

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛГОГРАДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ
Кафедра «Технология производства, переработки продуктов животноводства и товароведения»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему:

«Совершенствование технологии производства деликатесных продуктов из свинины в условиях ООО «Ансей ВМК»



Выполнила: студентка гр.Т-54
Венедиктова О.Е.
Руководитель: доктор биологических
наук, профессор
Эзергайль К.В.

Волгоград 2010



О КОМПАНИИ



ООО «Ансей ВМК» создано в 1999 году как коммерческая фирма, основным видом деятельности которой являлось обеспечение мясным сырьем колбасных производств Поволжского региона. В начале 2000 года руководство фирмы приняло решение о расширении сферы деятельности и с октября 2000 года ООО «АНСЕЙ ВМК» начал свою работу как мясоперерабатывающее предприятие, выпуская основную часть своей продукции под торговой маркой «Добрый колбасник».

ООО «АНСЕЙ ВМК» сегодня – энергично развивающееся производство. Использование современных методов производства с применением высокой доли машинного труда позволяют получать продукцию гарантированного качества. Сочетание знаний специалистов самой высокой профессиональной подготовки, лучшего сырья и современного оборудования ведущих европейских фирм – залог постоянно растущего спроса на продукцию ООО «АНСЕЙ ВМК».



ТОРГОВЫЕ МАРКИ КОМПАНИИ



«Добрый колбасник» (колбасные изделия);



«Царицынская трапеза» (полуфабрикаты и охлажденное мясо);



«Европавкус» (рыбная продукция).

ПРОДУКЦИЯ



Приоритетным направлением работы ООО «Ансей ВМК» является поэтапный контроль качества продукции, для чего на предприятии работает собственная лицензированная лаборатория, которая следит за ветеринарно-санитарной безопасностью на производстве. Кроме того, руководство компании тесно сотрудничает с продавцами, которые также следят за свежестью товара.

Ориентируясь на покупателей с любыми запросами, ООО «Ансей ВМК» выпускает:

- вареные колбасы, сосиски, сардельки;
- формованные изделия;
- полукопченые и варено-копченые изделия;
- мясные полуфабрикаты;
- паштеты и ливерные колбасы;
- ветчины и копчености;
- сырокопченые и сыровяленые колбасы;
- полуфабрикаты
- изделия из рыбы

