

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства
Толстова Галина Александровна**

**Сравнительная характеристика производства полукопченых колбас
«Армавирская» и «Краковская» в условиях ООО «Мясная производственная
компания».**

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Научный руководитель
доктор с.-х. наук, профессор

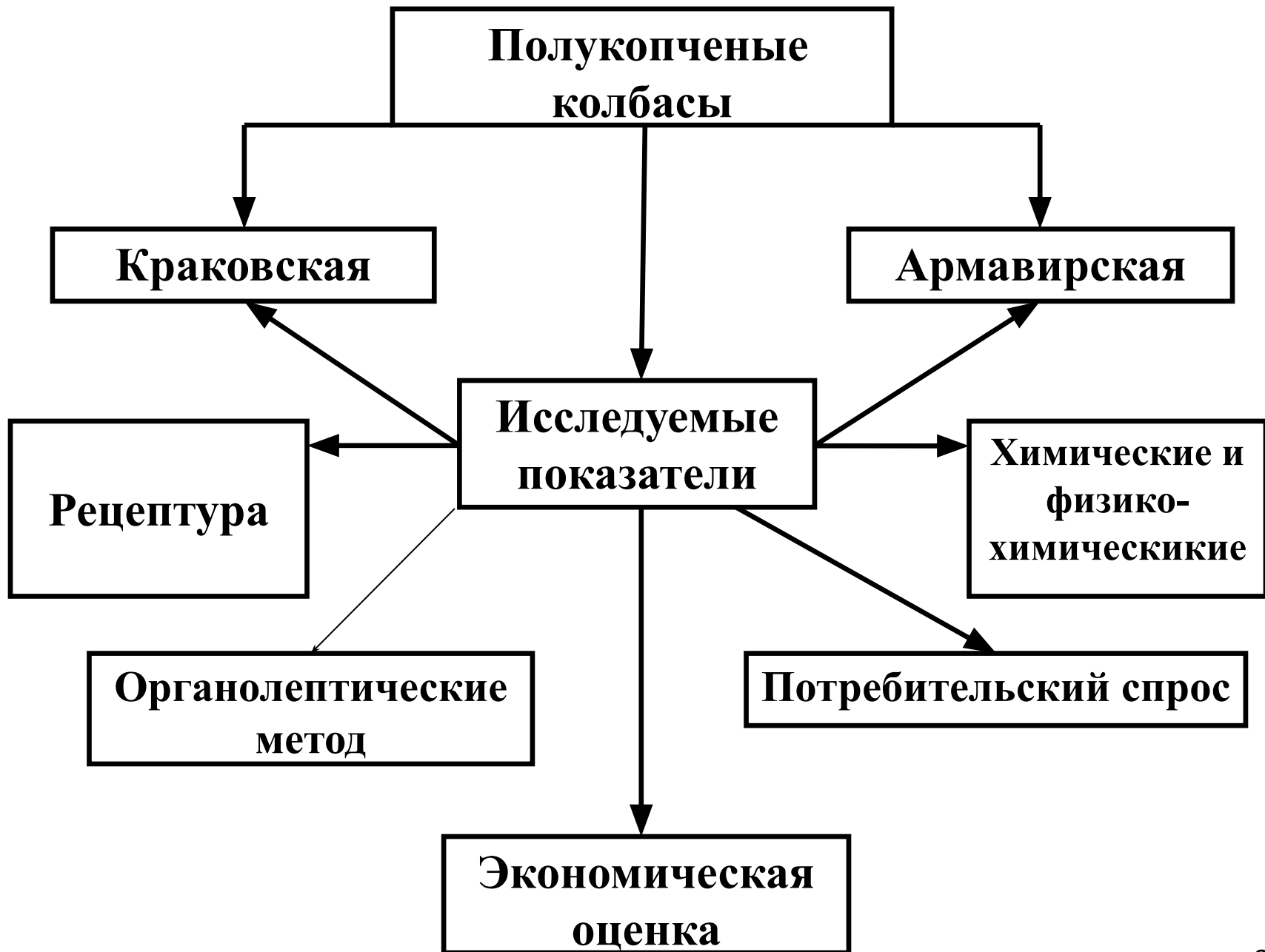
Н. И. Владимиров

Барнаул 2018

Цель исследования: изучение сравнительных характеристик производства полукопченых колбас «Армавирской» и «Краковской».

