

sadržaj :

Pojam,podela I sirovine za proizvodnju suvomesnatih proizvoda	
1.1.Pojam.....	3
1.2.Podela.....	4-9
1.3.Sirovine za proizvodnju suvomesnatih proizvoda.....	9
2.tehnoloske operacije proizvodnji.....	10
3.Čuvanje I dozrevanje suvomesnatih proizvoda.....	12

1.1.Pojam suvomesnatix proizvoda

Proizvodnja suvomesnatix proizvoda je veoma stara I smatra se jednim od najstarijix vidova konzervisanja I prerade mesa.

Ova grupa proizvoda se sastoji od velikog broja prerađevina,različitix po vrsti I klasi životinja od kojix su proizvedeni,po anatomskoj kategoriji komada mesa I načinu njixove obrade I prerade.

Suvomesnati proizvodi su proizvodi dobijeni od mesa u komadima sa pripadajucim kostima,potkožnim masnm tkivom I kožom ili bez njih.Mogu sadržati kuhinjsku so,začine,šećere I aditive.

U našoj zemlji se proizvodi znatan broj suvomesnatih proizvoda,I to u određenim krajevima,npr:U Užičkom kraju se proizvodi njeguški,dalmatinski i kraški pršut.

1.2. Podela suvomesnatih proizvoda

Podela se može izvršiti na osnovu vrste I delova mesa od koga su proizvedeni,načina tehnološke obrade I trajnosti.

Prema trajnosti se dele na trajne I polutrajne.

Osnovna razlika izmedju trajnih I polutrajnih suvomesnatih proizvoda je sto se trajni ne tretiraju termički dok polutrajni se tretiraju.

Trajni proizvodi se podvrgavaju hladnom dimljenju I sušenju,dok se polutrajni proizvodi obično vruće dime a ređe bare ili peku.

Prilikom proizvodnje trajnih proizvoda odvija se I process fermentacije sto doprinosi dobijanju karakterističnog mirisa I ukusa.

Sadržaj vode prilikom sušenja opada,I ispod 30%,a procenat kuhinjske soli raste,cime se povećava održivost,dok polutrajni imaju znatno vise vode a manje soli.

1.2. Trajni suvomesnati proizvodi

U proizvodnji trajnih suvomesnatih proizvoda koristi se meso koje potiče od odraslih,a često I starijih životinja.Naime ovakvo meso sadrži manje vode.Da bi se dobio bolji kvalitet gotovih proizvoda potrebno je upotrebiti meso sa manje vezivnog tkiva I ono čiji su mišići prožeti masnim tkivom,sto se postiže posebnom ishranom. Najčešće se u izradi trajnih suvomesnatih proizvoda koristi svinjsko meso,a mnogo redje govedje I ovčije.U trajne suvomesnate proizvode se ubrajaju:Dalmatinski pršut,suva šunka i suva plečka,suva vratina sa kostima,suva vratina u crevu,suva svinjska pečenica,suvi kare,goveđi pršut,ovcija i kozja pastrma,njeguški pršut,užička svinjska i goveđa prsuta.

Dalmatinski pršut je svinjski but sa kožom,bez krsne I karlične kosti,rep a I nogice,soljen ili salamuren I sušen na hladnom dimu I vazduhu.Poseduje specifičan ukus,mora da ima tamnocrvenu boju na preseku,elastične konzistencije,a masno tkivo mora da ima belu ili ružičasto nijansiranu boju.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com