ансей

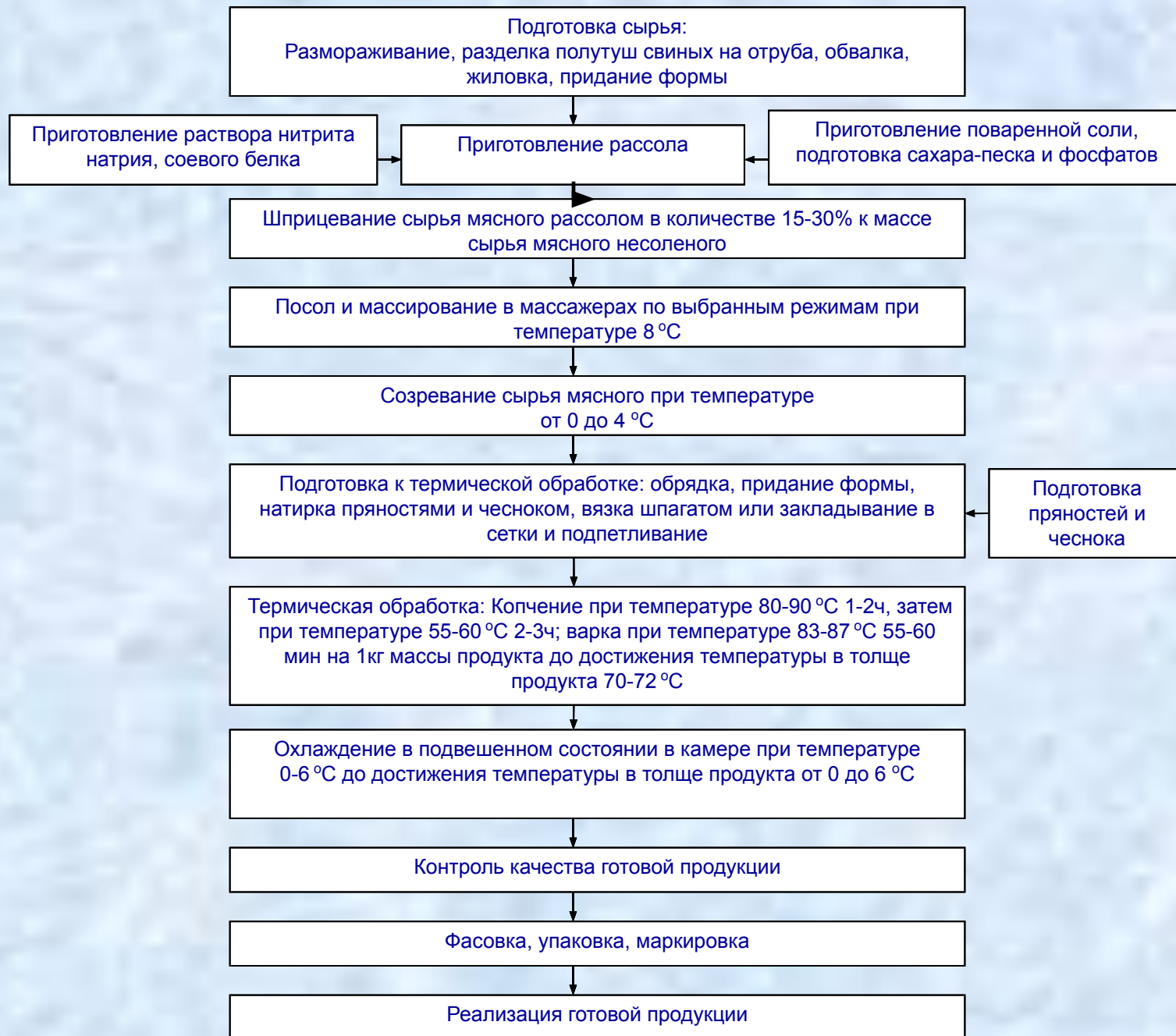
Готовая продукция, выпускаемая предприятием ООО «Ансей ВМК»



ЦЕЛЬЮ данной работы является совершенствование рецептуры состава рассола при шприцевании деликатесных продуктов из свинины с применением в составе рассола каррагинана в условиях ООО «Ансей ВМК»

ЗАДАЧИ:

1. Изучить хозяйственно-экономические условия предприятия;
2. Изучить технологию производства деликатесных продуктов из свинины в условиях ООО «Ансей ВМК»;
3. Изучить применяемые рецептуры рассолов при шприцевании деликатесных продуктов из свинины на предприятии ООО «Ансей ВМК»;
4. Изучить свойства применяемого в составе рассола каррагинана и его влияние на выход готовой продукции;
5. Изучить методы анализа готовой продукции;
6. Определить экономическую эффективность производства деликатесных продуктов из свинины с применением каррагинана в рецептуре составе рассола.



