

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»
Кафедра «Технология производства и переработки продукции
животноводства»

БИРЮКОВА ОКСАНА ГЕННАДЬЕВНА

**НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС В
УСЛОВИЯХ СХАПЗ «СТЕПНОЙ» ННР**

Научный руководитель
зав. кафедрой, доктор с.-х.,
профессор

Н.И. Владимиров

Барнаул 2019 г.

Цели и задачи дипломной работы

работы:

- Исследовать особенности производства полукопченых колбас «Таллинская» и «Польская» в условиях маленького колбасного цеха СХПЗ «Степной» Немецкого Национального района;
- Изучить органолептические и физико-химические показатели выпускаемой продукции;
- Проанализировать рецептурный состав и выход полукопченых колбас и их наименований;
- Изучить потребительский спрос на производимые сорта полукопченых колбас;
- Рассчитать экономическую эффективность производства и рентабельность в условиях малого предприятия.

Характеристики предприятия

План-схема здания предприятия по выпуску колбасных изделий и полуфабрикатов.

Организационная структура сотрудников предприятия.

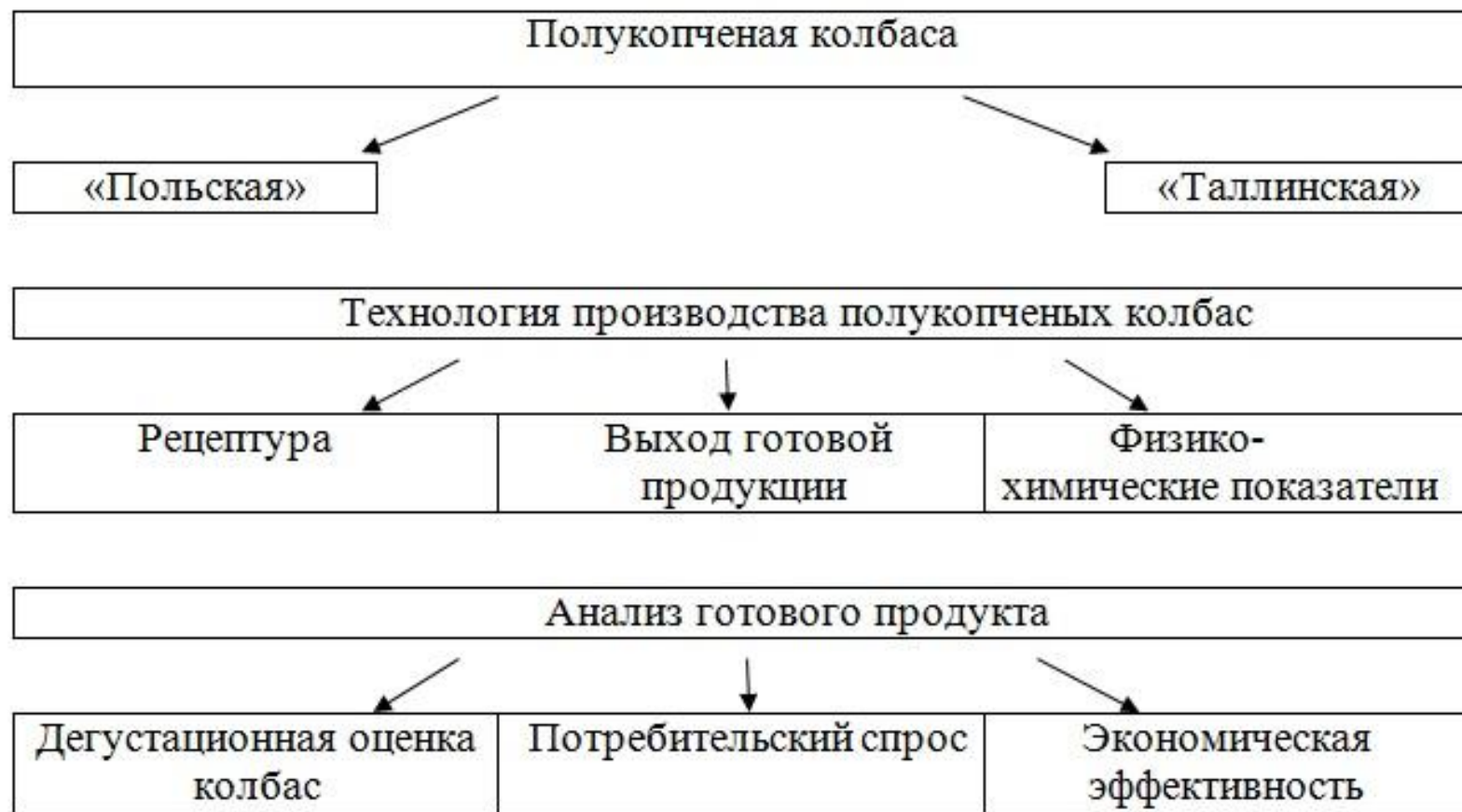


Ассортимент готовой продукции

Ассортимент	2018 год	
	Выработано, тонн	Удельный вес, %
Колбаса «Таллинская» ГОСТ 31785-2012	128,1	41,3
Колбаса «Польская» ГОСТ 31785-2012	60	19,3
Колбаса ливерная	10,8	3,5
Колбаса вареная ГОСТ Р 52196-2011	60,5	19,5
Вареники	15,3	4,9
Пельмени ГОСТ 33394-2015	15,3	4,9
Фарш СТО 03603584-003-11	20	6,5
Всего	310	100

