

## Натуральні м'ясні напівфабрикати

1. Великошматкові напівфабрикати.
2. Порційні напівфабрикати.
3. Дрібношматкові напівфабрикати.
4. Фасоване м'ясо і субпродукти.

М'ясними напівфабрикатами називають сирі м'ясопродукти, підготовлені до термічної обробки (варіння, смаження). Централізоване виробництво напівфабрикатів у гігієнічній упаковці дозволяє знизити втрати сировини, підвищити продуктивність праці та культуру обслуговування. Напівфабрикати та швидко заморожені страви вживають у домашніх умовах, у сфері громадського харчування, школах, лікарнях, на залізницях та повітряному транспорті.

Асортимент напівфабрикатів різноманітний. За видом м'яса їх класифікують на яловичі, баранячі, свинячі, телячі та з м'яса птиці. За способом попередньої обробки та кулінарному призначенню напівфабрикати ділять на натуральні, обкачані у сухарях, рубані, пельмені та м'ясний фарш.

Натуральні напівфабрикати - це шматки м'яса із заданими або довільними масами, розмірами та формою з відповідних частин туші. Їх розподіляють на крупношматкові, порційні та дрібношматкові. Крім того, натуральні напівфабрикати можуть бути як безкістковими, так і м'ясо-кістковими.

За якістю натуральні напівфабрикати переважають інші види напівфабрикатів, тому що їх виготовляють в основному із найбільш ніжних частин м'ясної туші. Завдяки видаленню із м'яса костей, сухожиль та хрящів підвищується його харчова цінність, тому натуральні напівфабрикати характеризуються значним вмістом білків та незначною кількістю жиру.

Для виготовлення натуральних напівфабрикатів використовують яловичину та баранину I та II категорії, свинину I, II, III та IV категорії, телятину. Не допускається вживання м'яса биків, кнурів, баранів та козлів, а також замороженого більше одного разу м'яса.

**1. Великошматкові напівфабрикати** виділяють із обваленого м'яса. Ця м'якоть або пластини м'яса, зняті з певних частин півтуш і туш у вигляді крупних шматків, очищених від сухожиль і товстих поверхневих голівок, із збереженням міжм'язової, сполучної та жирової тканини. Поверхня крупних шматків повинна бути рівна, незавітрена, із зарівненими краями. Технологічний процес вироблення крупношматкових напівфабрикатів здійснюється відповідно схемі на рис. 1.

З яловичини виділяють (рис. 2) вирізку, найдовший м'яз спини (спинну частину - товстий край та поперекову частину - тонкий край), тазостегнову частину (верхній, внутрішній шматки, боковий та зовнішній шматки), лопаткову частину (плечову та заплічну частини), підлопаткову частину, грудну частину, покромку (з яловичини 1-ої категорії), котлетне м'ясо.

