

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNIVERSİTETİ

KAFEDRA: QIDA MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

FƏNN: “ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI”



**MÜHAZİRƏ 10:KOLBASA MƏMULATLARININ İSTEHSAL
TEXNOLOGİYASI**

DOS. NATAVAN SƏFƏR QIZI QƏDİMOVA

Plan

- Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri
- Xammal və köməkçi materialların keyfiyyətinə olan tələblər
- Hazır məhsulun keyfiyyətinə olan tələblər.
- Müxtəlif kolbasa məmulatları istehsalının texnoloji sxemi
- Kolbasa məmulatlarının istehsal mərhələləri
- Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması

ƏDƏBİYYAT

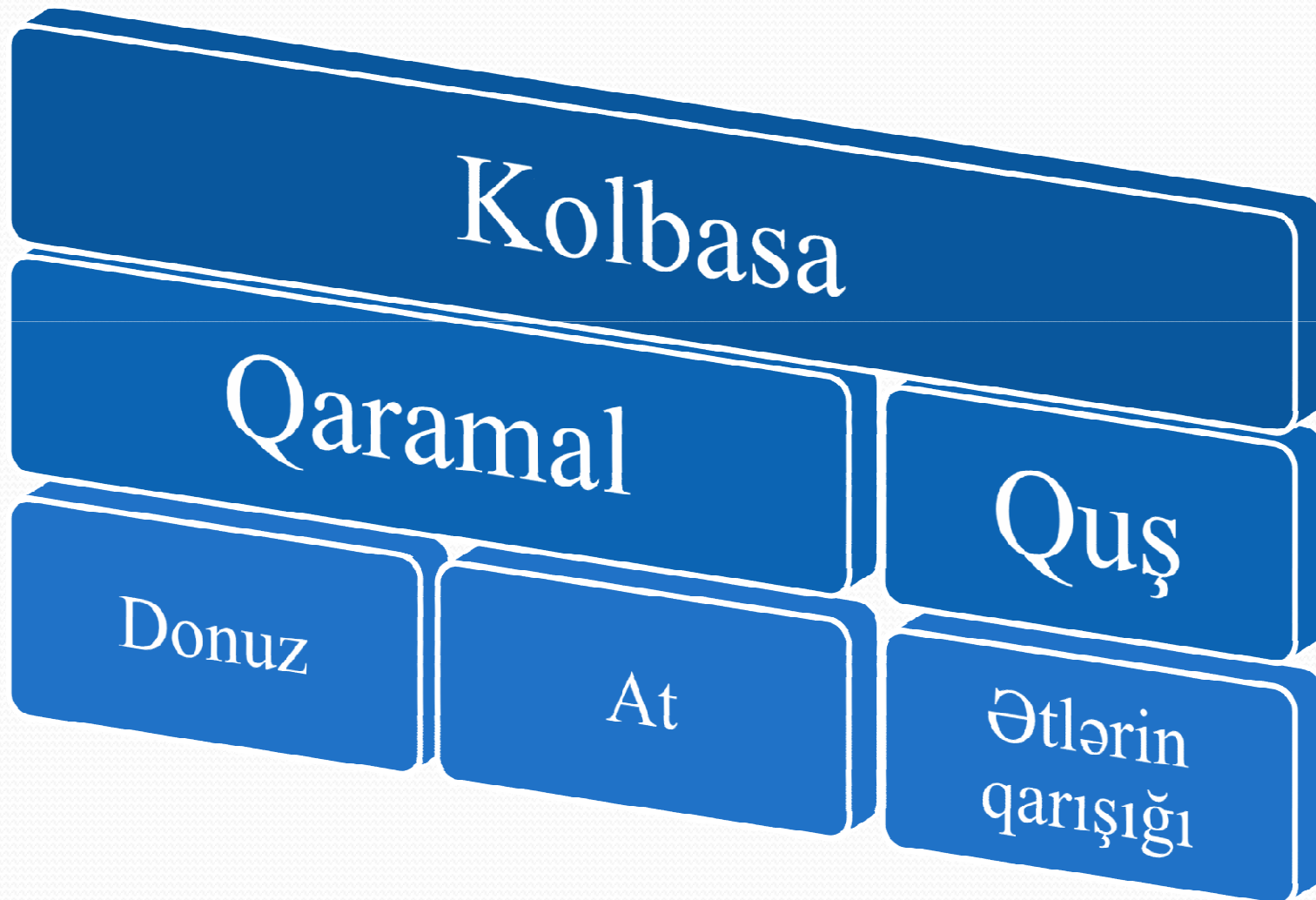
- Qədimova N.S. Ət və ət məhsullarının texnologiyası. Dərslik Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı, 2013.- 50
- Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000 г., 367 с.
- Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек и мясных хлебов. М., 2001 г., 702 с
- Зонин В.Г. «Современное производство колбасных и солено-копченых изделий» — СПб.: Профессия, 2006. — 224 с.
- Разделка мяса: Производственно-практическое издание. Забашта А. Г., Молочников М. В., Подвойская И. А., М.: 2010. - 456 с.ил.; 70х100/16

Kolbasa nədir?

