



390011, РФ, г.Рязань, пр.Яблочкова, д.6, стр.4, ООО «ЭЛЬФ 4М»
Тел./ Факс (4912) 45-65-01, 45-33-31, 24-38-23, 24-38-26

Web: <http://www.elf4m.ru>. E-mail: elf@elf4m.ru

*Производство оборудования
для предприятий
пищеперерабатывающей
промышленности. Монтаж
мини-заводов и мини-цехов.
Разработка нестандартного
оборудования.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ГОРЧИЦЫ.

ВВЕДЕНИЕ.

Под названием «горчица» выращивают несколько разных видов растений. В культуре - четыре: сарептская, белая, черная и абиссинская. Наиболее распространенная из них - горчица сарептская или русская горчица. У горчицы сарептской создано множество сортов, которые предназначены для получения высокомасличных семян. В семенах этих сортов содержится 34 - 47% прекрасного вкусного масла, которое используют не только для приготовления салатов, жарки овощей, выпечки хлеба, производства сладостей и консервов, но и в мыловаренной, текстильной и фармацевтической промышленности, а из размолотого жмыха - горчичного порошка делают приправу - столовую горчицу.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ, ОСНОВНЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ГОРЧИЦЫ.

1.1. Сырье для производства горчицы должно соответствовать нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов приведены в табл. 1.1

Таблица 1.1.

№	Наименование сырья, материалов	Обозначение стандарта или ТУ	Периодичность контроля и определяемые показатели
1.	Порошок горчичный	ГОСТ 18-308-77	По мере необходимости цвет, запах, количество темных включений, общее количество включений
2.	Масло растительное	ГОСТ 8808-73	В каждой партии
4.	Сахар-песок	ГОСТ 21-78	По мере необходимости, массовую долю влаги. Для каждой партии – вкус, цвет, запах, общее количество бактерий
5.	Соль поваренная пищевая	ГОСТ 13830-84	Для каждой партии вкус, запах, общее количество бактерий
7.	Кислота уксусная	ГОСТ 61-75	По мере необходимости, концентрация
8.	Вода питьевая	ГОСТ 2874-82	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Смешивание сухих компонентов (сахар, соль)
2. Внесение сухих компонентов в воду.
3. Тепловая обработка.
4. Охлаждение до полугелеподобной консистенции.
5. Внесение травяной смеси (осторожное перемешивание).
6. Розлив в потребительскую тару.
7. Охлаждение, хранение.

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Для приготовления горчицы в горячую воду добавляем сахар и соль и доводим до кипения. Полученный раствор охлаждаем до 60 градусов. Затем вливаем его в горчичный порошок и тщательно размешиваем до однородной массы. Масса ставится на 12-15 часов в теплом месте для созревания. После этого добавляем ароматизированный уксус, растительное масло и тщательно перемешиваем. Для того чтобы горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть и выдержать еще сутки. Богатство оттенков вкуса всех разновидностей горчицы зависит от состава ароматизированного уксуса, количества сахара, соли и растительного масла. В состав ароматизированного уксуса могут входить перец душистый и перец горький, лавровый лист и корица, гвоздика и мускатный орех, кардамон и чеснок. Приготовление ароматизированного уксуса не составит особого труда - в 80 % уксус добавляются специи по Вашему вкусу и настаиваются в течение суток. Ориентировочное количество специй на один литр уксуса составляет 10-12 грамм.

РЕЦЕПТЫ ГОРЧИЦЫ.

Горчица столовая

Ингредиенты	Количество	Единица	Обработка
горчичный порошок	290.0	грамм	порционирование
вода	490.0	грамм	порционирование
уксус 9%	200.0	грамм	порционирование
сахар	45.0	грамм	порционирование
подсолнечное масло	25.0	грамм	порционирование
соль поваренная	35.0	грамм	порционирование
гвоздика	0.1	грамм	порционирование
корица	0.1	грамм	порционирование

Горчица русская

Ингредиенты	Количество	Единица	Обработка
горчичный порошок	264.0	грамм	порционирование
вода	до 1000.0	грамм	порционирование
уксусная кислота 80%	28.4	грамм	порционирование
сахар	111.6	грамм	порционирование
подсолнечное масло	81.2	грамм	порционирование
соль поваренная	25.4	грамм	порционирование
специи	по Вашим закладкам	грамм	порционирование

Горчица с применением стабилизатора

Ингредиенты	Количество	Единица	Обработка
горчичный порошок	290.0	грамм	порционирование
вода	490.0	грамм	порционирование
уксус 9%	200.0	грамм	порционирование
сахар	45.0	грамм	порционирование
подсолнечное масло	25.0	грамм	порционирование
соль поваренная	35.0	грамм	порционирование
келтрол (стабилизатор)	1,8-2,2	грамм	порционирование
специи	по Вашим закладкам	грамм	порционирование

Приготовление сахарно-солевого раствора стабилизатора производят следующим образом: Келтрол перемешивается с 5 частями сахара и вводится в воду. Затем добавляют оставшийся сахар и соль.

Затирание горчичной массы производят следующим образом: в смеситель подают горячую воду (70-80С), сахарно-солевой раствор стабилизатора, горчичный порошок, растительное масло, маринадную заливку, уксусную кислоту.