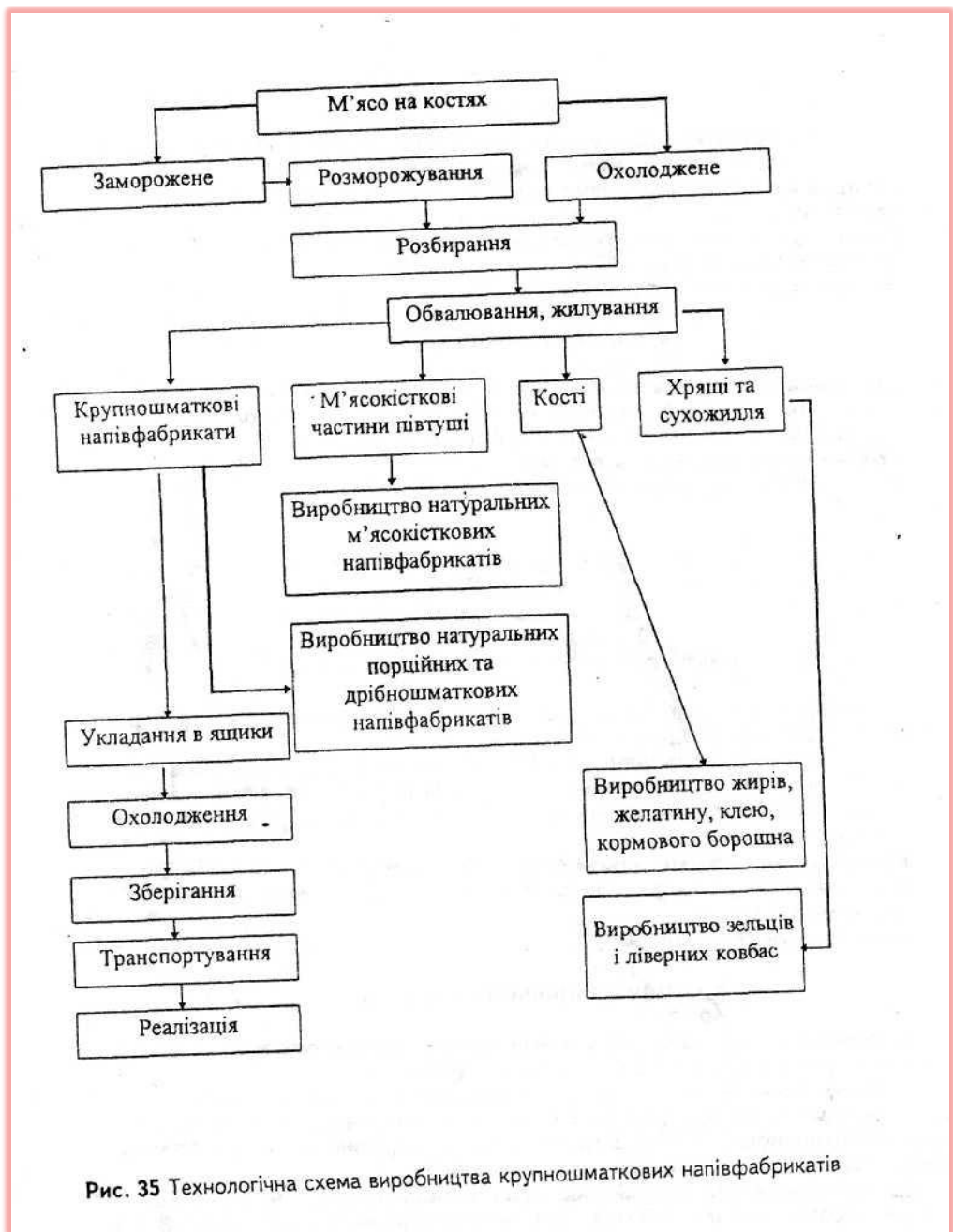


Рис. 35 Технологічна схема виробництва крупношматкових напівфабрикатів

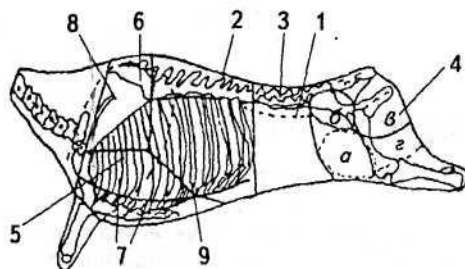


Рис. 2. Схема розбирання яловичини на крупно шматкові напівфабрикати: 1 - вирізка; 2,3 - найдовший м'яз спини (2 - спинна частина, 3 – поперекова частина); 4 - Тазостегнова частина (а - боковий шматок, б – верхній шматок, в - внутрішній шматок, г - зовнішній шматок); 5,6 – лопаткова частина (5 - плечова, 6 - заплічна); 7 - грудинка; 8 - підлопаткова

частина; 9 – покромка.

Із свинини виділяють вирізку (рис. 3), корейку, грудинку, тазостегнову, лопаткову, шийну частини і котлетне м'ясо.

З баранини виділяють (рис. 4) корейку, грудинку, тазостегнову та лопаткову частини, а також котлетне м'ясо.

При виробництві крупношматкових напівфабрикатів туші і півтуші заздалегідь розбирають. Обвалювання відрубів здійснюють на конвейєрних та стаціонарних столах і у підвішеному стані, щоб не було глибоких порізів м'язової тканини. Обвалювання півтуш здійснюють з повним або частковим зачищенням костей і виділяють м'ясокісткові напівфабрикати (супові набори, рагу, м'ясокісткові набори, столові набори і ін.).

З метою раціонального використання найцінніших частин туш доцільно здійснювати комбіноване розбирання півтуш, виділяючи крупношматкові напівфабрикати, з яких потім нарізають порційні, а решту частин півтуш направляють на обвалювання для ковбасного виробництва.

Крупношматкові напівфабрикати для підприємств громадського харчування пакують у багатозворотну або разову тару і охолоджують до 0-8°C. Термін зберігання, транспортування та реалізації крупношматкових напівфабрикатів при температурі 0-8°C не більше 48 годин, у тому числі на підприємстві-виготовлювачеві не більше 12 годин.

