Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Реферат

по товароведению продтоваров

Тема: **Товароведная характеристика свиного окорока**

Санкт-Петербург

2009 год

**1. Характеристика объекта**

**Окорок** – продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них. Допускается употреблять термин «окорок» в наименованиях продуктов из мяса промысловых животных (кабана и др.) (по **ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения»).**

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», к копчено-запеченным продуктам из свинины согласно **ГОСТ 18256-85** «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и к вареным продуктам из свинины согласно **ГОСТ 18236-85** «Продукты из свинины вареные. Технические условия».

### **Качество корейки должно соответствовать требованиям**ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия».

**2. Сырьё**

Окорока изготовляют из задних и передних окороков беконной и мясной свинины. Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»для изготовления окорока используют следующее сырьё:

- для тамбовского окорока - тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

- для воронежского окорока-лопаточную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

- для обезжиренного окорока - тазобедренную часть после снятия шпика с толщиной слоя не более 0,5 см от свиных полутуш второй, третьей, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой.

**3. Технология приготовления окорока**

Окорока лучше всего готовить из молодой нежирной свинины. Окорока отделяют от остывшей туши, обрезают их от пашинок, хвостовых позвонков и придают округлую форму. Между костями делают разрез для подвешивания окорока. Но прежде чем приступить к копчению, окорок необходимо засолить.

Существует три способа посола: **сухой, мокрый и смешанный**. Рассол готовят не слабее чем 12-13%-ный. В посолочную смесь часто добавляют сахар (не более 2% к весу мяса) для улучшения цвета и вкуса солонины. Кроме того, сахар усиливает консервирующие свойства соли.

**Вариант посола №1**. *Для* смешанного посола окороков специалисты рекомендуют такой состав смеси: на 16 кг мяса: 1 кг соли помола, 1 или 2, 50 г сахара, 25 г порошкообразной аскорбиновой кислоты. Смесь тщательно втирают в куски мяса, набивая ее в разрез на ножке окороков (между костью и сухожилием) по 0,4 стакана. Делают и сквозное отверстие в ширину ножа в нижней части ножки у костей и тоже заполняют его посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси. Натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (2-7 'С) на 12-15 суток.

Так как этого рассола для полного смачивания всего мяса недостаточно, добавляют немного нового (на 10 л холодной кипяченой воды 0,5 кг соли, 100 г сахара, 50 г аскорбиновой кислоты). Для того чтобы окорока не всплывали, на них кладут тщательно вымытый деревянный круг с небольшим, чисто вымытым камнем. Рассол наливают в посуду так, чтобы покрыть им мясо и кружок. После этого солонину выдерживают в тех же условиях еще 2-3 недели. Задние окорока весом 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол в целом длится 1,5 месяца. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде 2-3 часа (за каждые сутки посола 5-6 минут отмачивания), за это время сменяя воду два-три раза.

После вымачивания окорока подвязывают за ножку и подвешивают на 1-2 суток для стекания рассола, обветривания и обсушивания. Затем их коптят. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см и выдерживают в таре, обвязанной марлей 12-15 суток, после чего сверху накрывают кружком, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока просаливаются через полмесяца.

**Вариант помола №2.** При смешанном посоле мясо сначала солят сухим способом: на 25 кг мяса берут 1 кг соли. Через два дня его заливают прокипяченным процеженным и охлажденным рассолом. В расчете на 25 кг мяса в 10 л воды кладут 0,5 кг соли, 60 г сахара, 15 г кориандра, лавровый лист, перец, гвоздику по вкусу. Рассол выливают в бочки с засоленным мясом и держат под щитом 3-4 недели, затем мясо коптят.

При сухом посоле на 1 кг мяса берут 50-60 г соли и пряности (по вкусу). Мясо сначала натирают со всех сторон тертым чесноком, а затем - смесью соли с пряностями, укладывают под гнет, через 3-4 дня перекладывают и снова пересыпают солью. Если сразу применяют мокрый посол, то расход соли на каждые 10 кг мяса 0,5 кг. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают сверху пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают (на 10 л воды расходуют 1,8-2,2 кг соли и 50 г сахара). Этим рассолом заливают мясо.

Солят 3-4 недели в зависимости от величины и толщины кусков. Если нет необходимости в длительном хранении, мясо вынимают из рассола, подвешивают в темном прохладном месте и коптят.