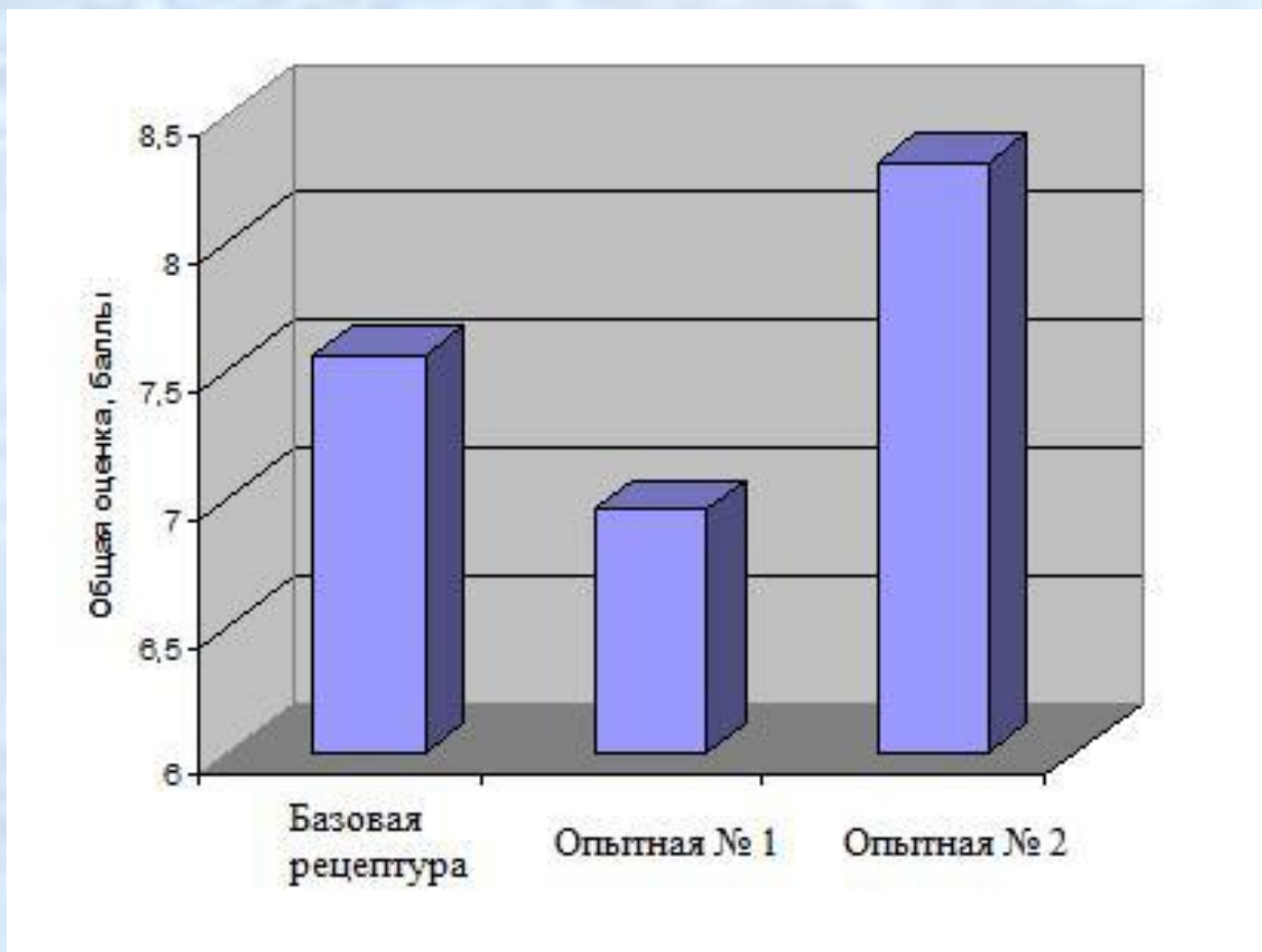
Состав рассола для «Грудинки заказной копчено-вареной» (на 100кг рассола)

Наименование	Рецептура рассолов, кг (на 100 кг рассола)		
	Базовая	Опытная №1	Опытная №2
Вода, л	86,5	86,5	86,5
Фосфаты пищевые (в пересчете на безводные)	1,15	1,15	1,15
Соль поваренная пищевая	8,3	8,3	8,3
Нитрит натрия (в виде раствора 2,5% концентрации)	1,3	1,3	1,3
Соевой белок	2,25	1,25	1,5
Каррагинан	-	1,0	0,75
Сахар-песок, кг	0,5	0,5	0,5
Количество вводимого рассола (из расчета на 100 кг мясного сырья)	30,0	30,0	30,0

Органолептические показатели «Грудинки заказной копчено-вареной»

Наименование показателя	Рецептура		
	Базовая	Опытная №1	Опытная №2
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без бахромок и загрязнений, без выхватов шкуры и остатков щетины. Края тщательно зачищены. Поверхность прокопченная		
Консистенция	Упругая	Менее упругая	Упругая
Вид на разрезе	Жировая ткань белого цвета или с розоватым оттенком, с прослойками равномерно окрашенной мышечной ткани бледно-розового цвета. Шкура свиная светло-желтого цвета, прозрачная, толщина шпика не более 3см	Жировая ткань белого цвета или с розоватым оттенком, с неравномерными прослойками окрашенной мышечной ткани бледно-розового цвета. Шкура свиная светло-желтого цвета, прозрачная, толщина шпика не более 3см	Жировая ткань белого цвета или с розоватым оттенком, с прослойками равномерно окрашенной мышечной ткани бледно-розового цвета. Шкура свиная светло-желтого цвета, прозрачная, толщина шпика не более 3см
Запах и вкус	Свойственный данному продукту, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом пряностей, чеснока и копчения	Не достаточно выражены	Свойственный данному продукту, без посторонних привкуса и запаха, с более выраженным ароматом пряностей, чеснока и копчения
Форма	Прямоугольно-удлиненная		

