

Содержание

Введение	4
1 Анализ процесса и оборудования подготовки мясного сырья для производства колбасных изделий и деликатесов.....	6
1.1 Мясное сырье для производства.....	6
1.1.1 Мясо говядины.....	6
1.1.2 Мясо свинины.....	7
1.1.3 Мясо курицы.....	8
1.2 Подготовка мясного сырья.....	9
1.2.1 Разделка.....	10
1.2.2 Обвалка.....	12
1.2.3 Жиловка.....	14
1.2.4 Посол.....	16
1.3 Оборудование для посола.....	22
1.3.1 Установка для приготовления рассолов и маринадов.....	22
1.3.2 Инъектор.....	24
1.3.3 Вакуумный массажёр.....	28
1.4 Виды инъекции рассола в мясное сырье.....	30
2 Исследование процесса шприцевания мясных полуфабрикатов.....	36
2.1 Общее положение.....	36
2.2 Обзор современных исследований процесса засолки мяса.....	37
2.3 Описание экспериментальной установки.....	43
2.4 Порядок проведения исследования.....	48
2.4.1 Определения характерных процессов эталонных образцов.....	48
2.4.2 Расчет состава рассола и степени инъектирования.....	50
2.4.3 Описание процесса лабораторной оценки полученных результатов.....	51