

Технологический факультет  
Кафедра технологии производства, переработки и стандартизации  
сельскохозяйственной продукции

Выпускная квалификационная работа

Тема: Сравнительная оценка технологии приготовления  
бурятских и тувинских бууз

Обучающийся: Куулар С. Х.  
Руководитель: Гармаев Д.Ц.

г. Улан-Удэ, 2019 г.

- Актуальность темы заключается в том, что мясо, мясопродукты играют важную роль в питании человека, вследствие содержания в них высокоценных белков, значимых в энергетическом и пластическом отношении жиров, ряда витаминов, макро- и микроэлементов.
- Объектом исследования работы является процесс технологии приготовления бурятских и тувинских бууз.
- Предметом исследования являются условия технологии приготовления бурятских и тувинских бууз.

● Цель работы - сравнительная оценка технологии приготовления бурятских и тувинских бууз.

Для достижения поставленной цели необходимо

выполнить ряд задач:

1. изучить рецептуру и технологию приготовления бууз;
2. изучить функционально - технические показатели;
3. рассчитать экономическую эффективность.

Для анализа качества производства бууз использованы органолептические и физико-химические методы.

**Таблица 1 – Рецепттура бурятских и тувинских бууз на 100 кг**

<b>Наименование</b>	<b>Бурятские</b>	<b>Тувинские</b>
<b>Сырье для фарша, кг на 100 кг несоленого сырья</b>		
Баранина односортная		75
Говядина жилованная 2-ого сорта	50	
Свинина жилованная полужирная	30	
Свинина жилованная жирная	15	
Жир - сырец бараний		15
Лук репчатый свежий очищенный	5	10
Итого	100,0	100,0
<b>Пряности и материалы для фарша, кг на 100 кг фарша</b>		
Соль поваренная пищевая	1,2	1,5
Тувинский дикий лук		0,5
<b>Сырье для теста, кг на 100 кг сырья</b>		
Мука пшеничная высшего сорта	69,0	75
Яйца куриные	4,0	2
Соль поваренная пищевая	2,0	-
Вода питьевая для теста	25,0	23
Итого	100,0	100,0

# ● Подготовка сырья



# ● Формирование бууз



# ● Готовая продукция (Тувинские буузы)



Таблица 2 - Органолептические показатели готового продукта

Образцы полуфабрикатов	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах	Вкус	Консистенция	Сочность	Средняя оценка, балл
№ 1	8,6	7,9	7,4	7,6	8,0	8,2	7,9
№ 2	8,0	7,6	7,6	7,4	7,0	7,6	7,5

Проведенные исследования позволили выбрать образец №1 получивший самые высокие баллы 7,9.



● Таблица 3 - Органолептические показатели бурятских и тувинских бууз, 100 г.

Показатели	Бурятские «Домашние»	Тувинские
Внешний вид	Правильная форма, без надрывов	Правильная форма, без надрывов, плотно прилегающая к начинке
Консистенция	Хорошо сохраняющая форму	Хорошо сохраняющая форму
Цвет	теста - белый, фарша – светло-коричневый	теста - белый, фарша – коричневый
Вкус и запах	Запах говядины с выраженным ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха	Запах баранины с выраженным ароматом пряностей и дикого лука, без постороннего привкуса и запаха
Цвет на разрезе	Хороший	Хороший
Сочность	Сочная	Сочная

Таблица 3 - Физико-химические показатели бурятских и тувинских бууз, 100 г

Показатели	Бурятские «Домашние»	«Тувинские»
Воды, г , не менее	56,0	46,4
Белок, г., не менее	11,0	14,6
Жир, г., не менее	8,0	10,6
Углеводы, г., не менее	25,0	28,4
Энергетическая ценность, ккал	220	265

Таблица 4 - Сравнительный анализ бурятских и тувинских бууз по органолептическим показателям

Показатели	Бурятские буузы	Тувинские буузы
Сырье	Для фарша используют говядина и свинина	Для фарша – баранину
Форма	Бурятские буузы имеют форму чашечки, сходную с баоцзы и хинкали, обычно с отверстием сверху. Форма буузы напоминают юрту и имеет 33 защипа	От бурятскихбууз отличается формой лепки - делают с открытым верхом, схож с монгольскими буузами, но отличается меньшими размерами.
Диаметр	Диаметр готовых бууз - примерно 5 - 8 см	Диаметр готовых бууз - примерно 4 - 5 см
Масса	Масса готовых бууз 70 гр	Масса готовых бууз 25 гр

● Таблица 5 - Экономические показатели готовой продукции

№	Экономические показатели	Величина показателя
1	Объем готовой продукции, кг	300
2	Выручка от продаж, руб	69 000
3	Себестоимость реализованной продукции, руб	50 251
4	Прибыль, руб.	18 749
5	Рентабельность продукции, %	37
6	Рентабельность продаж, %	27

# ● Бурятские буузы



# ● Тувинские буузы



# ● Дегустация бурятских и тувинских бууз





**Спасибо за внимание!**