Схема проведения исследования

Рисунок 1 – Схема проведения исследований



Химический состав и пищевая ценность сырья

Вид и категория упитанности мяса	Вода, %	Белки, %	Жиры, %	Зола, %	Энергетическая ценность 100гр, кДж
Говядина 1 кат	67,7	18,9	12,4	1,0	782
Говядина 2 кат	71,7	20,2	7,0	1,1	602
Свинина беконная	54,8	16,4	27,8	0,8	1322
Свинина мясная	51,6	14,6	33,0	0,6	1485
Свинина жирная	38,7	11,4	49,3	0,8	2046

Рецептура

Наименование сырья	«Таллинская» Высший сорт	Наименование сырья	«Польская» 2 сорт
Сырье несоленое, кг на 100кг			
Говядина жилованная 1 сорта	55	Говядина жилованная 2 сорта	67
Свинина жилованная полужирная	20	Свинина жилованная полужирная	15
Шпик свиной боковой с содержанием мышечной ткани 25% кусочками не более 4мм	25	Шпик боковой, грудинка или щековина кусочками более 6мм	18
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья			
Соль поваренная пищевая	3000	Соль поваренная пищевая	3000
Нитрит натрия	7,5	Нитрит натрия	7,5
Сахар-песок или глюкоза	100	Сахар-песок или глюкоза	100
Перец черный или белый молотый	100	Чеснок свежий очищенный измельченный	200
Чеснок свежий очищенный измельченный	40	Кориандр молотый	50
Кориандр или тмин молотые	25	Смесь пряностей № 7 или №3 вместо сахара и отдельных пряностей	250

Пищевая и энергетическая ценность

Физико-химические показатели полукопченых колбас

Показатели, %	Наименование колбас			
	Польская		Таллинская	
	Норма	Факт	Норма	Факт
Массовая доля влаги не более	45,0	44,7±0,2	45,0	44,8±0,3
Массовая доля хлоридов	2,3	2,3±0,05	2,4	2,4±0,04
Массовая доля нитрита натрия	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля жира	40,0	40,0±0,05	43,0	43,0±0,02
Массовая доля белка	15,0	15,0±0,1	14,0	14,0±0,1

Пищевая и энергетическая ценность 100гр полукопченых колбас

Наименование колбас	Белок г , не менее	Жир г , не менее	Углеводы г , не более	Калорийность ккал, не более
«Польская»	15,0	40,0	-	420,0
«Таллинская»	14,0	43,0	-	415,0

Органолептические показатели

Органолептические показатели полукопченых колбас

Показатель	Характеристика
Внешний вид	Оболочка сухая крепкая, эластичная, без налетов плесени, слизи, плотно прилегает к фаршу
Консистенция	На разрезе плотная как на периферии, так и в центре
Окраска фарша на разрезе	Розовая, равномерная, серые пятна отсутствуют. Шпик белый
Запах и вкус	Специфический для каждого вида, без наличия затхлости и кисловатости

Результаты дегустации полукопченых колбас

Наименование	Показатель						
	Внешний вид	Цвет	Запах, аромат	Консистенция	Вкус	Сочность	Баллы
Польская	4,4	4,6	4,6	4,4	5	4,6	27,6
Таллиннская	4,4	5	4,6	4,6	4,6	4,8	28

Органолептические показатели

Потребительский спрос на полукопченые колбасы «Польская» и «Таллиннская»

Наименования	январь	февраль	март
«Польская», кг	377	308,9	243
«Таллиннская»,кг	360,9	307	241

Экономические показатели производства полукопченых колбас

Показатель	Полукопченые колбасы	
	«Польская»	«Таллиннская»
Себестоимость, руб/кг	311,8	340
Цена реализации, руб/кг	356	380
Прибыль, руб/кг	44,2	40
Прибыль за смену (100кг), руб	4420	4000
Прибыль за год тыс.руб	194480	176000

Заключение

Выводы:

1. В рецептуре представленных колбас имеются отличия как по специям, так и по основному сырью.
2. Имеются различия в технологии производства, при посоле при температуре 2-4°С в кусках, фарше и шроте мясо выдерживается разное время.
3. По выходу готовой продукции имеются незначительные различия, так выход колбасы «Таллиннской» составляет 78%, а выход колбасы «Польской» на 1% меньше.
4. Физико-химические и органолептические показатели соответствуют ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия». Наиболее калорийной является полукопченая колбаса «Польская», на 1,2 % больше, чем «Таллинская».
5. Изучая потребительский спрос, выявили, что спросом пользуются обе колбасы, но лучше покупается колбаса «Польская» на 2,2 %. Здесь играет роль ценник на колбасы, так как «Польская» по дешевле.
6. При оценке экономической эффективности исследований, максимальная дополнительная прибыль отмечена от производства полукопченной колбасы «Польской». Она пользуется наибольшим спросом, и прибыль от ее реализации за смену оказалась выше, чем у колбасы «Таллиннской», на 420 рублей и составила 4420 рублей.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