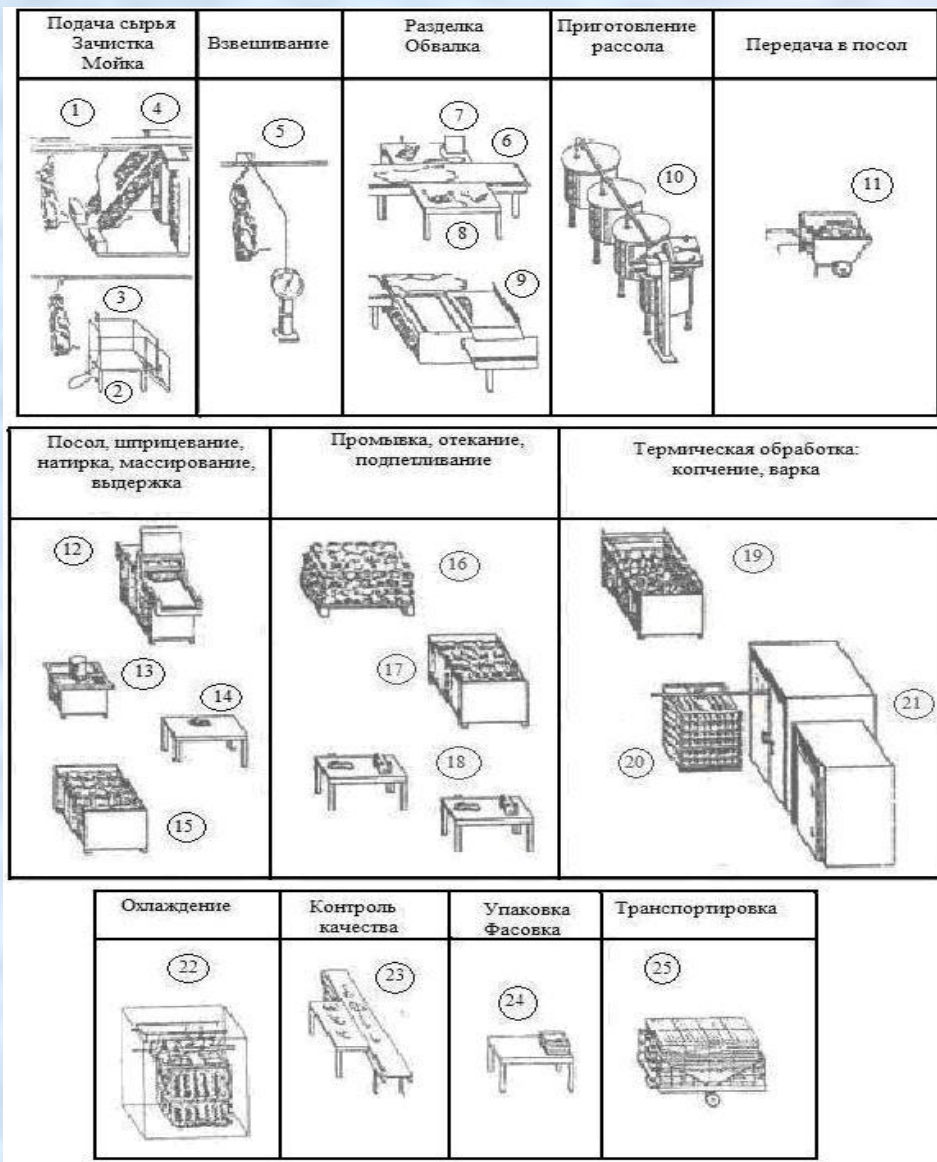
Балльная оценка органолептических показателей «Грудинки заказной копчено-вареной» с различным содержанием каррагинана



Физико-химические показатели «Грудинки заказной копчено-вареной»

