

**ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И  
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВАРЕНОЙ  
КОЛБАСЫ «ДОКТОРСКОЙ»,  
РЕАЛИЗУЕМОЙ В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г.  
ВОЛГОДОНСКА (НА ПРИМЕРЕ ИП  
КАЗЫМОВ Б.В. КОЛБАСНЫЙ ЦЕХ  
«КОЛИЗЕЙ»)**

**Выполнила: Хижнякова А.В.  
Руководитель: Елизаров Ю.Д.**

Целью выпускной квалификационной работы является установление соответствия вареной колбасы «Докторской», произведенной в колбасном цехе «Колизей» и сравнительная оценка её качества.



# Поставленные задачи

- ◎ дать товароведную характеристику вареных колбас;
- ◎ проанализировать технологическую схему производства вареной колбасы «Докторская» в колбасном цехе «Колизей», рассмотреть и оценить факторы, формирующие и сохраняющие качество;
- ◎ выявить ассортимент вареных колбас, производимых предприятием;
- ◎ провести экспертную оценку качества вареных колбас разных производителей, в том числе и производства «Колизей».



Колбасные изделия — это продукты, приготовленные из мясного фарша и подвергнутые тепловой обработке.

# Вареные колбасные изделия классифицируют:

- по составу сырья;
- по качеству сырья;
- по виду оболочки;
- по рисунку на разрезе.



# Технологический процесс

приемка сырья и материалов

предварительная обработка сырья и вспомогательных материалов

разделка, обвалка и жиловка мясного сырья

гомогенизирование и посол мясного сырья

получение фарша

формование колбасных изделий

термическая обработка

контроль качества готовой продукции

упаковка, маркировка

# Образец 1 Колбаса «Докторская» Тавр.

Состав: мясо птицы, свинина, вода, говядина, шпик, молочный белок, животный белок, посолочная смесь (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски: нитрит натрия), комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности – пирофосфаты, трифосфаты, усилитель вкуса и аромата – глутамат натрия, антиокислитель – аскорбиновая кислота, сахар, специи, экстракты специй – орех мускатный, мускатный цвет, перец белый и ароматизатор), загуститель каррагинан, пищевой краситель – кармины.

Срок годности: не более 60 суток.

Изготовитель: ООО «Ростовский колбасный завод – Тавр».



# Образец № 2 Колбаса «Докторская» ООО «Элита»

Состав: свинина полужирная, говядина первого сорта, вода питьевая, молоко сухое, синергист антиокислителя (лактат натрия), соль поваренная, яичный порошок, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех, фиксатор окраски (нитрит натрия).

Срок годности: не более 40 суток.

Изготовитель: ООО «Колбасный цех «Элита»  
г. Волгодонск,



# Образец № 3 Колбаса «Докторская» Дубковская.

Состав: свинина, говядина, вода, мясо птицы, шпик свиной, молоко сухое цельное, посолочная смесь (соль поваренная пищевая E250), яйца куриные, стабилизаторы (E407, E412, E415), краситель E120, антиокислитель аскорбиновая кислота, регулятор кислотности E130, сахар, усилитель вкуса и аромата, перец черный молотый, агент антислеживающий.

Срок годности: не более 20 сут.

Изготовитель: ООО Мясокомбинат «Дубки». Саратовская обл., пос. Дубки.