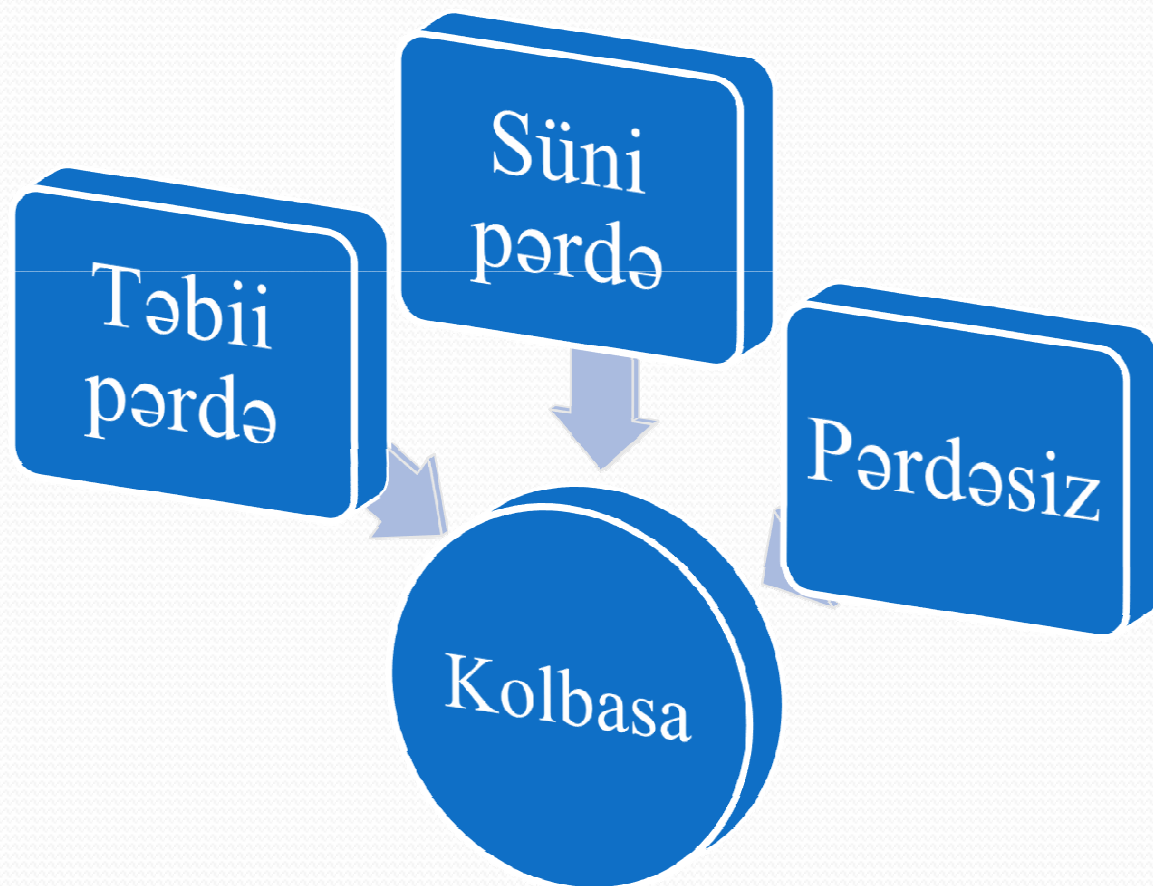
- Tərkibində duz, piy, ədviyyat və digər yardımçı xammal qatılmış ət qiyməsi təbii bağırsaqlara, süni örtücü pərdələrə və ya qəliblərə doldurulub istehlak üçün hazır vəziyyətə çatana kimi termiki emaldan və ya fermentasiya əməliyyatından keçirilməsi nəticəsində alınan ət məhsuluna **kolbasa** deyilir.



