

GRUP: 3111

MEZBAHA ÜRÜNLERİ, ET MAMÜLLERİ, DERİLER, YAN ÜRÜNLER

1- SUCUK, SALAM VE SOSİS İMALATHANELERİ

Sucuk, salam, sosis ve jambon imalinde kıyma makinesi ile doldurma makinalarının, kronometraj yapmak sureti ile saatteki imalatları bulunur. Ayrıca kurutma ve soğutma makinalarının da hacimleri nazarı itibare alınarak dar boğaza göre kapasite tespit olunur. Sucuk imalinde kampanya süresi 150 gün, sosis, salam ve jambon imalinde ise kampanya süresi 300 gündür.

Lüzumlu ihtiyaç maddelerinin miktarı aşağıda gösterildiği şekilde hesaplanır. Yalnız sosis imalinde bu maddeler % 50 noksan olarak kabul edilir.

Karabiber	: 1 ton için 1.5 Kg.
Kırmızı biber	: 1 ton için 15 Kg.
Kimyon	: 1 ton için 20 Kg.
Yeni bahar	: 1 ton için 1 Kg.
Sarımsak	: 1 ton için 50 Kg.
Tuz	: 1 ton için 30 Kg.
Bağırsak	: 1 ton için 200 Metre
Kağıt (etiketlik)	: 1 ton için 5 Kg.

2- HAM BAĞIRSAKTAN ORIJINAL BAĞIRSAK ELDE EDİLMESİ

Ham Bağırsak: Muhtevası boşaltılmamış, yıkanmamış, yüzeyindeki yağlarından arındırılmamış, seröz ve mukoz tabakaları sıyrılmamış bağırsaklardır.

Orijinal Bağırsak: Original bağırsak, muhtevası boşaltılmış, yıkanmış, yüzeyindeki yağlarından arıtılmış, seröz ve mukoz tabakaları sıyrılmış, büyükbaş hayvanlarda salamura veya hava kurusu, küçükbaş hayvanlarda ise salamura veya tuzlama işlemi uygulanmış olan bağırsaklardır.

Asorti Bağırsak: Asorti bağırsak, küçükbaş ve büyükbaş hayvanların cins, tip, boy, çap, renk ve kusurlarına göre sınıflara ayrılmış olan bağırsaklardır.

Bağırsak işleme tesisleri :

Bağırsak işleme tesislerinin kapasitelerinin tespitinde dikkate alınacak hususlar:

Tesiste ham bağırsaktan orijinal bağırsak üretmek için;

- Tekne,
- Yeteri kadar musluk,
- Kompresör (büyük baş bağırsak işleyen tesislerde bulunmalıdır).

Orijinal bağırsaktan asorti bağırsak üretmek için;

- Asorti-kalibrasyon masası,
 - Metraj masası,
 - Tuzlama masası,
- bulunmalıdır.

2.1- İşlemler:

- a) Çekim
- b) Sergin (kaba pisliğin çıkarılması)
Bu iki işlem kesim yerinde yapılır.
- c) Kaba temizlik (iç tabakanın temizlenmesi)
- d) Tel çekme (dış tabakanın temizlenmesi)
- e) Asorti işlemi: Çaplarına göre sınıflandırma
- f) Ölçümleme: 5 adet 91,5 metrelik küçükbaş bağırsak, 1,5 adet 26 metrelik büyükbaş bağırsak (süt danası hariç) bağırsak 1 bandil olarak tanımlanır.
- g) Tuzlama
- h) Ambalajlama

2.2- Küçükbaş Bağırsak İşleme :

Mezbaha işlemi: 1 işçi 8 saatte ortalama 150 adet küçükbaş bağırsağın çekim ve sergin işlemini yapar.

Orijinal bağırsak işlemi: 1 işçi 8 saatte ortalama olarak 175 adet küçükbaş hayvan ham bağırsağını orijinal bağırsak haline getirir.

Asorti işlemleri:

1 usta, 8 saatte 200 adet küçükbaş bağırsağı asorti hale getirir.

1 usta, 1 kalfa veya 1 çırak (işçi) 8 saatte 250 küçükbaş bağırsağı asorti hale getirir.

1 usta, 1 kalfa ve 1 çırak (işçi) 8 saatte 300 adet küçükbaş bağırsağı asorti hale getirir.

Tesislerde üretilen fiili asorti üretimi; 2 usta, 1 kalfa olmak üzere 3 kişilik grup 8 saatte 750 adet orijinal bağırsağı asorti hale getirir.

2.3- Büyükbaş Bağırsak İşlemi:

Büyükbaş işlemleri:

Çekim

Sergin

Taraklama

Silindirme, işlemlerinden ibarettir.

a) Mezbaha işlemleri:

Çekim: 1 çekimci ustası 8 saatte 100 adet büyükbaş bağırsağı çöz yağından ayırır.

Sergin: 1 serginici ustası 8 saatte 100 adet büyükbaş bağırsağı sergin eder ve çevirir.

b) Orijinal bağırsak işlemleri:

Taraklama: 1 tarakçı ustası 8 saatte 100 adet büyükbaş bağırsak taraklar ve şişirir.

Silindirme: 1 silindirici 8 saatte 100 adet büyükbaş bağırsak silindirler ve paketler.

(Hava kurusu bağırsaklar 50 metrelik, tuzlu olanlar 20-30 metrelik paketler halinde ambalajlanır.)

c) Asorti işlemleri:

İşlem için 2 usta (asortici) ve 1 kalfa-işçi (metreci) bulunması gerekir. Bu taktirde 8 saatte 300 adet büyükbaş bağırsak asorti hale getirilir.

1 metreci 300 adet/8 saat büyükbaş bağırsak,

1 asortici 150 adet/8 saat büyükbaş bağırsak işler.

Asorti işlemlerinde, tesiste kompresör bulunması şarttır. İhracat için 20 veya 50 metrelik paketler yapılır.

2.4- Ham ve Yardımcı Maddeler:

a) Ortalama bağırsak uzunlukları ve fire oranları aşağıda gösterilmiştir. 1 kuzu bağırsağı 19 metre (orijinal) % 10 fire.

1 koyun bağırsağı 25 m. (orijinal) % 10 fire.

1 keçi bağırsağı 15 m. (orijinal) % 10 fire.

1 oğlak bağırsağı 15 m. (orijinal) % 10 fire.

1 büyükbaş bağırsağı 17 m. (orijinal) % 12 fire.

b) Rafine tuz:

Küçükbaş için: Orijinal bağırsak 100 gr/ad., asorti bağırsak için 500 gr/bandil tuz verilir.

Büyükbaş için: Hava kurusunda tuz kullanılmaz. Salamurada 600 gr/adet tuz verilir.

c) Sodyum bikarbonat:

Küçükbaş için: Orijinal bağırsakta 1000 adet için 3 kg. verilir.

d) Asetik asit:

Küçükbaş için: Orijinal bağırsakta 1000 adet için 1 litre verilir.

NOT:

- 1- Genel olarak asorti ve orijinal bağırsak işlemleri el ile yapıldığından, kapasite tespiti de işçi sayısına göre yapılır. İşçi sayısı sigorta veya maaş bordrolarından yararlanılarak tespit edilir.
- 2- Asorti yapan tesislerde darboğaz araştırması yapılır..
- 3- Bağırsak ihtiyacı, ham ve yardımcı maddeler paragrafında adet olarak, üretim kısmında ise bandil olarak gösterilir.
- 4- Tel çekme işleminde makine kullanıldığı takdirde makine kapasitesi kronometre yöntemi ile tespit edilir.