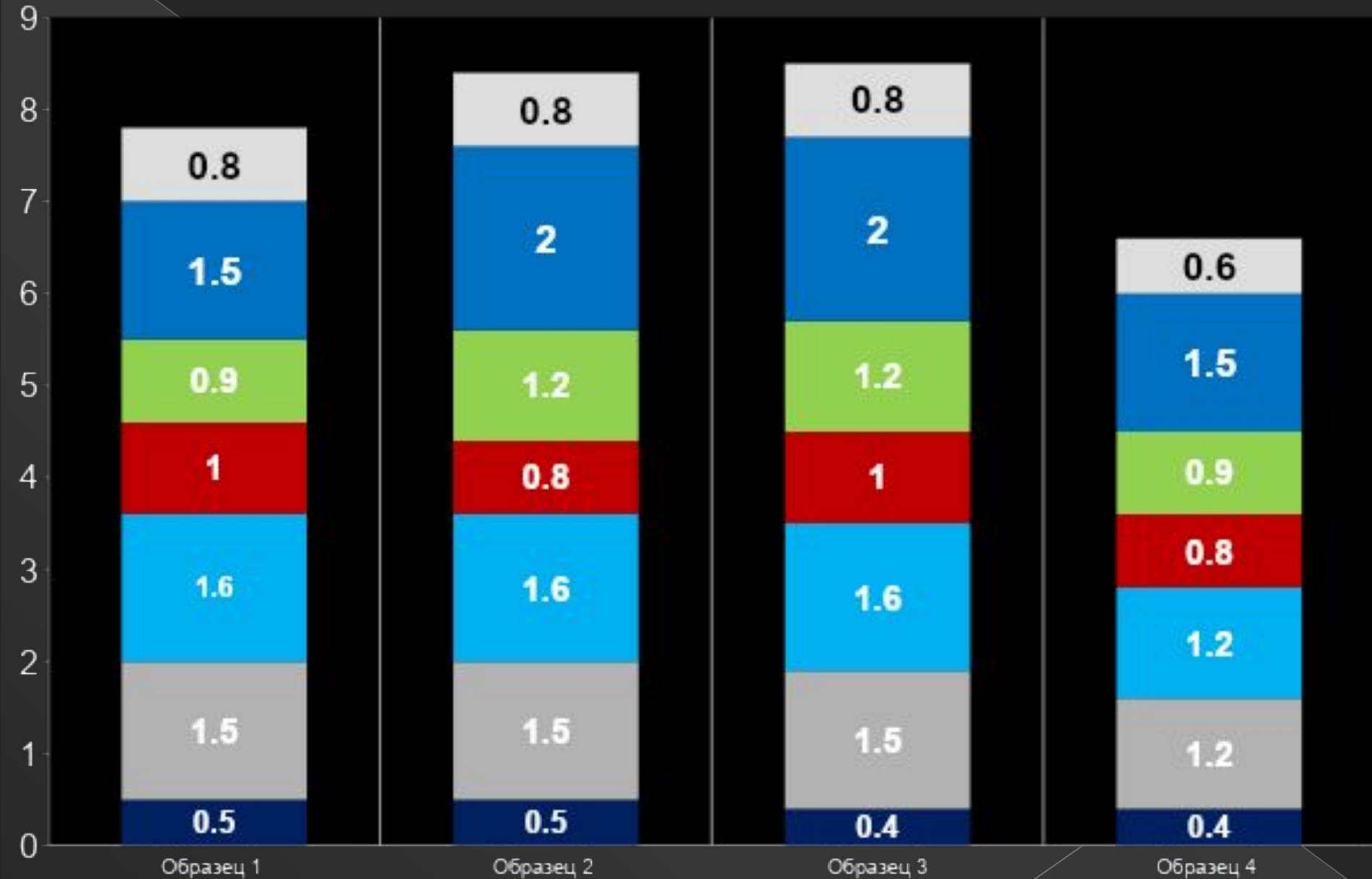


# Образец № 4 Колбаса «Докторская колбасный цех «Колизей».

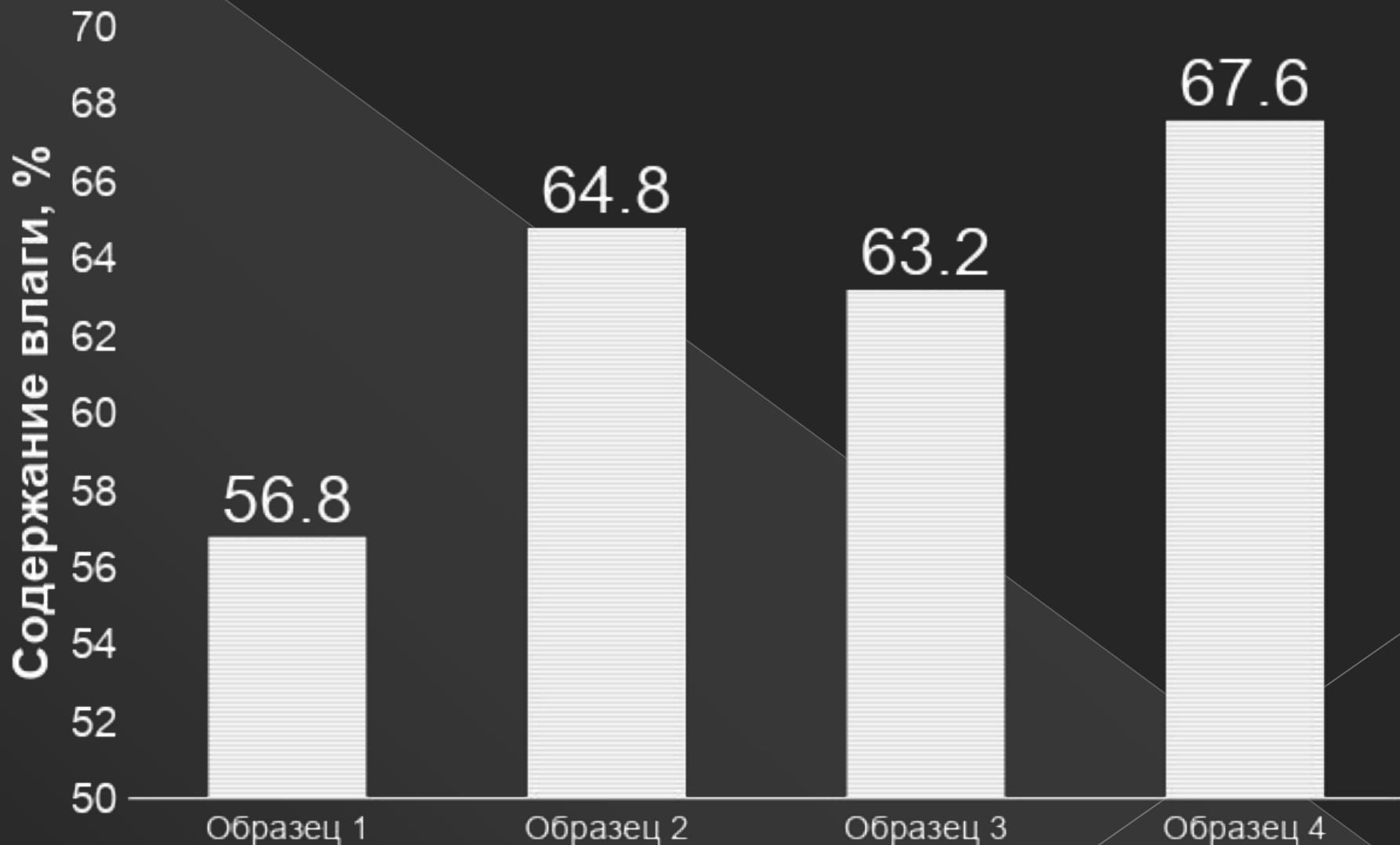
Состав продукта: свинина,  
говядина, меланж яичный,  
молоко коровье сухое  
цельное, соль поваренная  
пищевая, сахар-песок,  
пряности: орех мускатный  
молотый, фиксатор окраски  
– нитрит натрия (E250),  
антиокислитель –  
аскорбинат натрия (E301).  
Срок годности: до 75 суток.  
ГОСТ Р 52196-2011



