;

- говяжья грудинка высшего сорта;

- грудинка сырокопченая высшего сорта.

**6. Показатели качества**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для грудинки должны быть выполнены следующие показатели качества:

- **внешний вид**: поверхность чистая, сухая, в шкуре или без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлёй для подвешивания.

- **форма**: прямоугольная, с рёбрами, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см.

- **консистенция**: упругая.

- **вид на разрезе**: равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения; жировая ткань с прослойками мышечной ткани.

- **запах и вкус**: запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.

- **толщина подкожного слоя шпика** при прямом срезе, см, не более: 3,0.

- **масса единицы готового продукта**, кг: не менее 1,0.

- **массовая доля поваренной соли**, %, не более 3,5.

- **массовая доля нитрита**, %, не более 0,003.

**7. Хранение и транспортировка**

Грудинка должна выпускаться в реализацию с температурой в толще изделий не ниже 0 и не выше 8С. Её транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Срок хранения и реализации грудинки при температуре от 0 до 8 С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет не более 5 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе - не более 24 ч. Срок хранения и реализации грудинки, упакованной под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 С при сервировочной нарезке - не более 5 суток, при порционной нарезке - не более 6 суток, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе - не более 24 ч.

В торговой сети все продукты реализуются без оберточных материалов и шпагата; грудинка - в шкуре или без шкуры, без удаления костей. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

Перед реализацией копчености зачищают от возможных загрязнений, снимают шпагат, а у отдельных изделий удаляют кости и шкуру. Загрязненную поверхность рекомендуется протереть чистым и сухим полотенцем.

Нормы естественной убыли при хранении мясокопченостей в магазине в зависимости от вида термической обработки, времени года и географической зоны от 0,28 до 0,70%. При машинной нарезке изделий нормы естественной убыли на эти товары увеличиваются на 0,10%. При хранении на базах и складах нормы естественной убыли (в зависимости от приведенных выше факторов и дополнительно сроков хранения) составляют от 0,03 до 0,20%.

**Список литературы**

1. Шевченко В.В. «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»; СПб.: ИНФРА, 2001.

2. Интернет-сайт http://yesyes.ru/business-150-page-1.html (сайт о технологии приготовления копчёностей).

3. ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия».

4. ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия».

5. ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия».

6. **ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения».**