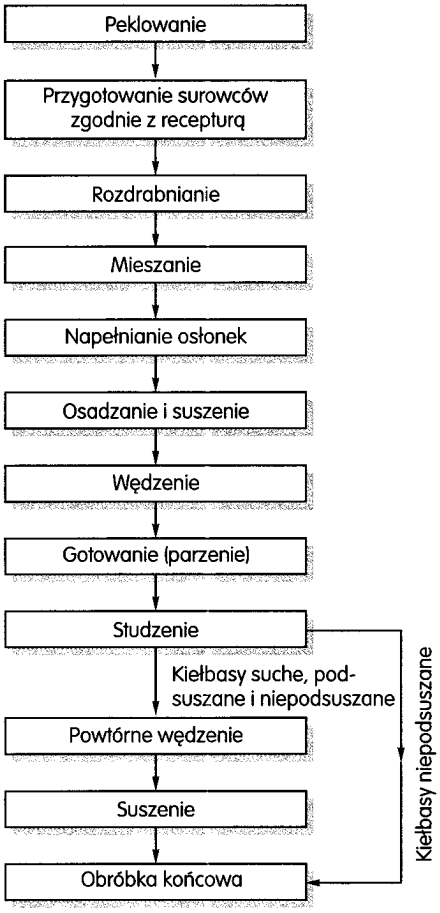

Rys. 6.17. Schemat produkcji kiełbas [2]

o oczkach 3–6 mm). Mięso chude i poprzerastane tkanką łączną rozdrabnia się następnie w **kutrach**. Kutrowanie ma dokładnie roztetrzeć mięso i zniszczyć strukturę tkankową. W przypadku kiełbas drobno rozdrobnionych kutrowaniu poddaje się cały surowiec, natomiast do produkcji kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych kutrowana jest tylko ta część mięsa, którą miesza się z mięsem zmielonym za pomocą wilka.

Mieszanie odbywa się w mieszarkach zwykłych lub próżniowych, gdzie otrzymuje się jednolitą masę o właściwej konsystencji i kleistości, odpowiednią dla danego rodzaju produktu.

Napełnianie osłonek farszem odbywa się za pomocą nadziewarek. Końce osłonek są zawiązywane, spinane drewnianą szpilką lub „klipsowane". Uformowane kiełbasy zawiesza się na kijach wędzarniczych.

Osadzanie kiełbas trwa 0,5–2 godz. (w zależności od średnicy batonów) w pomieszczeniu o dość intensywnym ruchu powietrza, z częstą jego wymianą w temp. 20–30 °C. Kiełbasy wędzone surowe poddawane są osadzaniu 1–4 dni, w temperaturze 2–6 °C.

Wędzenie następuje w komorach wędzarniczych lub wędzarniczo-parzelniczych. W zależności od rodzaju kiełbasy wędzi się dymem zimnym, ciepłym lub gorącym.

Wędzenie **dymem zimnym** odbywa się w temperaturze ok. 22 °C w wolnym ruchu powietrza. Wędzenie **dymem ciepłym** odbywa się w temperaturze 25–40 °C również w wolnym ruchu powietrza. Wędzenie **gorące** zachodzi w trzech etapach:

I – temperatura 40–60 °C, szybki ruch powietrza, bez dymu lub w dymie rzadkim – następuje osuszanie powierzchni kiełbas,

II – wędzenie właściwe w temperaturze 45–60 °C, w wolnym ruchu powietrza w dymie średnio lub bardzo gęstym,

III – temperatura 75–85 °C, szybki ruch powietrza, rzadki dym – następuje powierzchniowe przypieczenie kiełbasy .

Obróbka cieplna odbywa się po zakończeniu wędzenia. Niektóre kiełbasy (np. serdelki) są parzone, inne (np. myśliwska sucha) – pieczone.

Parzenie zasadniczo
aż do osiągnięcia wewną
celofanowych parzy się
służą **kotły** lub **komory**

Pieczenie odbywa się
batonu temperatury 68–

Studzenie następuje za
cia wewnątrz batonu tem

Chłodzenie ma obniż
mocą zimnego powietrza

Kiełbasy suszone i po
nym przez 12–24 godz. lu
nadmiar wody i dojrzew
raturze 12–18 °C i wilgo
do kilkunastu dni.

Wędliny podrobowe sa
wanych podrobów, mięsa
uzupełniających i przypra
mach. Poddaje się je parz

Produkty blokowe są
kowicie lub częściowo za
tłuszczu i podrobów, z
przyprawione, ewentualn
utrzymujących ich kształt

6.7.3.2. Produkcja k

Konserwa (zgodnie z PN-
ym w hermetycznym opa
miszczenie lub redukcję
bezpieczeństwo zdrowot

Tabela 6.8. Klasyfikacja konse

Kryterium podzi
Rodzaj wsadu, skład surowco związania składników
Sposób obróbki cieplnej i trwa mikrobiologiczna konserw