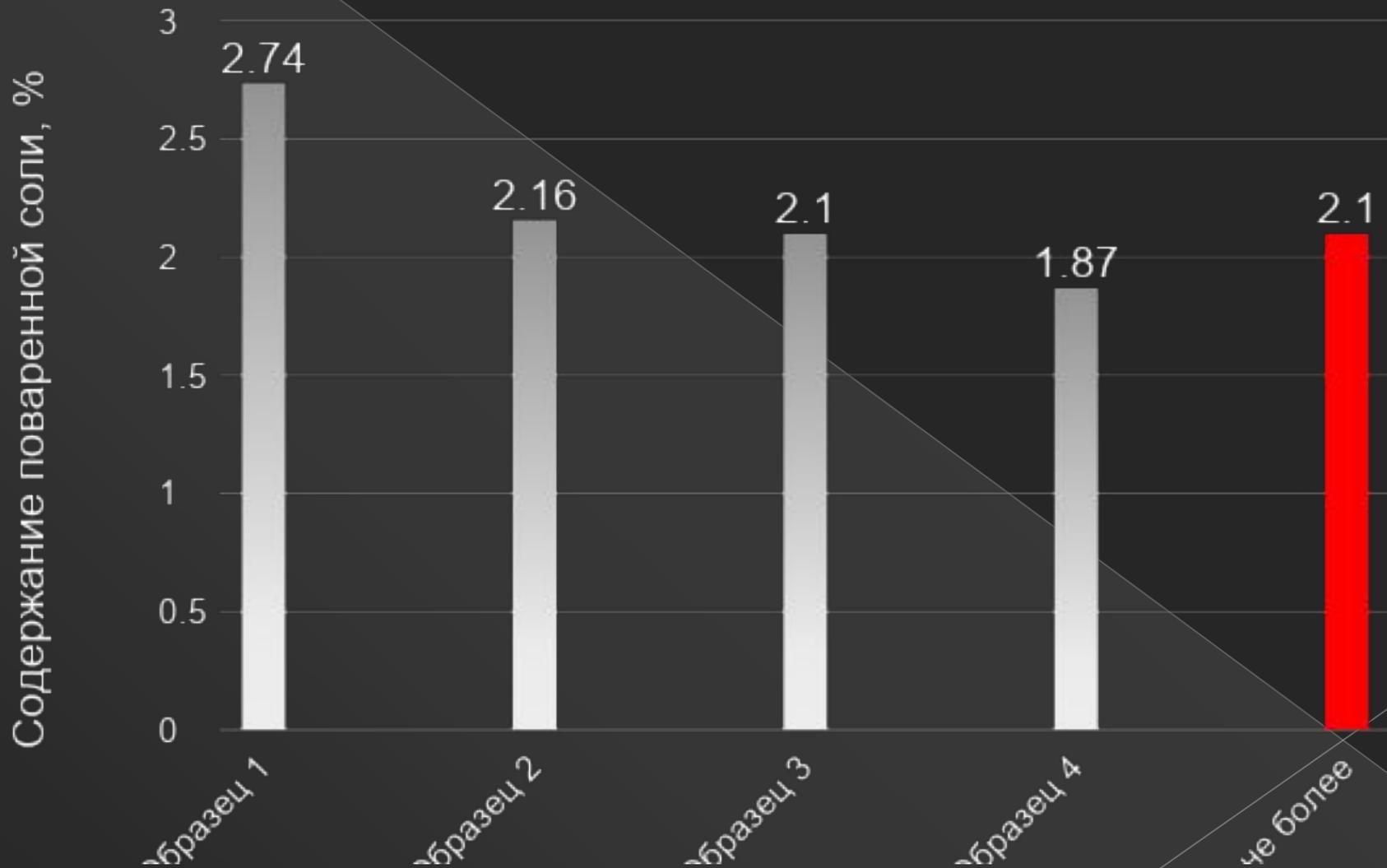
# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА



# Результаты определения содержания влаги в вареной колбасе



# Содержание поваренной соли в образцах вареной колбасы



# ВЫВОДЫ

Наилучшими органолептическими показателями обладают образцы 2 и 3, они набрали при дегустации 8,5 и 8,4 балла соответственно. Наименьший балл 6,6 набрал образец 4, что соответствует удовлетворительному качеству. Снижение баллов было вызвано рыхлой консистенцией батона и наличием бульоно-жировых наплывов на поверхности батонов, что в принципе является недопустимым дефектом. Образец 1 набрал 7,8 балла, что соответствует хорошему качеству. Снижение баллов у данного образцов было вызвано солоноватым вкусом и не сочной консистенцией.

Для удержания позиций на рынке и дальнейшего развития были предложены колбасному цеху «Коллизей» следующие мероприятия:

- заменить устаревшее и амортизационно изношенное оборудование;
- улучшить качество выпускаемой продукции.

Спасибо за внимание!