

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема работы: Производство консервов «Молоки дальневосточных лососевых рыб натуральные».

Выполнила студентка группы ТРк

А.С.Жукова

Руководитель

О.В.Сметанина

Цель работы

- ▣ Целью моей курсовой работы является производство консервов «Молоки дальневосточных лососевых рыб натуральные» и исследование технологии производства консервов на основе молока.
- ▣ В качестве сырья для производства консервов использованы молоки дальневосточных лососевых рыб и на основе разработанной технологии проведен анализ технологии и сделан вывод об эффективности данного производства.

Технологическая характеристика сырья

- ▣ Молоки лососевых рыб отличаются высоким содержанием белка, ненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов, широкого спектра витаминов, что определяет их высокую пищевую и биологическую ценность (Акулин и др., 1995).
- ▣ В этой связи перспективным является использование молок лососевых рыб для производства натуральных консервов. Пищевая ценность продукта довольно высока и определяется следующим распределением БЖУ: белков — 12-17 г, жиров — 1,7-2,2 г, углеводов — 0,2-0,8 г. В силу низкой калорийности на 100 грамм (95-100 ккал) продукт подходит для включения в диеты по похудению.
- ▣ Они характеризуются высоким содержанием белка (12,1-20,3%), липидов (1,1-3,6%), дезоксирибонуклеиновой кислоты (до 10%).

Пищевая ценность на 100 г

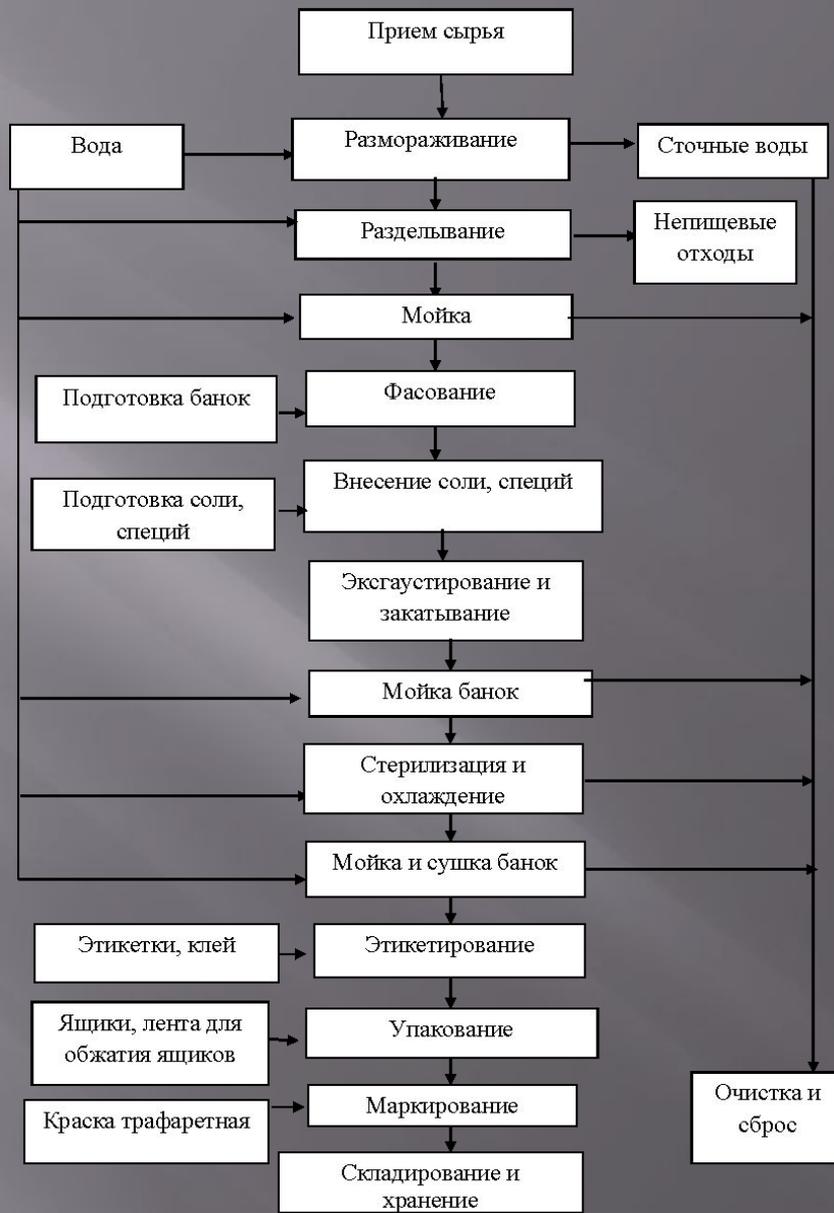
			% от РСН
	Калорийность	90 ккал	5.88%
	Белки	16 г	17.39%
	Жиры	2.9 г	4.33%
	Углеводы	0 г	0%
	Пищевые волокна	0 г	0%
	Вода	70 г	2.58%

Вывод

- Анализируя приведенные данные можно сделать вывод:
- Молоки лососевых рыб отличаются высоким содержанием белка, ненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов, широкого спектра витаминов, что определяет их высокую пищевую и биологическую ценность
- В этой связи перспективным является использование молок лососевых
- рыб для производства натуральных консервов.