Наименование показателя	Базовая рецептура	Опытная №1	Опытная №2
Массовая доля соли поваренной, %	3,0	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %	0,005	0,005	0,005
Массовая доля фосфора (в пересчете на $P_2 O_5$), % к сырию мясному	0,5	0,5	0,5
Массовая доля белка, %	7,8	7,8	8,0
Массовая доля жира, %	60	60	60

Схема ПТЛ производства деликатесных продуктов из свинины



1 – подача сырья в полутушах; 2 – площадка для зачистки полутуш; 3 – шланг с душевым устройством; 4 – моечная машина для полутуш; 5 – весы подвесные; 6 – стол для разделки и обвалки; 7 – набор кольцевых механизированных ножей; 8 – секач для разрубания отруба; 9 – ленточная пила для разделки полутуш; 10 – установка для приготовления рассола; 11 – ковшовая напольная тележка; 12 – многоигольчатый шприц; 13 – массажер; 14 – натирка посолочной смесью вручную; 15 – чаны для посола; 16 – чаны для промывки; 17 – стеллаж; 18 – подпетливание; 19 – котел для варки; 20 – рама напольная; 21 – термокамера для термообработки; 22 – камера для охлаждения; 23 – стол для контроля качества; 24 – упаковка; 25 – тележка.



Ленточная пила В2-ФР-2П



Многоигольчатый шприц Я2-ФШУ



Массажер Я2-ФММ

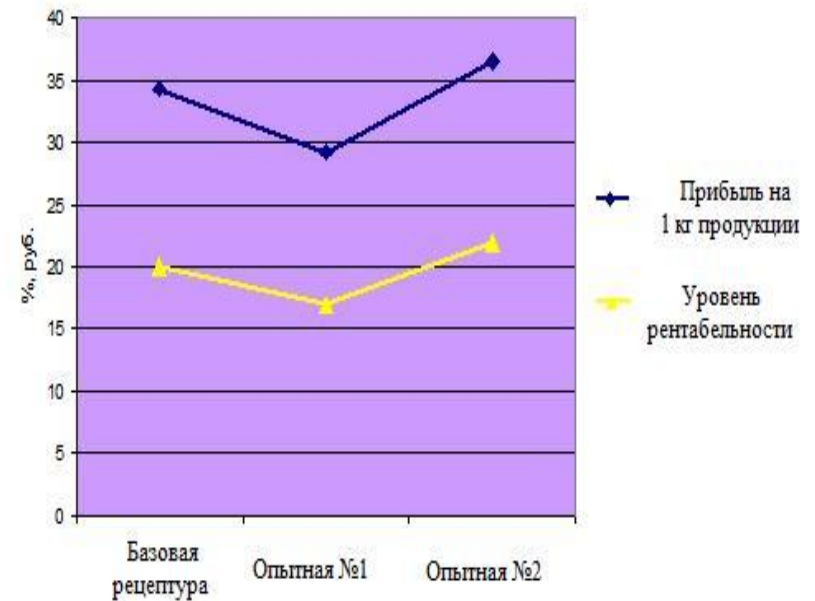
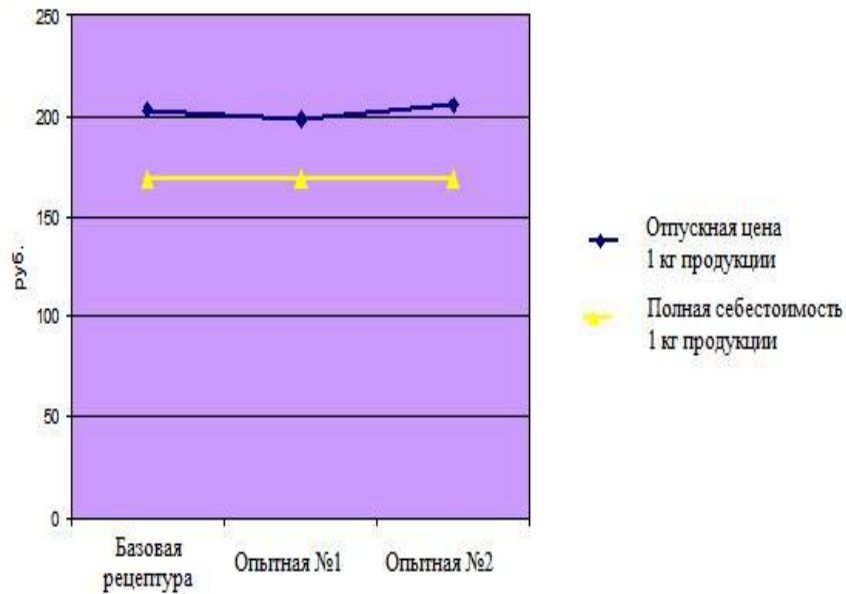