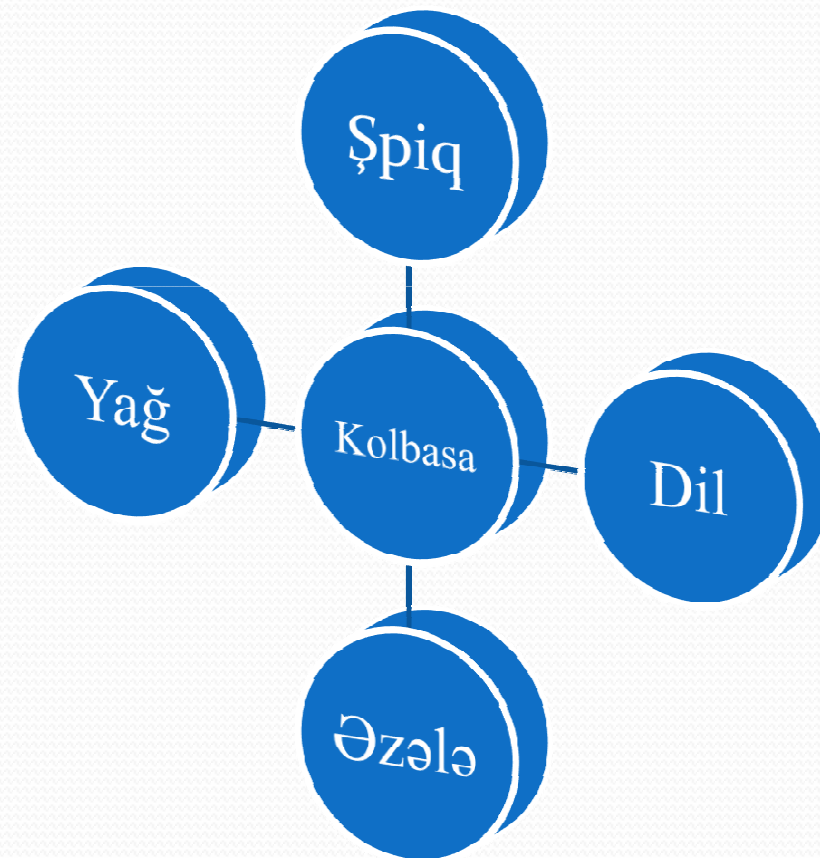
İstifadə edilən ətin növündən asılı olaraq



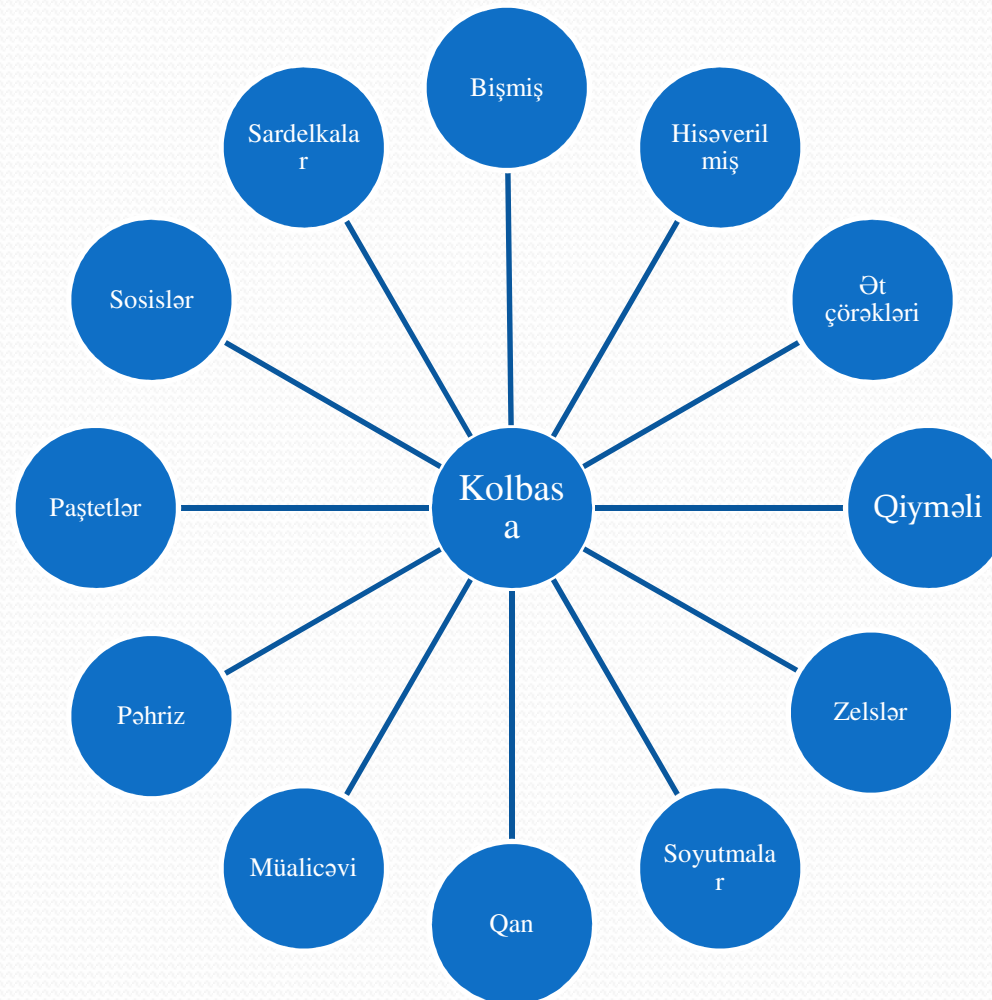
Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq



