

Produkcja konserw mięsnych i ich rodzaje

Konserwy są poważnym działem ciągle rozwijającego się przetwórstwa mięsnego. Do konserw zalicza się przetwory w opakowaniach hermetycznych, utrwalone przez pasteryzację lub sterylizację. Ze względu na użyte surowce rozróżnia się konserwy mięsne, podrobowe i mieszane tj. mięsno-warzywne oraz podrobowo-warzywne (rośliny). Z uwagi na rodzaje obróbki utrwalającej rozróżnia się konserwy pasteryzowane, o krótkiej trwałości (działanie temperatury poniżej 100°C) i sterylizowane, dłuższej trwałości (działanie temperatury ponad 100°C, zazwyczaj od 112°C do 122°C).

Od konserw odróżnia się tzw. półkonserwy, zwane też prezerwami. Są to produkty w hermetycznym opakowaniu, lecz nie poddane utrwalającemu zabiegowi termicznemu. Występują w ograniczonym asortymencie jak np. smalec w puszcze, boczek wędzony w puszcze.

Ze względu na dobór surowców rozróżnia się:

konserwy mięsne, zawierające wyłącznie surowce mięsne oraz niezbędne przyprawy,

konserwy podrobowe, których głównym składnikiem są podroby,

konserwy pasztetowe, czyli pasztety; są to konserwy podrobowo-mięsne o dużym stopniu rozdrobnienia,

konserwy mięsno-warzywne, w których mięso stanowi ponad 50% zawartości wsadu,

konserwy warzywno-mięsne, w których mięso stanowi do 50% wsadu,

konserwy typu specjalnego, jak np. dietetyczne i typu Bobo-vita.

Asortyment konserw jest tak obszerny i różnorodny że tylko dla przykładu wymienimy: szynkę, polędwicę, cielęcinę w galarecie, łopatkę, ozorki, szynkę i łopatkę mieloną, gulasze oraz bardzo rozpowszechnione konserwy mięsno-warzywne, takie jak pulpety w sosach, bigos z wieprzowiną, zrazy z kapustą lub z kaszą, kiełbasę z kapustą i inne.

Czym różnią się współczesne konserwy mięsne

Określenie „konserwa” opisuje produkt zamknięty w szczelnym opakowaniu i utrwalony tak, aby zachował bezpieczeństwo oraz jakość przez zaplanowany czas. Nie każda konserwa mięsna jest jednak produktem, który można przechowywać w temperaturze pokojowej. Puszka lub słoik mogą zawierać wyrób sterylizowany, pasteryzowany albo wymagający chłodzenia z innego powodu. O właściwym sposobie postępowania decyduje etykieta. Kształt metalowego opakowania sam w sobie nie daje prawa do założenia, że produkt jest trwały bez chłodzenia. Dotyczy to między innymi części szynki w puszcze i delikatnych konserw pasteryzowanych.

Konserwy sterylizowane są projektowane tak, aby osiągnąć tak zwaną sterylność handlową. Nie oznacza ona całkowitego braku każdego żywego mikroorganizmu, lecz stan, w którym przy normalnym przechowywaniu nie rozwijają się drobnoustroje zdolne zepsuć produkt albo stworzyć zagrożenie. Osiąga się go przez połączenie szczelnego zamknięcia i obróbki cieplnej pod ciśnieniem. Projekt procesu bierze pod uwagę wielkość opakowania, lepkość wsadu, układ kawałków, pH oraz sposób przenoszenia ciepła. Czas i temperatura odpowiednie dla małej puszki pasztetu nie muszą wystarczyć dla dużego bloku mięsa.

Konserwy pasteryzowane przechodzą łagodniejszą obróbkę, która lepiej zachowuje niektóre cechy mięsa, ale nie zapewnia takiej samej stabilności jak sterylizacja. Zwykle wymagają

chłodzenia, a ich termin przydatności jest krótszy. W historycznych podziałach spotyka się nazwę „półkonserwy”, lecz dla konsumenta najważniejsza jest nie kategoria podręcznikowa, tylko dokładne warunki na etykiecie. Produkt przeznaczony do chłodni nie powinien trafić na półkę kuchenną. Jeżeli był zbyt długo przechowywany w cieple, nie należy uznawać, że zamknięta puszka automatycznie ochroniła zawartość.

Klasyfikacja według surowców nadal pomaga opisać asortyment. Konserwy mogą zawierać całe kawałki mięsa, farsz rozdrobniony, podroby, tłuszcz, galaretę, warzywa lub składniki zbożowe. Współczesna nazwa i wykaz składników powinny jasno przedstawiać ich charakter. Procent składnika podkreślonego w nazwie lub grafice ułatwia porównanie dwóch produktów. Informacja żywieniowa pokazuje, że podobnie nazwane konserwy mogą znacznie różnić się zawartością tłuszczu, białka i soli. Przezroczysty słoik pozwala obejrzeć zawartość, lecz zwiększa jej ekspozycję na światło; metalowa puszka chroni przed światłem, ale wymaga zaufania do oznakowania i kontroli zamknięcia.

Szczelność opakowania jest równie ważna jak obróbka cieplna. Puszka ma złącze korpusu i zamknięcia, najczęściej podwójną zakładkę, której wymiary oraz ciągłość są kontrolowane podczas produkcji. Słoik wykorzystuje system wieczka i uszczelnienia dobrany do procesu. Nawet prawidłowe ogrzewanie nie zabezpieczy produktu, jeżeli po nim do wnętrza przedostanie się zanieczyszczona woda lub powietrze. Zakład sprawdza zamknięcia, próżnię, stan powłoki i działanie zamykarki. Opakowania są kodowane, aby w razie niezgodności można było zidentyfikować partię i czas produkcji.