Термокамера КОН-5

Экономическая эффективность производства продукции

Показатели	Рецептура		
	Базовая	Опытная №1	Опытная №2
Полная себестоимость 1кг продукции, руб.	168,46	169,11	168,95
Отпускная цена 1 кг продукции, руб.	202,80	198,30	205,50
Окупаемость полных затрат, руб.	1,20	1,17	1,22
Прибыль, руб., в расчете на:			
1 кг продукции	34,34	29,19	36,55
1 смену	38804,20	32984,70	41301,50
1 месяц	814888,20	692678,70	867331,50
1 год	9778658,40	8312144,40	10407978,00
Уровень рентабельности, %	20	17	22

Экономическая эффективность производства продукции (диаграммы)



ВЫВОДЫ

- 1. Использование в рецептуре рассола «Грудинки заказной копчено-вареной» добавки каррагинан 0,75 кг (опытная рецептура №2) и 1,0 кг (опытная рецептура №1) не оказывает существенного влияния на физико-химические показатели готового продукта, которые соответствуют требованиям ГОСТ, происходит лишь снижение массовой доли белка при базовой рецептуре и опытной №1 на 0,2 %.
- 2. Использование в составе рассола для шприцевания каррагинана в количестве 1,0 кг на 100 кг рассола (опытная рецептура №1) увеличивает выход продукции (90 %), но органолептические показатели при этом ниже, чем при базовой рецептуре, которая не предусматривает использование каррагинана в рассоле. При добавлении 0,75 кг каррагинана наблюдается увеличение выхода продукта (89%), при этом изменений органолептических показателей не происходит, а вкус и запах становится более выраженными. Нужно также отметить, что именно 0,75 кг каррагинана и 1,5 кг соевого белка при опытной рецептуре №2 дают такие результаты.
- 3. На основании дегустационной оценки исследуемых образцов по органолептическим показателям «Грудинка заказная копчено-вареная», выработанная по рецептуре №2 с содержанием каррагинана в количестве 0,75 кг и 1,5 кг соевого белка обладает наилучшими органолептическими показателями и имеет общую оценку 8,32 балла, что выше на 0,76 балла, чем при базовой рецептуре (7,56 балла) и выше на 1,36 балла, чем при опытной рецептуре №2 (6,96 балла).
- 4. Анализ экономической эффективности показывает, что затраты на производство при опытной рецептуре №2 выше, по сравнению с базовой рецептурой, однако увеличение отпускной цены отражает качество продукта. Уровень рентабельности по опытной рецептуре №2 увеличился на 2% по сравнению с базовой рецептурой, который составляет 20%, тогда как при опытной №1, наоборот, уменьшился на 3%, по сравнению с базовой и составляет 17%. Тем более, выход готовой продукции при опытной рецептуре №2 выше на 8 % и составляет 89 %, чем при базовой рецептуре, который равен 81 %.
- 5. Совершенствование технологии производства «Грудинки заказной копчено-вареной» по опытной рецептуре №2 не вносит принципиальных изменений в технологический процесс и не требует замены дорогостоящего оборудования и

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Проведенная работа позволяет утверждать, что применение каррагинана в технологии производства «Грудинки заказной копчено-вареной» наиболее перспективно и экономически выгодно по сравнению с используемой на данный момент традиционной рецептурой в условиях ООО «Ансей ВМК», в связи с чем можно рекомендовать при производстве деликатесных продуктов из свинины использовать в составе рассола при шприцевании каррагинана в количестве 0,75 кг, что позволяет повысить уровень рентабельности на 2%.

**БЛАГОДАРЮ
ЗА ВНИМАНИЕ**