Kəsikdəki görünüşünə görə



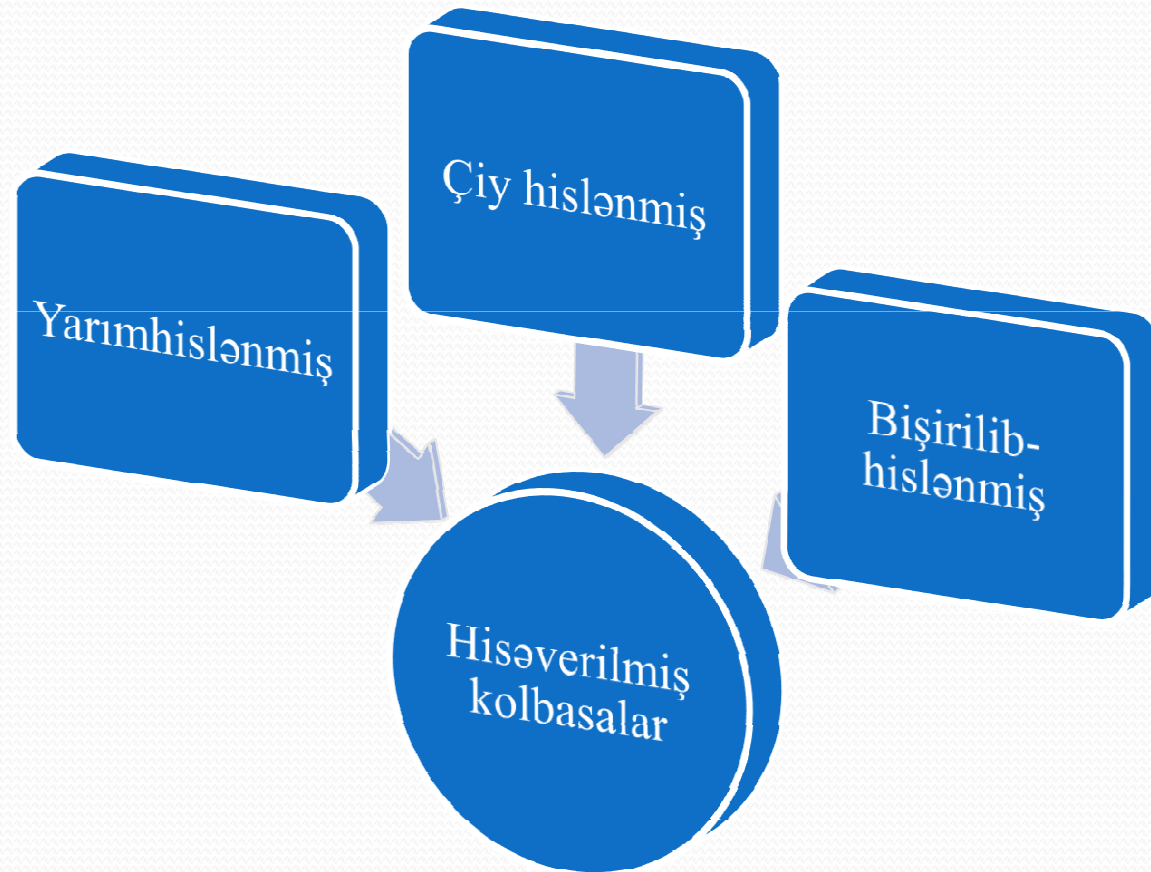
İstehsal texnologiyasından və xammaldan asılı olaraq



