

УДК 637.524.3:664.5

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА  
КОЛБАСЫ «ЧАЙНАЯ» СО СМЕСЬЮ ПРИПРАВ ДЛЯ «ЧАЙНОЙ»  
КОЛБАСЫ**

**Татьяна Николаевна Сухарева**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

t-suh@inbox.ru

**Николай Игоревич Щербаков**

студент

shherbakov19@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** В статье представлена рецептура нового продукта колбаса «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы и раскрыты особенности технологии производства этой колбасы.

**Ключевые слова:** рецептура, технология, колбаса «Чайная», Смесь приправ для «Чайной» колбасы, разработка.



	второго сорта или колбасная, или одно сортная	полужирная или колбасная, или одно сортная	или боковой	) в % к массе несоленого сырья		кг несоленого сырья	«НИ СО-2»	или белый молотый	й	оженный очищенный измельченный	к			для «Чайной» колбасы (перец, кориандр, чеснок молотый, глюкоза)
Колбаса вареная «Чайная»	70	20	10	30-35	100		2,16	0,175	0,09	0,24	0,135	0,25	0,05	-
Колбаса вареная «Чайная» со Смесью приправ для колбасы Чайная	70	20	10	30-35	100		-	-	-	-	-	2,4	0,05	0,8

Данные таблицы 1 показывают, что при использовании Смеси приправ для «Чайной» колбасы, при производстве колбасы вареной «Чайная» в количестве 0,8 кг на 100 кг сырья позволяет улучшить её качество, повысить срок хранения, а также создать колорит вкусовых и ароматических свойств.

Технология производства колбасы вареная «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы следующая: размораживание и разделка, обвалка, жиловка; измельчение на волчке и посол; тонкое измельчение на куттере; фаршесоставление на куттере, внесение Смеси приправ для «Чайной» колбасы (по рецептуре 0,8 кг на 100 кг); формовка колбас; термообработка; охлаждение; контроль качества, упаковка и маркировка.

Каждая туша при приемке мяса проходит органолептическую оценку, мороженное мясо при положительных показателях направляется на разморозку или непосредственно на обвалку, а потом на жиловку.

В зависимости от группового ассортимента нарезают мясо на куски массой до 1 кг. На волчке с диаметром отверстий в решетке 16-25 мм охлажденное и размороженное мясо измельчают. Образуется крупнозернистый фарш - шрот. Для сокращения времени для получения готовой продукции фаршу, подвергнутому тонкому измельчению предоставляется преимущество.

В мелком измельчении на волчке с диаметром отверстий решетки 2-6 мм происходит посол мяса.

Сухую соль одновременно с нитритом натрия (7,1 г на 100 кг в виде раствора концентрацией не выше 2,5%) перемешивают в мешалках в течение 5 минут.

Посоленное измельченное и выдержанное в специальных емкостях при температуре помещения 0-4°C мясо вторично измельчают на куттере в течение 8 - 12 мин до получения хорошо проработанной однородной массы.

Сначала загружают мясное сырье: свинину полужирную, говядину II сорта, триполифосфат натрия, добавляют часть холодной воды (льда). Затем применяют Смесь приправ для «Чайной» колбасы и вработывают её в фарш 3-5 мин.

8-12 мин продолжается обработка фарша на куттере или куттере-мешалке. Температура готового фарша 12-14 °С. Зависит от количества добавленной воды (льда), типа измельчителя и температуры исходного сырья. От состава сырья исходят при определении количества воды (льда), требуемой для приготовления фарша (15-30 % от массы куттеруемого сырья).

Далее готовый фарш направляется на формовку колбас.

Схема технологического процесса производства вареной колбасы «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы представлена на рисунке 1.