Рецепт приготовления рыбных палочек

Наименование продуктов	Масса сырья, кг
Фарш рыбный	57,85
Хлеб белый 72%-ный	30,0
Сухари белые панировочные	6,3
Масло сливочное	1,3
или маргарин	
Соль	1,3
Лук репчатый	3,2
Перец молотый горький	0,045
Выход готового продукта-100%	100



Обоснование выбранной технологической схемы

- ▣ Технологическая схема обеспечивает высокое качество продукции т.к. технологические процессы производятся в соответствии с требованиями ТИ. При разработке технологической схемы данного вида консервов использовался ГОСТ 33430 -2015 - Консервы из икры и молок рыб. Технические условия.ТУ №150590-73.
- ▣ Расход сырья и материалов на производстве рыбных палочек минимальны . Технологическая схема малооперационная т.к. отсутствуют машины на разделывание рыбы и операции понирования и набухания. Технологическая схема исключает условия тяжелого трудоемкого ручного труда .
- ▣ Технологическая схема обеспечивает минимальные затраты электроэнергии, тары, воды, холода и рабочей силы т.к. используемое технологическое оборудование малогабаритные, небольшой производительности.

Расчет расхода сырья

- ▣ Расчет производится на основании «Единые нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве пищевой продукции из морских гидробионтов» от 24.02.2000 года.
- ▣ Продуктовые расчеты содержат: расчет расхода сырья на проектную мощность; расчет движения сырья и полуфабрикатов по этапам технологического процесса; составление карты технологического баланса производства; расчет вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Норма закладки компонентов на 1 физическую банку

Консервы	Масса рыбы, гр.	Перец черный, шт.	Лавровый лист массой 0,09г. шт.	Соль гр.
«Молоки »	246	1	1	4

Нормы отходов, потерь, в % к массе сырья поступившего на данную операцию при производстве консервов

В%к массе направленного сырья					
Размораживание	мойка	Порционирование	Всего отходов и потерь	Выход расфасованного полуфабриката	Направленного сырья
1	1	0,6	2,6	97,4	252,51

Выход полуфабриката по технологическим операциям

Технологические операции	Отходы и потери%				
		На 1 банку,г		На 3туб,кг	
		Поступает	Отходы и потери	Поступает	Отходы и потери
Прием сырья	-	252,51	-	752,53	
Мойка,размораживание	1,0	252,51	2,53	752,53	7,59
Мойка	1,0	249,98	2,5	749,94	7,5
Порционирование	0,6	247,48	1,48	742,44	4,44
Уложено в банки		246		738	
Выработано:		1000			
Физических банок					
Учетных банок		710			

Расчет вспомогательных материалов, упаковочных материалов и тары

- ▣ Расчет расхода вспомогательных материалов выполнен в соответствии с рецептурой готовой продукции; расчет упаковочных материалов и тары выполнен в соответствии с нормами Н-75-89 "Нормы расхода тары упаковочных и оберточных материалов при производстве рыбопродукции на предприятиях Дальрыбы.
- ▣ Результаты расчетов представлены в таблице

Вывод

- ▣ Технологическая схема производства консервов составлена на основе действующей нормативной документации. Рассмотрены основные технологические операции при производстве консервов данного вида. Рассмотрены требования к качеству готовой продукции, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
- ▣ Произведен продуктовый расчет, который содержит расчет расхода сырья на проектную мощность; расчет движения сырья и полуфабрикатов по этапам технологического процесса; составление карты технологического баланса производства; расчет вспомогательных, упаковочных материалов и тары. Продуктовые расчеты выполнены по всей технологической

Вывод

Рассмотрев различные методы хранения товаров, сохраняющие факторы качества продуктов, факторы формирования ассортимента, свойства и показатели ассортимента, необходимые при формировании нового ассортимента предприятия, можно сделать следующие выводы: Хранение – это сложный этап товародвижения. Для обеспечения сохраняемости товаров на практике обычно применяют самые различные сочетания разных групп и подгрупп методов хранения, и выбор их определяется особенностями хранящегося товара, сроками и материально-технической базой, возможными затратами на хранение; качество мороженой рыбы при хранении и реализации не остается без изменений, и поэтому главная задача при хранении товаров – нахождение и соблюдение оптимальных условий для максимального сохранения качества и сокращения потерь.

В процессе выполнения дипломной работы приведены необходимые пояснения, приведены иллюстрации и дано обоснование выбранного оборудования.

Спасибо за внимание