

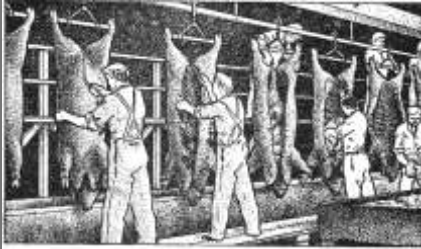
تاریخچه سوسیس و کالباس



تاریخچه سوسیس و کالباس به ۵۰۰ سال پیش از ولادت مسیح بازمیگردد و یکی کهن ترین تولیدات گوشتی می باشد که به عبارتی از آغاز با استقبال بزرگی روبرو شده است .
سالامی که یکی تولیدات گوشتی و مشابه کالباس میباشد ، در ۵۰۰ سال قبل از ولادت در شهرسالامی در حاشیه دریا شرقی یونان تهیه شده است .

سوسیس از کلمه و واژه لاتین **salsus** به معنای (هر آنچهی می باشد که نمک زده شده باشد) گرفته شده و بعد از آن به واژه و کلمه **sausage** با این که به عبارتی سوسیس تغییر و تحول یافته میباشد . چون نمک یک کدام از مواد اساسی تشکیل دهنده ی سوسیس میباشد .

تاریخچه سوسیس و کالباس



روم های باستان هم به سوسیس و کالباس BOTULUS میگفتند که از واژه و کلمه BOTULISM به معنای مسمومیت غذایی مشتق گردیده بود . چون مراحل ایجاد سوسیس در رم باستان در محیطی گرم ، مرطوب و فارغ از هوا بود که موضوع را برای رویش باکتری SLOSTRIDIUMBOTULINUM که سم بوتولین را ایجاد می نمود ، فراهم می کرد .

در سال ۱۹۳۰ میلادی مطابق با ۱۳۰۹ خورشیدی یعنی دو سال پس از عمل افرناسو، فرد دیگری به اسم لیشنیسکی که از همسایه شوروی کهن بود و سوابق کالباس سازی در آنجا داشت ، کارخونه کوچکی را به بندر انزلی انتقال داد .

ایجاد روزانه این کارگاه در اوایل ۴۰ کیلوگرم بود اما بعد ها به روزی ۵۰ تا ۶۰ کیلوگرم نیز رسید

FOOD_FAAST

ترکیبات افزودنی در سوسیس و کالباس



سوسیس و کالباس از گوشت ، چربی و آب که (اساس آن هست) درست شده است و مهم ترین موضوع در تولید این فرآورده ها این میباشد که ترکیبات فوق و مواد افزودنی به آن به صورتی آمیخته گردند تا هنگام حرارت دادن از یکدیگر جداگانه نشده و فرآورده تولیدگردیده دارنده دوام و قابلیت و امکان برش مناسب باشد . حفظ و جذب آب ، پایداری چربی ، تولید ساختار مطلوب ، سه اصل اساسی در تهیه فرآورده ها هست .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

اثرات نمک طعام

۱- ایجاد طعم

۲- نگهدارنده (نقش مهمی دارد)



یکی دیگر از موارد مورد استفاده طعام ، نمک طعام است که برای خوش طعم کردن مورد استفاده قرار میگیرد . ضمن ایجاد طعم و مزه مطلوب و همچنین افزایش مدت زمان نگهداری دارا نقش مهمی در رابطه با تکنولوژی اینگونه فرآورده ها میباشند .

افزودن نمک موجب بالا بردن قدرت یونی شده که خود سبب انحلال و ایجاد فاصله بین رشته های پروتئینی میوفریل و در نتیجه بالا بودن ظرفیت نگهداری آب خواهد شد .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

اثرات ادویه

ادویه ها ، عصاره آنها ، گیاهان علفی و پروتئین های گیاهی هیدرولیز شده را نیز به منظور ایجاد طعم مناسب اضافه مینمایند . معمولاً ادویه ها به مقدار ۳ تا ۵ گرم در کیلوگرم خمیر سوسیس اضافه شده و در صورت استفاده از عطر و طعم دهنده هایی که به صورت عصاره یا اولئورزین هستن به مقدار کمتری از آنها نیاز میباشد .

ادویه هایی که به کار میروند شامل جوز ، زنجبیل ، فلفل سفید ، پوست جوز هندی ، پوست پیاز ، سیر و دارچین هستند . معمولاً ادویه هایی که رنگ تیره دارند استفاده نمیشود . زیرا در محصول ، ذرات ریز تیره رنگ ایجاد میکنند .



FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

توسعه دهنده ها

به افزودنیهای غیر گوشتی به استثنا آب ، نمک و چاشنی ها که به فرآورده های گوشتی اضافه میشوند . توسعه دهنده میگویند .

مواد توسعه دهنده به دو گروه تقسیم میشوند .

- اتصال دهنده

- پر کننده

اتصال دهندگان : به گروهی از مواد اطلاق میشود که توانایی اتصال دادن ، حفظ آب و امولسیفیکاسیون را فرآورده های گوشتی دارند . مانند : شیر خشک ، گلوتن گندم ، سویا ، پودر آب پنیر ، پودر سفیده تخم مرغ

پرکننده ها : این دسته از مواد قادر به جذب و حفظ آب در داخل فرآورده بوده

ولی نقش مهمی در امولسیفیکاسیون ندارد . آرد گندم ، نشاسته ، ژلاتین ، سویا



FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

آرد گندم



۱- پرکننده

۲- افزایش وزن

۳- کاهش قیمت

یک از پرکننده هایی که در تهیه سوسیس و کالباس به کار میرود ، آرد گندم هست که علاوه بر افزایش وزن محصول ، موجب کاهش قیمت محصول هم میشود .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

نشاسته

۱- جذب آب

۲- پرکننده

۳- کاهش قیمت



قسمت بیشتر غلات را نشاسته تشکیل میدهد. نشاسته در محیط مرطوب، آب جذب میکند و این جذب آب در حرارت بالاتر بیشتر میشود. بر اساس این خاصیت از نشاسته در صنعت فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس) به عنوان یکی از پرکننده های کم هزینه استفاده مینمایند. که معمولا از نشاسته با منشا گندم بیشتر استفاده میشود.

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس



سویا

۱- سرشار از پروتئین

۲- پرکننده

لوبیای سویا که از خانواده نخود هست . پر از پروتئین میباشد . یکی از مشتقات سویا ، ارد و گرانول سویا میباشد که حاوی ۶۰ درصد پروتئین بوده و در فرآورده های گوشتی به عنوان یکی از پرکننده های اصلی مورد استفاده قرار میگیرد .

لوبیای سویا دارای ترکیبات فلاونوئیدی است که باعث خاصیت آنتی اکسیدانیه آن میشود .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس



شیر خشک

۱- پرکننده

۲- خوش طعم

کازبین

۱- جذب آب

۲- ویسکوزیته

۳- چسبندگی

۴- الاستیسیته

۵- امولسیون کنندگی

کازئینات سدیم ، ماده قابل حل کازئین است که مصرف آن در صنایع غذایی و دارویی بسیار وسیع میباشد . در صنعت فرآورده ها گوشتی از کازئینات سدیم و کازئینات کلسیم استفاده میشود .

کازئینات سدیم علاوه بر ارزش غذایی، به خاطر صفات عمل کنندگی ویژه آن مثل جذب آب ، ویسکوزیته ، چسبندگی ، الاستیسیته و اثر امولسیون کنندگی استفاده میشود .

فرآیند تولید سوسیس کالباس

گلوتن گندم (حساسیت زاست و باعث یبوست میشه)



۱- جذب آب

۲- چسبندگی در خمیر

۳- بالا رفتن کیفیت و مقدار پروتئین

افزودن مقدار معینی از گلوتن به فرمول فرآوردهای گوشتی باعث چسبندگی در خمیر (فارش) و بالا رفتن کیفیت و مقدار پروتئین آن میشود .

دوستانی که به گلوتن حساسیت دارند در دستورات آرد گندم و گلوتن رو حذف کنند و ۴۰ گرم ایزوله سویا اضافه کنید .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس



تخم مرغ (منبع پروتئینی عالی) :

۱- زرده (امولسیون کننده)

۲- سفیده (جذب آب)

برای بالا بردن ارزش غذایی سوسیس کالباس میتوانی از تخم مرغ تازه ، منجمد و پودر استفاده میگردد .

سفیده تخم مرغ منبع خوبی از پروتئین میباشد و زرده هم دارای لستین میباشد که لستین به عنوان امولسیون کننده طبیعی عمل میکند و در تهیه فارش سوسیس و کالباس بسیار موثر است .

سفیده تخم مرغ موجب بالا رفتن ظرفیت جذب و نگهداری آب و زرده سبب یکنواخت شدن فاز چربی در فرآوردهای گوشتی میگردد .