**Коптят** окорока для придания им пряного вкуса и продления срока их сохранности. В домашних условиях окорока 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 окороков.

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 окорокам приятного аромата поверх дров кладут полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и др. Перед копчением окорока обрабатывают, а затем обшивают или двумя слоями марли для предохранения от загрязнения.

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

Для приготовления варено-копченых окороков их 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 окорока вынимают и варят в просторной посуде в течение 4-8 часов. Готовность окороков можно проверить прокалыванием их до кости вилкой, острым ножом или иглой. При готовности окорока острый предмет проходит его толщу свободно.

**Холодное копчение** применяют когда необходимо длительное хранение окороков. В этом случае окорока коптят при температуре 20- 25 град.С в течение 2-3 суток. Окорока теряют много жидкости и хорошо пропитываются дымом. По окончании копчения их 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.

**Приготовление копчено-вареной ветчины:** часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варят в глубоком чане примерно 1,5 часа, а потом снимают с прута и закладывают в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся. Общее время варки - 3 часа. На всякий случай проверьте готовность окорока: проткните его середину шилом. Если игла входит с трудом, окорок нужно доварить.

**4. Упаковка и маркировка**

Окорока без оболочки или без шкуры завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ. Допускается использовать алюминиевые скобы для зажима упаковок. 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 окорока 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. При фасовании целым куском упаковывание окороков производят без шкуры и костей. Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы: - для порций массой 100, 150 г ±4 г; - для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

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.

Окорока 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», ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» существуют следующие разновидности свиного окорока:

- Воронежский;

- Тамбовский;

- Обезжиренный;

- Окорок копчено-запеченный.

В зависимости от способа приготовления различают:

- **Сырокопченые окорока** - отличаются плотной консистенцией, вишнево-красным цветом мышечной ткани, выраженным запахом копчения и острым солоноватым ветчинным вкусом.

**- Варено-копченые окорока** - имеют упругую сочную консистенцию, розово-красную мышечную ткань с запахом копчения и приятным ветчинным вкусом.

**- Вареные окорока** - имеют достаточно упругую консистенцию, розово-красную мышечную ткань и солоноватый вкус.

Эти виды изделий, за исключением сырокопченых окороков, могут выпускаться в шкуре, с частичным оставлением шкуры и без шкуры.

Кроме свиных изготовляют варено-копченые окорока из задней части бараньих туш. По качеству они уступают свиным окорокам.

**Ассортимент** представленных на рынке окороков:

- окорок тамбовский копчено-вареный высшего сорта;

- окорок тамбовский копчено-вареный высшего сорта в шкуре;

- окорок тамбовский копчено-вареный высшего сорта без шкуры;

- окорок воронежский копчено-вареный высшего сорта;

- окорок воронежский копчено-вареный высшего сорта в шкуре;

- окорок воронежский копчено-вареный высшего сорта без шкуры;

- окорок обезжиренный копчено-вареный высшего сорта без шкуры;

- окорок тамбовский сырокопченый высшего сорта;

- окорок воронежский сырокопченый высшего сорта в шкуре;

- окорок копчено-запеченный высшего сорта в шкуре.

**6. Показатели качества**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для окорока должны быть выполнены следующие показатели качества:

- **внешний вид**: поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Для тамбовского и воронежского окорока – допускается в шкуре и без шкуры, для обезжиренного – без шкуры. Все окорока должны быть с петлёй для подвешивания.

- **форма**: у тамбовского и обезжиренного окорока – удлинённая, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена; у воронежского окорока – прямоугольная форма, плоская ножка отпилена в запястье.

- **консистенция**: упругая.

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

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

- **толщина подкожного слоя шпика** при прямом срезе, см, не более: для тамбовского окорока – 4,0, для воронежского окорока -4,0, для обезжиренного окорока – 0,5.

- **масса единицы готового продукта**, кг: для тамбовского окорока – не более 9,0, для воронежского окорока – не более 8,0, для обезжиренного окорока – не более 7,0.

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

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

**7. Хранение и транспортировка**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия», ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» окорок должен выпускаться в реализацию с температурой в толще изделий не ниже 0 и не выше 8С.

Окорока транспортируют всеми видами транспорта, за исключением железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Срок хранения и реализации окороков 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 окороков, упакованных 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.

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%.

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

**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 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия».

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