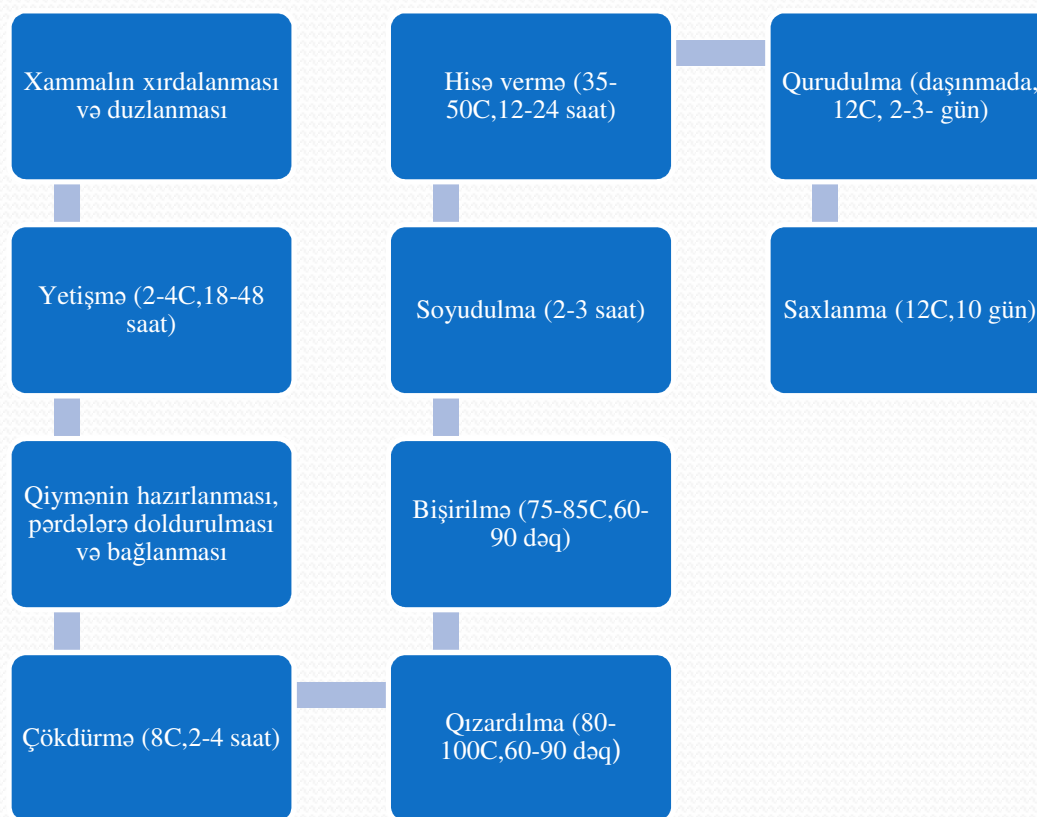
Bişmiş kolbasa məmulatlarının istehsalının texnoloji sxemi



