

## 5. Ma azynowanie i transport wędlin podrobowych

Wyprodukowane wędliny podrobowe są przeważnie przetrzymywane przez krótki czas (kilka godzin) w tzw. magazynie majstra, tj. pomieszczeniu o temperaturze 2—10°C i wilgotności względnej ok. 80%. Warunki takie są m. in. niezbędne, ponieważ konieczne jest jak najszybsze ostygnięcie produktu oraz obeschnięcie jego powierzchni. Następnie wędliny podrobowe, ochłodzone do temp. 6°C są przekazywane do magazynu wyrobów gotowych, gdzie zostają rozłożone na półkach (salcesony i kiszki kaszane w osłonkach naturalnych) lub zawieszane. Dopuszczalny czas przechowywania wędlin podrobowych wynosi:

|                      | w temperaturze 2—10°C | 10,1—18°C  |
|----------------------|-----------------------|------------|
| u producenta         | 2 dni                 | 24 godziny |
| w handlu detalicznym | 2 dni                 | 24 godziny |

Rozróżnia się dwa rodzaje transportu wędlin: przerzutowy (stosowany do wędlin podrobowych jedynie w przypadku nie-

zbędnej konieczności) — na odległość ponad 50 km, oraz dystrybucyjny — z magazynu producenta do sklepów detalicznych. Wędliny podrobowe należy przewozić w opakowaniu transportowym (pojemniki, skrzynki-transporterki) z drewna, nierdzewnego metalu lub innych tworzyw dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z mięsem. Przed załadunkiem towaru należy sprawdzić czystość środków transportowych, wyposażenia i opakowań, ich szczelność, bezwonność, działanie wentylacji, temperaturę otoczenia oraz wewnątrz środka transportowego.

Wszystkie czynności związane z załadowaniem, przewozem i wyładunkiem wędlin podrobowych powinny być wykonywane w warunkach zabezpieczających produkt przed zepsuciem, zanieczyszczeniem, nabraniem obcej woni oraz uszkodzeniami mechanicznymi. W celu uniknięcia zgniecenia i zdeformowania produktu opakowania nie mogą być nadmiernie przeładowane. Poszczególne jednostki opakowaniowe muszą być ustawione w sposób zabezpieczający przepływ powietrza między nimi. Opakowania należy ustawiać w kolejności umożliwiającej prawidłowy i szybki wyładunek do poszczególnych odbiorców (sklepów).

Przy temperaturze otoczenia wyższej niż  $12^{\circ}\text{C}$ , w przypadku użycia do transportu przerzutowego środków niechłodzonych — obowiązuje przewóz nocą. W okresie letnim, tj. od maja do września, nie wolno przewozić wędlin podrobowych (w transporcie przerzutowym) środkami niechłodzonymi. Przy temperaturze wewnątrz środka transportowego nie wyższej niż  $12^{\circ}\text{C}$  transport przerzutowy wędlin podrobowych może trwać do 12 godzin. Przy temperaturze otoczenia poniżej  $0^{\circ}\text{C}$  należy wędliny podrobowe chronić przed zamarznięciem. Czas transportu przerzutowego powinien mieścić się w dopuszczalnym okresie magazynowania, przy czym w tym przypadku wędliny powinny być dostarczone do sklepów tym samym środkiem transportowym (bez przeładowywania). Niedopuszczalne jest także magazynowanie wędlin podrobowych między transportem przerzutowym a dystrybucyjnym.

Transport dystrybucyjny wędlin podrobowych przy temperaturze otoczenia w dzień do  $15^{\circ}\text{C}$  może trwać do 6 godzin; przy temperaturze wyższej nie może trwać dłużej niż 4 godziny i powinien odbywać się nocą.

Zarówno w czasie magazynowania wędlin podrobowych, jak również przy ich transporcie — niezbędne jest zachowanie wzorowych warunków sanitarno-higienicznych.

## 6. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Zagadnienie to sprowadza się w głównej mierze do przestrzegania przepisów bhp przy maszynowej oraz cieplnej obróbce surowców i produktu gotowego. Pracownicy zatrudnieni przy obsłudze wszelkich urządzeń muszą dokładnie znać instrukcje i zasady działania obsługiwanych urządzeń, zwłaszcza pracujących pod ciśnieniem.

Otwarte kotły powinny być zabezpieczone przed wpadnięciem pracownika, zaś posadzki pomieszczeń stale zmywane, aby uchronić pracowników przed poślizgnięciem i urazami. Wszystkie nieuszczelne miejsca przewodów parowych powinny być natychmiast naprawiane, gdyż stwarzają niebezpieczeństwo oparzeń. W pomieszczeniach warzelni powinna być dobrze działająca wentylacja, dla odprowadzania wytwarzających się znacznych ilości pary.

W razie zatrzymania się maszyn wskutek braku dopływu prądu muszą one być natychmiast wyłączone dla zabezpieczenia przed niespodziewanym ruszeniem z chwilą wznowienia jego dopływu.

Nie wolno wpychać mięsa w gardziel wilka ręką, gdyż może to spowodować zmiążdżenie palców. Do popychania mięsa służy specjalny czop drewniany. W czasie pracy kutra czy krajalnicy nie wolno wkładać rąk pod pokrywę, jak również nie wolno wkładać rąk do mieszarki, ani wyladowywać jej ręcznie w czasie ruchu mieszadeł. Wyladunek w ruchu dopuszczalny jest tylko w mieszarkach samoczynnych.

### ĆWICZENIA

1. Z przedstawionych przez wykładowcę 6 próbek (batonów) wędlin podrobowych wydzielić asortymenty należące do grupy technologicznej: „krwiste” i „niekrwiste”. Zapisać w zeszycie, jakimi wyróżnikami organoleptycznymi powodujemy się dokonując podziału. Zwrócić uwagę na wygląd zewnętrzny produktu, przekrój oraz rodzaj użytych osłonek.