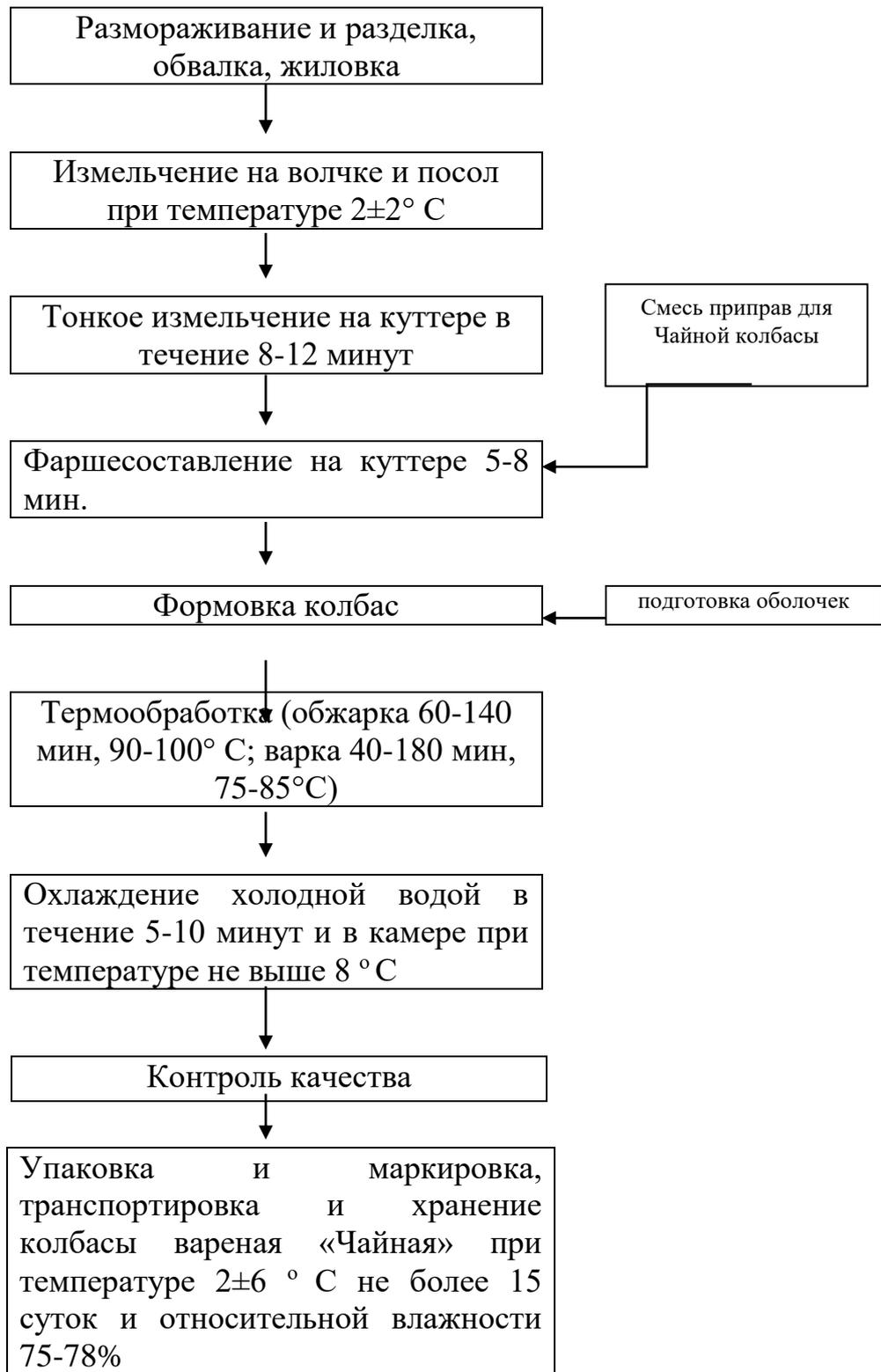


Рисунок 1 – Схема технологического процесса производства вареной колбасы «Чайная» со Смесью приправ для «Чайной» колбасы.

Для наполнения фаршем на вакуумных шприцах используются оболочки искусственные, полимерные и их формовка производится с помощью клипсаторов.

Колбасу вареная «Чайная» в течение 0,5-2,5 ч (влияет диаметр батона) обжаривают горячим воздухом для упрочнения структуры, завершения стабилизации окраски фарша, испарения части воды, приобретения приятного специфического вкуса и запаха. Температура в начале и конце тепловой обработки 45-60° С и 90-110 °С соответственно, в центре батона - 40-50°С.

Острым паром батоны варят при температура паровоздушной среды и в центре батона 75-85°С и 70-72°С соответственно от 0,5 в черевах до 3 ч в синюгах и других оболочках большого диаметра.

Применение полиамидных оболочек позволяет повысить температуру варки и увеличить срок хранения колбас.

Колбаса вареная «Чайная» после термической обработки охлаждается под душем холодной водой в течении 5-10 минут и в камере с температурой 0-+8°С, до температуры не выше 15°С.