W konserwie ważne są także zmiany chemiczne zachodzące podczas przechowywania. Tłuszcz może się utleniać, barwa i aromat mogą stopniowo słabnąć, a składniki oddziaływać z metalem, jeżeli powłoka wewnętrzna jest uszkodzona lub niedobra. Temperatura przyspiesza większość tych reakcji. Nawet produkt trwały w temperaturze pokojowej najlepiej przechowywać w miejscu

suchym, bez dużych wahań temperatury i bez nasłonecznienia. Data minimalnej trwałości wskazuje okres oczekiwanej jakości w określonych warunkach; nie zwalnia z oceny, czy puszka nie jest wybrzuszona, nieszczelna, silnie skorodowana lub głęboko wgnieciona przy zamknięciu.

Po otwarciu kończy się ochrona zapewniana przez hermetyczne opakowanie. Zawartość staje się żywnością łatwo podatną na wtórne zanieczyszczenie i zwykle wymaga lodówki. Należy przestrzegać informacji o czasie spożycia po otwarciu. Resztę warto przełożyć lub pozostawić w pojemniku zgodnie z zaleceniem producenta, zawsze czystym i zakrytym, a do nakładania używać czystych sztućców. Nie powinno się przechowywać konserwy godzinami na stole ani wkładać do niej łyżki, która miała kontakt z inną żywnością. Zapach i wygląd są pomocne, ale nie upoważniają do ignorowania instrukcji.

Najważniejsza zasada konsumencka jest prosta: nie próbować zawartości wybrzuszanej, cieknącej lub wyraźnie uszkodzonej puszki. Otwieraniu podejrzanego opakowania może towarzyszyć wyrzut gazu lub płynu, ale brak takiego zjawiska nie gwarantuje bezpieczeństwa. Produkt należy odrzucić w sposób ograniczający kontakt ludzi i zwierząt. Drobne powierzchniowe wgniecenie daleko od szwu nie musi oznaczać nieszczelności, jednak głębokie uszkodzenie na wieczku, dnie lub zakładce jest powodem rezygnacji. Konserwa jest bezpieczna dzięki współdziałaniu receptury, procesu, szczelności i warunków przechowywania, a nie dzięki samej obecności metalu wokół żywności.

Mięso w konserwie może być w zalewie własnej, galarecie, sosie albo tłuszczu. Medium wpływa na sposób przenoszenia ciepła, smak i wartość odżywczą. Płynne sosy mogą krążyć w opakowaniu, podczas gdy gęsty pasztet ogrzewa się głównie przez przewodzenie. Zmiana zagęstnika lub proporcji stałych składników może więc wymagać ponownej oceny procesu. Dla konsumenta ilość zalewy ma również znaczenie użytkowe: masa netto i ewentualna masa po odsączeniu pokazują, ile produktu

faktycznie otrzymuje, gdy płyn nie jest przeznaczony do wykorzystania.

Współczesne konserwy mogą być gotowym posiłkiem, składnikiem dania lub produktem do podgrzania. Instrukcja użycia powinna uwzględniać, czy zawartość można jeść bez ogrzewania. Zamkniętej metalowej puszki nie wkłada się do kuchenki mikrofalowej ani nie ogrzewa bezpośrednio na ogniu. Jeśli produkt ma być podany na ciepło, należy przełożyć go do odpowiedniego naczynia i mieszać, aby ogrzewanie było równomierne. Po podgrzaniu niewykorzystanej porcji nie powinno się wielokrotnie studzić i ogrzewać. Lepiej od początku odmierzyć ilość potrzebną do posiłku.

Szkło ma tę zaletę, że pozwala wykryć rozwarstwienie i obce cząstki przed otwarciem, ale naturalna galareta lub tłuszcz mogą wyglądać inaczej w chłodzie i ciepłe. Osad przypraw również nie musi być wadą. Niepokojące są pęcherzyki powstające bez poruszania, wyciek spod wieczka, utrata podciśnienia, pęknięcie i nietypowa zmiana barwy. Słoik z wyszczerbioną krawędzią należy odrzucić nawet wtedy, gdy wieczko wydaje się zamknięte, ponieważ uszczelnienie może być przerwane, a fragment szkła znaleźć się w żywności.

Konserwy są przydatne w zapasie awaryjnym, jeśli rotuje się je i przechowuje zgodnie z etykietą. Warto wybierać format odpowiadający jednemu użyciu, ponieważ duża puszka po otwarciu wymaga chłodzenia i szybkiego spożycia. Zapas trzeba okresowo przeglądać pod kątem dat, korozji i wgnieceń, a najwcześniejsze terminy ustawiać z przodu. Sama długa data nie uzasadnia magazynowania w garażu narażonym na upał i mróz. Trwałość zakłada określone warunki, których domowe miejsce przechowywania powinno możliwie dobrze przestrzegać.

Wartość użytkowa konserwy obejmuje też łatwość otwierania. Wieczko z pierścieniem nie wymaga otwieracza, ale uszkodzony lub oderwany uchwyt nie powinien skłaniać do przebijania puszki przypadkowym narzędziem. Tradycyjny otwieracz należy

umyć, a ostre krawędzie zabezpieczyć. Przed otwarciem można przetrzeć wieczko, zwłaszcza gdy puszka była przechowywana bez kartonu. Jeżeli podczas otwierania widać nieszczelność, nietypowe ciśnienie albo obce zanieczyszczenie, nie należy przenosić zawartości do innego naczynia w celu ukrycia problemu.

Dla osób szukających pomocy w pisaniu prac z różnych dziedzin polecamy serwis [pisanie prac](#) z prawa, administracji, zarządzania, marketingu, pedagogiki i wielu innych dziedzin.