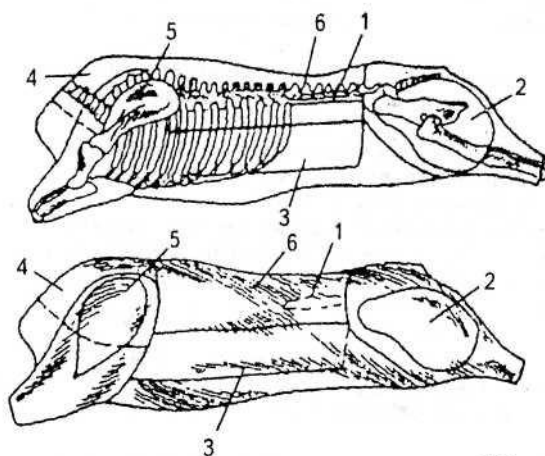
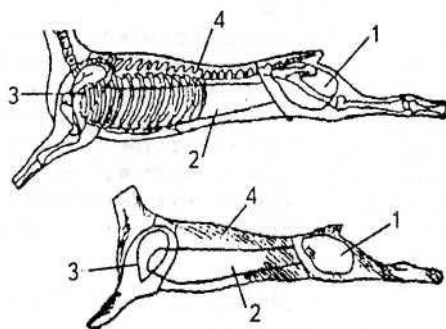


Рис. 37. Схема розбирання свинини на крупношматкові напівфабрикати:  
1 - вирізка; 2 - тазостегнова частина; 3 - грудинка;  
4 - шийно-підлопаткова частина; 5 - лопаткова частина; 6 - корейка.

Рис. 38. Схема розбирання баранини (козлятини) на крупношматкові напівфабрикати:  
1 - тазостегнова частина;  
2 - грудинка; 3 - лопаткова частина; 4 - корейка



Крупношматкові напівфабрикати доцільно пакувати під вакуумом у повіденову плівку. У цьому випадку термін зберігання при 0-4°C збільшується до 7 діб, а при -2-0°C - до 10 діб.

**2. Порційні напівфабрикати.** Порційні напівфабрикати виготовляють з певних шматків м'якоті крупношматкових напівфабрикатів. Порційні напівфабрикати - це один або два приблизно однакових за масою шматки м'яса, призначені для смаження цільними шматками. Для їх виготовлення використовують найніжніші частини туші - вирізку, м'якоть спинної, поперекової та тазостегнової частин. М'ясо інших частин туші, хоч і повноцінне за білковим складом, відзначається підвищеною жорсткістю, тому використовується для тушкування або приготування м'ясного фаршу. Воно може бути використано для порційних напівфабрикатів лише після розм'якшення, що можливо при тривалому дозріванні м'яса під дією на нього ферментних препаратів. Під дією ферментних препаратів у 2-3 рази прискорюються процеси, які обумовлюють ніжність, соковитість, смак та аромат м'яса.

Для штучного розм'якшення м'яса жорстких частин туш використовують протеолітичні ферменти рослинного, тваринного та мікробіального походження. Найбільший інтерес викликають панкреатин, еластаза, реніномеїн Г10Х, папаїн, які застосовують при обробці жорсткого м'яса з підвищеним вмістом сполучної тканини.

До порційних напівфабрикатів з яловичини відносяться: вирізка, біфштекс натуральний, лангет, антрекот, ромштекс (у паніруванні і без нього), зрази натуральні, яловичина духова.

Порційні напівфабрикати із свинини - це вирізка, котлета натуральна (у паніруванні або без нього), ескалоп, свинина духова, шніцель (у паніруванні або без нього).

З баранини одержують порційні напівфабрикати: котлету натуральну (у паніруванні або без нього), ескалоп, баранину духову, шніцель.

Порційні натуральні напівфабрикати нарізають уперек волокон, перпендикулярно до волокон чи під кутом 45°. Напівфабрикати, нарізані уперек волокон, краще зберігають товарний вигляд, менше деформуються у сирому вигляді, а при тепловій обробці менше втрачають соку і виходять соковитішими і смачнішими.

Деякі натуральні напівфабрикати використовують для одержання панірувальних напівфабрикатів. Після зважування для розм'якшення тканини їх відбивають з обох боків металевими сікачами або обробляють у м'ясорозпушувачах, занурюють у льезон і після стікання надлишку обкачують у сухарному борошні. Льезон виготовляють із меланжу, води та кухонної солі у співвідношенні 40:10:1; перемішуючи до одержання однорідної маси. Льезон і панірувальні сухарі закривають поверхню натуральних напівфабрикатів і запобігають витіканню м'ясного соку при термічній обробці.