تخم مرغ در صنعت فرآوردهای گوشتی لوکس (کالباس لیونر و کالباس خشک) جزء مواد مصرفی اجباری است .

در صنعت فرآوردهای گوشتی لوکس اجباری است .

فرآیند تولید سوسیس کالباس



تشدید کننده طعم

این دسته از ترکیبات، در خوشمزه کردن محصولات گوشتی تاثیر مثبت دارند . که هنگام استفاده یا آنها را به محلول آب نمک اضافه میکند . یا به صورت خشک مخلوط و با سایر ادویه ها به گوشت چرخ شده میافزایند .

از جمله این موارد :

- منوسدیم گلوآمات
- دی سدیم گوانیلات
- دی سدیم اینوزینات

منوسدیم گلوآمات: این ماده پودر است ، سفید رنگ ، کریستالیزه ، کمی شیرین و محلول در آب ، که خود مزه مطبوعی ندارد ولی در خوشمزه کردن محصولات گوشتی تاثیر دارد و علاوه بر آن بوی بدی را که در مراحل مختلف تهیه ممکن است در محصول ایجاد شود ، برطرف میکند .

هنگام استفاده ، این ترکیب را با به محلول آب نمک اضافه میکنند یا به صورت خشک مخلوط با سایر ادویه ها را به گوشت چرخ کرده اضافه میکند .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

امولسیفایرها

امولسیفایر به ماده امولسیون کننده اطلاق میشود که از بخش آب دوست و آب گریز تشکیل شده است. بنابراین وجود امولسیفایرها در ترکیبات فارش سوسیس و کالباس سبب مهار کردن و پایین آوردن کشش سطحی در امولسیون و پخش کردن پربی در آن میگردد



بعلاوه نقش تثبیت کنندگی را نیز در فارش دارد. مقدار استفاده از این مواد دارا بودن طعم و مزه نامطلوب باید تحت کنترل میباشد. و حداکثر به میزان ۰,۳ درصد نسبت به گوشت و چربی استفاده میشود.

فرآیند تولید سوسیسی کالباس



صمغ ها :

- کاراجینان :
نوعی جلبک دریایی هست که به عنوان اتصال دهنده در محصولات گوشتی بکار میرود
- پودر آب پنیر :
این ترکیب به عنوان توسعه دهنده (اتصال دهنده) استفاده میشود .

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس



کاپا اموزل (صمغ گیاهی کاپا)

کاراگینان کاپا اموزل (صمغ گیاهی کاپا) طبیعیست که قادر به تشکیل و ژل و باند کردن آب موجود در فرآورده های گوشتی میباشد .

این ماده توانایی تشکیل ژل مستحکم و کدر را در حضور یون پتاسیم و کلسیم دارد .
همچنین قدرت نگهداری آب بالا ، ایجاد قوام ، جلوگیری از ته نشینی ذرات دیگر ویژگی های این محصول میباشد .

مزایا :

- ۱- جذب آب و بهبود ویژگی های بافتی
- ۲- کاهش میزان آب اندازی محصول
- ۳- مصرف آسان

FOOD_FAAST

فرآیند تولید سوسیس کالباس

روغن



بخشی از روغن مربوط به سوسیس و کالباس از گوشتهای آن تهیه میشود و بخشی دیگر را به آن اضافه میکنند ، روغن استفاده شده در سوسیس و کالباس تقریباً روغن مرغوبی است ولی هر چه سوسیس یا کالباس دارای کیفیت برتری باشند از روغن کمتری استفاده میشود زیرا در این مواد (سوسیس و کالباس) مقدار گوشت زیاد است و روغن مربوط به آنها از راه گوشتها تامین میشود .

- خواص و ارزش تغذیه ای روغن کانولا

ارزش غذایی روغن کانولا به دلیل مقدار کم اسیدهای چرب اشباع شده (کمتر از ۴ درصد اسید پالمیتیک) و مقدار نسبتاً زیاد اسید اولئیک (امگا ۹) در حدود ۶۰ درصد و آلفا لینولنیک (امگا ۳) حدود ۱۰ درصد است ؛ و بعد از روغن زیتون از نظر مقدار اسید اولئیک در بین چربی ها و روغن های نباتی خوراکی در مقام دوم قرار دارد . به جز روغن سویا ، کانولا تنها روغن خوراکی است که مقدار قابل توجهی اسید آلفالینولنیک دارد .