

УДК 637.524.2 (476)

## **ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ХЛЕБОВ**

**Копоть О. В., Закревская Т. В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»  
г. Гродно, Республика Беларусь

Мясные хлеба всегда пользовались большим спросом у покупателей. В настоящее время мясная промышленность опять возвращается к производству этого незаслуженно забытого продукта. Производство мясных хлебов позволяет переработать условногодное мясо, менее ценное сырье, тем самым получить продукт неплохого качества, но по более низким ценам.

**Сырье.** Для приготовления мясных хлебов используют то же сырье, что и при производстве вареных колбас, а также сырье, которое должно обрабатываться при более высоких температурах. Подготовку, посол и приготовление фарша производят так же, как и для производства колбасных изделий, только в фарш добавляют меньше воды. Составление фарша производится на куттере, а при необходимости в фаршемешалке.

Очередность загрузки сырья соблюдается такая же, как и при составлении фарша для колбасных изделий, жирное сырье загружается в последнюю очередь, предварительно охлажденный жир-сырец вводят за 0,5-1,0 мин до окончания куттерования.

Формование хлебов производится в формы из нержавеющей стали или луженые, предварительно смазанные свиным топленным жиром. Их плотно заполняют фаршем, не допуская наличия пор и воздушных пустот. Наполняют формы вручную, с помощью вакуумных

шприцов либо специальными машинами. Масса фарша в каждой форме 2-2,5 кг.

Поверхность фарша в форме заглаживают и делают товарную отметку (буквы), соответствующую наименованию хлеба. После формирования фарш запекают.

Запекание. Фарш в формах помещают в конвейерные или ротационные печи различных конструкций, прогретые до температуры 130-150°C (в зависимости от режима запекания), и запекают. При двухступенчатом режиме температура на 1 ступени 150°C, продолжительность запекания 80 мин, на 2 ступени соответственно 110°C и 70 мин. При постоянном режиме запекание проводят при 130°C в течение 150 мин до достижения температуры в центре хлеба  $70 \pm 1^\circ\text{C}$ .

При изготовлении мясных хлебов из условно годного мяса режим запекания следующий: на 1 ступени 150°C и 80 мин, на 2 ступени 110°C и 100 мин. При постоянном режиме хлебы запекают при 130°C в течение 180 мин до достижения температуры в центре хлеба 85°C. В результате получаем вкусный и дешевый продукт.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Пянишиников В. В., Микляшевский П. Пищевые добавки «Могунции» для антикризисной программы // Мясная индустрия. — 2009. — № 3. С. 46-47.
2. Рогов И. А. и др. Общая технология мяса и мясopодуlтoв. — М.: Колос, 2000. — 255 с.
3. Гуринович Г. В., Потипаева Н. Н, Позняковский В. М. Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности. - Москва-Кемерово: Издательское объединение «Российские университеты»: Кузбассвузиздат - АСТШ, 2005. - 362 с.
4. Нечаев А. П., Кочеткова А. А., Зайцев А. Н. Пищевые добавки. - М.: Колос, 2001. — 256 с.