**3. Дрібношматкові напівфабрикати** одержують нарізанням жилованого м'яса на дрібні шматки (азу, гуляш, бефстроганов, піджарка, м'ясо для шашлика та ін.).

Для кожного виду напівфабрикату використовують м'ясо точно

визначеної частини туші. Азу, лангет, біфштекс, бєфстроганов, наприклад, виготовляють з яловичої вирізки; антрекот, ромштекс, піджарку - з яловичого найдовшого м'яза спини; ромштекс, яловичину духову, піджарку - з яловичої тазостегнової частини. Спинну частину свинячої корейки з ребрами використовують для натуральних котлет; безкісткову поперекову частину - для ескалопа; тазостегнову частину - для шніцеля натурального і м'яса для шашлика; лопаткову та шийно-лопаткову частини - для свинини духової, гуляшу і піджарки. Баранячі котлети натуральні виготовляють із спинної частини корейки з ребрами; ескалоп - з безкісткової поперекової частини; шніцель натуральний і м'ясо для шашлика - з тазостегнової частини, а баранину духову і м'ясо для плову - з лопаткової частини.

Процес вироблення натуральних напівфабрикатів складається з підготовки сировини, виготовлення напівфабрикатів, порціонування та пакування. Підготовка сировини полягає у видаленні костей, крупних сполучнотканинних утворень, надлишкового жиру. Виготовлення напівфабрикатів зводиться до нарізання м'якитної таї розпилювання кісткової сировини на порції та шматки, маса яких передбачена стандартом для кожного виду напівфабрикатів.

Безкісткові дрібношматкові напівфабрикати нарізають на машинах типу шпигорізок. Для виготовлення м'ясо-кісткових напівфабрикатів використовують стрічкові пили, обладнані спеціальними пристроями (касетами), куди кладуть м'ясо-кісткову сировину, а також рубальні машини (гільйотини) безперервної дії.

Безкісткові напівфабрикати - це м'якоть, виділена із кращих частин м'яса, очищена від сухожилів та товстих поверхневих плівок і яка має рівну поверхню. Виготовляють такі види: безкістковий натуральний напівфабрикат вищого сорту з яловичини, печеня особлива, яловичина для тушкування, грудинка на харчо, напівфабрикат для натуральних відбивних котлет (січеників) із свинини, свинина для тушкування, напівфабрикат для запікання, безкістковий напівфабрикат з баранини.

**4. Фасоване м'ясо і субпродукти.** Фасоване м'ясо та субпродукти призначені для реалізації у роздрібній торгівлі, Для вироблення фасованого м'яса використовують яловичину, телятину, баранину та свинину I та II категорій в охолодженому стані.

Для фасування м'ясо худоби розділяють на відруби, а потім на порції. У порціях дотримується природне співвідношення м'якитних тканин і костей. Розбирання м'яса на сортові відруби здійснюють за стандартними схемами, прийнятими у роздрібній торгівлі.

Для фасування використовують охолоджені субпродукти цілими або у вигляді шматків. Субпродукти фасують також у замороженому вигляді за виключенням м'ясної обрізі.

М'ясо фасують порціями масою нетто 500, 1000 г або будь-якої маси, але не більше 2 кг. Кожну порцію м'яса і субпродуктів пакують у пакети з полімерної плівки. На кожен порцію приклеюють етикетку із зазначенням

підприємства, найменування продукту, маси, харчової та енергетичної цінності.

Цехи, де виробляють натуральні напівфабрикати, розміщують під обвалювальними відділеннями або поруч з ними. Відділення по виробництву фасованого м'яса розташовують поруч з холодильником. При такому розташуванні скорочуються витрати на транспортування сировини з холодильників та сировинних цехів.

Цехи або відділення, де виробляють натуральні напівфабрикати та фасоване м'ясо, повинні мати стаціонарні або конвеєрні столи. У цехах з великою продуктивністю встановлюють стрічкові конвеєри для транспортування чистої тари до фасувальних столів та упакованої продукції до місця охолодження та реалізації.

Для розбирання туш використовують стрічкові пили великих моделей, для розпилювання відрубів і сортових частин м'яса на окремі порції, а м'ясо-кісткових частин на дрібношматкові напівфабрикати - стрічкові пили малих моделей.

Крім того, цех оснащують устаткуванням для фасування, пакування та зважування окремих порцій і продукції у груповій упаковці.