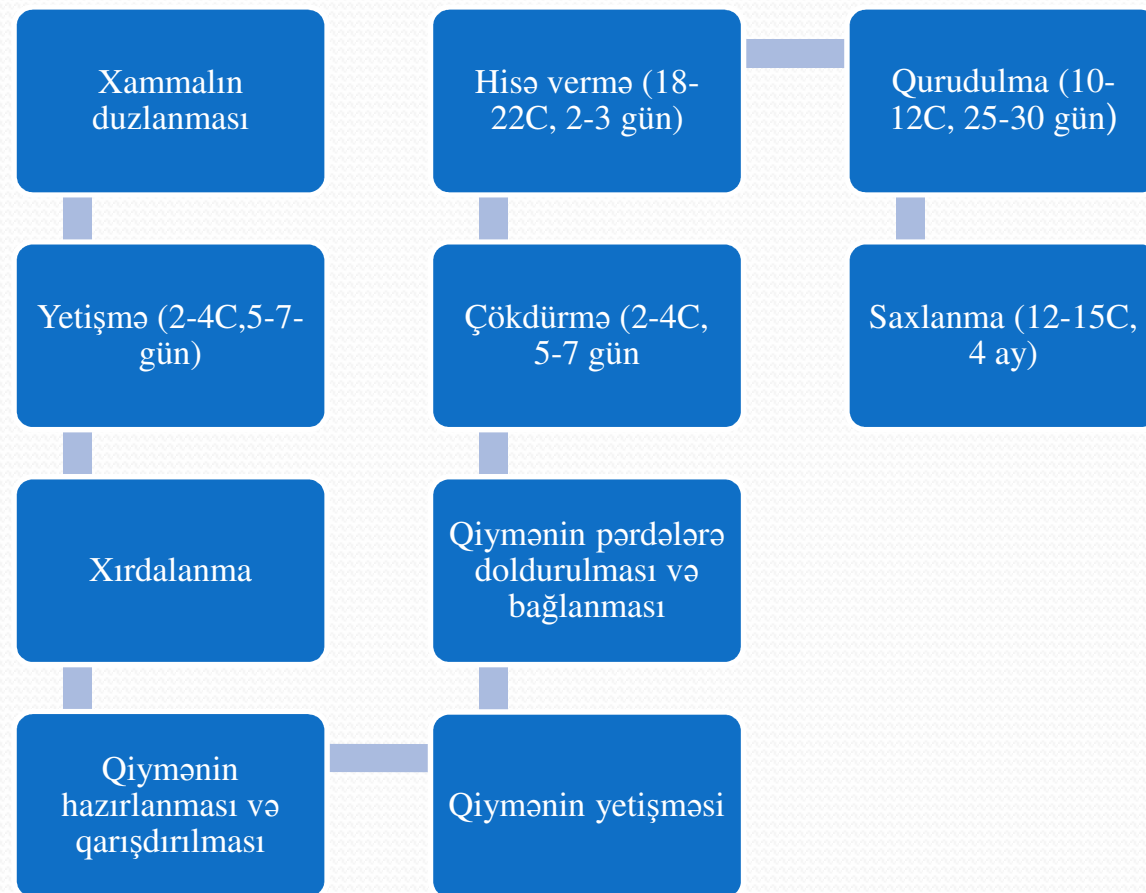
Hisə verimiş kolbasalar



Yarımhislənmiş kolbasa məmulatlarının istehsalının texnoloji sxemi



Çiy hislənmiş kolbasa məmulatlarının istehsalının texnoloji sxemi



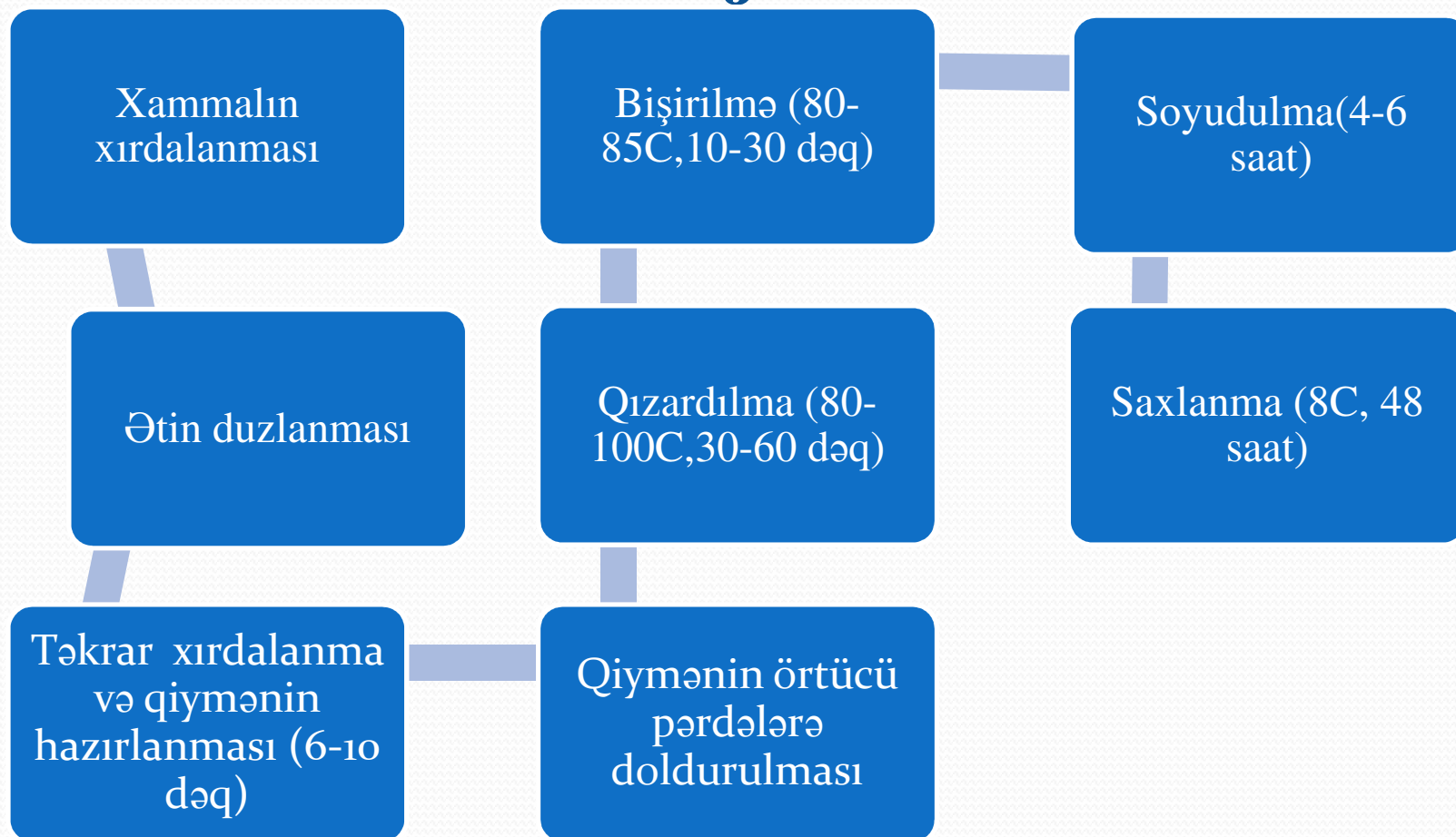
Bişirilib-hislənmiş kolbasa məmulatlarının istehsalının texnoloji sxemi