Потом упаковывание, маркирование и хранение колбасы вареная «Чайная».

### **Список литературы:**

1. Брыксина К.В., Ратушный А.С. Применение функционального ингредиента растительного происхождения с высокими антиоксидантными свойствами при разработке продукта для здорового питания // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения): Материалы Национальной научно-практической конференции, посвященной 85-й годовщине со дня рождения профессора, доктора сельскохозяйственных наук, лауреата Государственной премии Потапова Виктора Александровича, Мичуринск, 11–13 декабря 2019 года / отв. ред. Григорьева Л.В. Мичуринск: Мичуринский ГАУ. 2019. С. 281-284. – EDN IJHIRK.

2. Донченко Л.В., Влащик Л.Г., Звягинцева В.В. Разработка Специализированных продуктов с использованием пищевых волокон // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции. Майский, 28–

29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 183-184. – EDN KLSYPY.

3. Коршикова А. О., Попенков В.П. Анализ сбалансированности питания студентов ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ // Горинские чтения. Наука молодых - инновационному развитию АПК: Материалы Международной студенческой научной конференции, Майский, 28–29 марта 2019 года. Том 2. Майский: Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. 2019. С. 296-297. – EDN BISXCG.

4. Нечепорук А. Г., Третьякова Е.Н., Самсонова О.Е. Влияние овощных порошков на органолептическую оценку качества полуфабрикатов из мяса птицы // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях: сборник научных статей 9-й Международной научно-практической конференции, Курск, 12 ноября 2021 года / Юго-Западный государственный университет. Курск: Юго-Западный государственный университет, 2021. – С. 321-325. – EDN ZPKJQS.

5. Разработка рецептуры мясных изделий функциональной направленности с использованием растительного сырья / А. Г. Нечепорук, Е. Н. Третьякова, В. А. Бабушкин, Н. А. Грачева // Инновационные технологии пищевых производств: Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 180-летию ФГБОУ ВО "Донского государственного аграрного университета" , пос. Персиановский, 21–22 сентября 2020 года. – пос. Персиановский: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Донской государственный аграрный университет", 2020. С. 106-110. – EDN UYCVRX.

6. Родина З. Ю., Сухарева Т.Н. Изучение влияния брюквы и отрубей пшеничных на качество котлет рубленых из индейки / З. Ю. Родина, Т. Н. Сухарева // Инновационные технологии в АПК: материалы Международной научно-практической конференции, Мичуринск, 21–23 ноября 2018 года / Общ.

ред. В.А. Бабушкин. Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет. 2018. С. 331-334. – EDN YYGNXF.

7. Полянская И. С. Функциональные продукты питания: По стопам Вернадского, Покровского, Мечникова, Королева, Чижевского. Саарбрюккен :LAPLAMBERT. 2014. 139 с.

8. Сухарева Т. Н., Манаенкова Ю.С. Разработка технологии мясных полуфабрикатов с растительным сырьем для профилактического питания // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 2. С. 122. – EDN ZFOOJO.

9. Сухарева Т. Н., Панков А.Э., Петров В.Г. Применение смеси приправ для «Чайной» колбасы при производстве колбасы данного вида // От импортозамещения к инновационному агропромышленному комплексу и устойчивому сельскому хозяйству России: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 80-летию Удмуртского ГАУ, Ижевск. 14–15 декабря 2023 года. Ижевск: Удмуртский государственный аграрный университет. 2023. С. 29-34. – EDN GQBIHN.

**UDC 637.524.3:664.5**

**DEVELOPMENT OF RECIPE AND TECHNOLOGY FOR  
PRODUCTION OF "TEA" SAUSAGE WITH SEASONING MIXTURE FOR  
"TEA" SAUSAGES**

**Tatyana N. Sukhareva**

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

t-suh@inbox.ru

**Nikolay I. Shcherbakov**

student

shherbakov19@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Annotation.** The article presents the recipe for the new product "Tea" sausage with a mixture of seasonings for "Tea" sausage and reveals the features of the technology for the production of this sausage.

**Keywords:** recipe, technology, sausage "Tea," Seasoning mixture for "Tea" sausage, development.

Статья поступила в редакцию 11.11.2024; одобрена после рецензирования 20.12.2024; принята к публикации 25.12.2024.

The article was submitted 11.11.2024; approved after reviewing 20.12.2024; accepted for publication 25.12.2024.