Kolbasa məmulatlarının digər çeşidləri



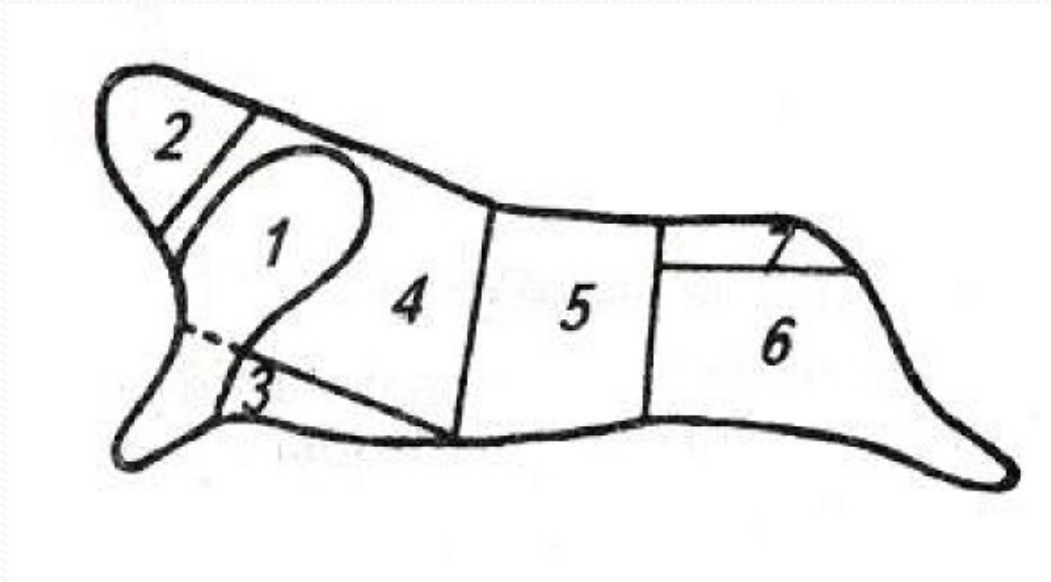
Sosislərin və sardelkaların istehsalının texnoloji sxemi



Kolbasa məmulatlarının ümumi texnoloji prosesləri



**QARAMAL CƏMDƏYİNİN KOLBASA MƏMULATLARI
İSTEHSALI ÜÇÜN DOĞRANMASI SXEMİ:** arxa, bel,
qabırğa, kürək, döş, onba, boyun hissə



QİYMƏNİN ÖRTÜCÜ PƏRDƏLƏRƏ DOLDURULMASI



Qarışdırıcı maşın



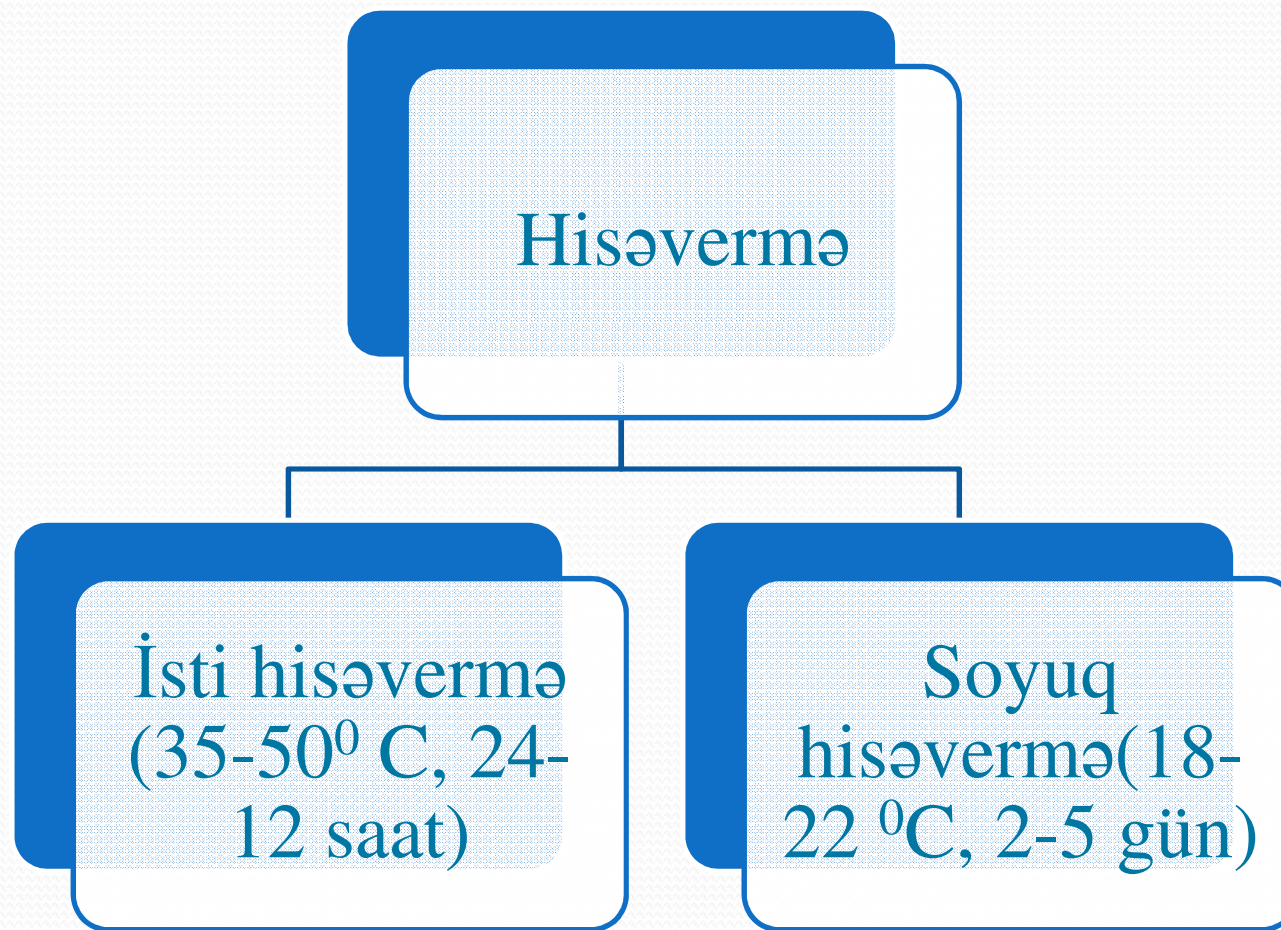
Qıymənin örtücü pərdələrə doldurulması



Kolbasa batonlarının termiki emalı

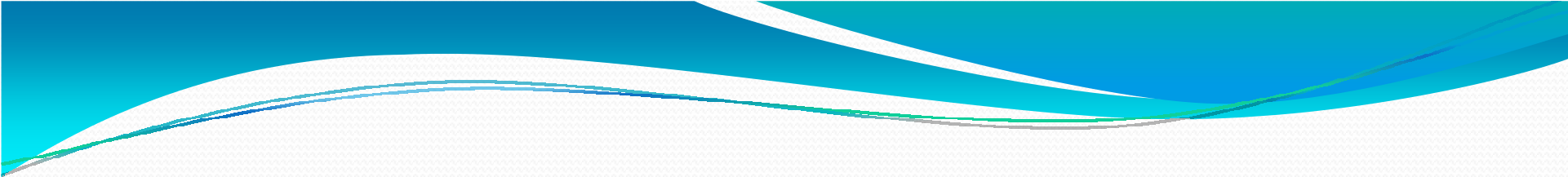


Kolbasa batonlarının hisəverilməsi



Hazır kolbasa məmulatlarının saxlanması

- ***Bişmiş kolbasalar*** 6°C-dən çox olmayan temperaturda 95% nisbi rütubətdə 48 saat saxlanır.
- ***Çiyhislənmiş kolbasalar*** 12-15°C temperaturda 75-78% nisbi rütubətdə dörd ay, -2 ÷ -4°C temperaturda altı ay, -7 ÷ -9 °C temperaturda doqquz ay saxlanır.
- ***Yarımhislənmiş kolbasalar*** - 12°C temperaturda 75% nisbi rütubətdə 10 gün saxlanır.
- ***Bişirilib hislənmiş kolbasalar*** asılı vəziyyətdə + 12 - 15°C temperaturda, 75-78% nisbi rütubətdə 15 gün saxlana bilər.
- Qablaşdırılmış kolbasalar +0 - 4°C temperaturda bir ay, -7 - 9°C temperaturda isə dörd ay müddətində saxlana bilər.



*DIQQƏTİNİZƏ GÖRƏ
TƏŞƏKKÜR EDİRƏM*