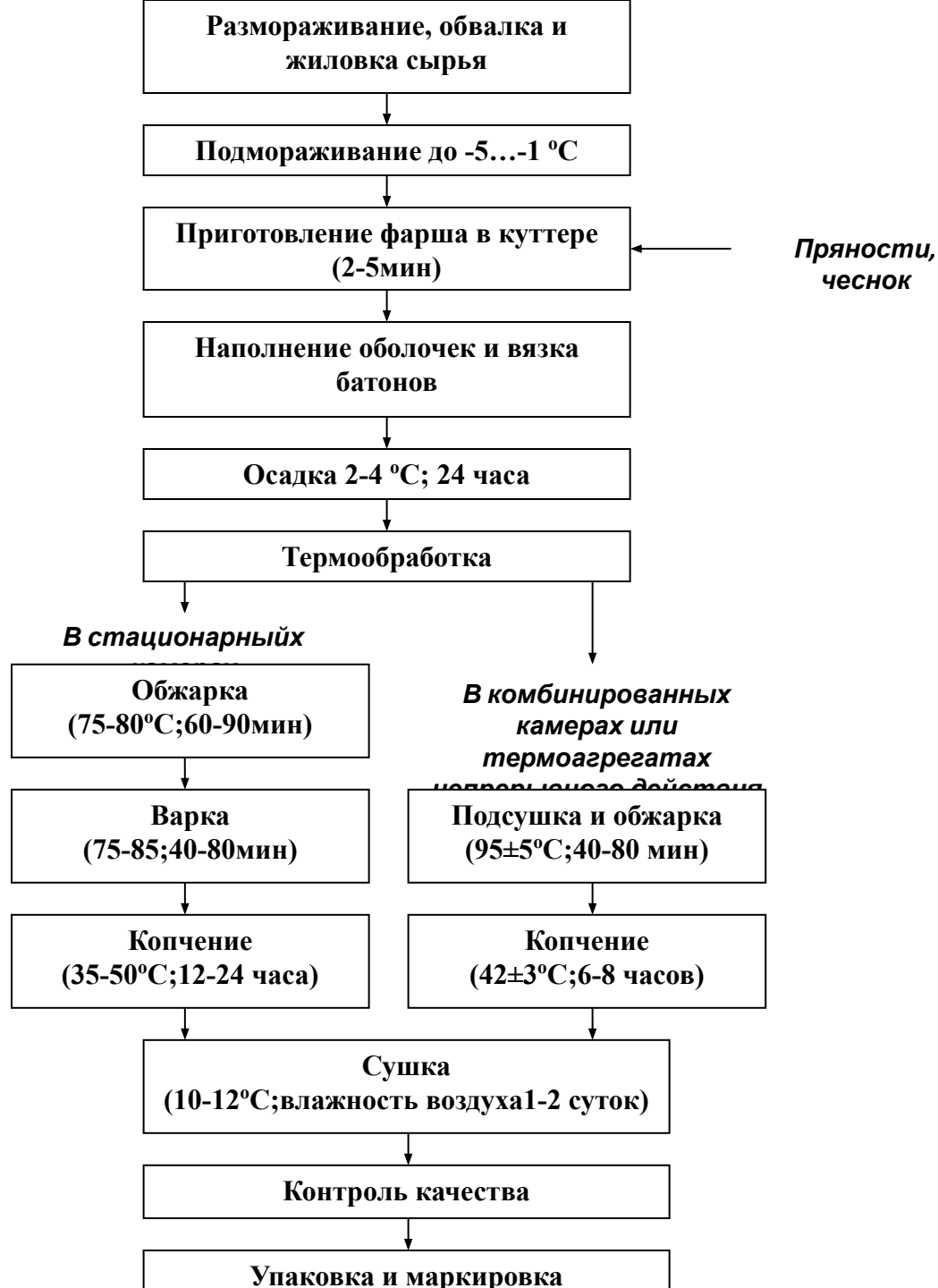
Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- 1. изучить технологию и рецептуру производства полукопченых колбас «Краковская» и «Армавирская» в ООО «Мясная производственная компания»;**
- 2. провести органолептические и физико-химические исследования показателей качества полукопченых колбас «Краковская» и «Армавирская»;**
- 3. проанализировать потребительский спрос реализации колбас «Армавирская» и «Краковская»**
- 4. рассчитать экономическую оценку производства полукопченых колбас «Краковская» и «Армавирская» .**



Рецептура на полукопченые колбасы

Наименование мясного сырья, пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас	
	«Армавирская»	«Краковская»
Сырье несоленое, кг на 100 кг		
Говядина жилованная I сорта	20	30
Свинина жилованная нежирная	20	–
Свинина жилованная полужирная	30	40
Грудинка свиная	30	30
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья		
Посолочная смесь «НИСО-2»	1700	1600
Соль поваренная пищевая	800	900
Сахап-песок	135	135
Черный перец молотый	100	100
Перец душистый молотый	90	90
Чеснок свежий или замороженный очищенный, измельченный	200	200
Оболочка	Белкозин 55	Черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 34мм⁴



Химический состав полукопченых колбас в 100 г продукта

Наименование колбас	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Армавирская	16,1	39,9	0	424	1774
Краковская	15,8	42,5	0	446	1867

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас	
	"Армавирская"	"Краковская"
Массовая доля влаги, %	44,0	43,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	3,2	3,2
Массовая доля нитрита натрия	0,005	

Органолептическая оценка

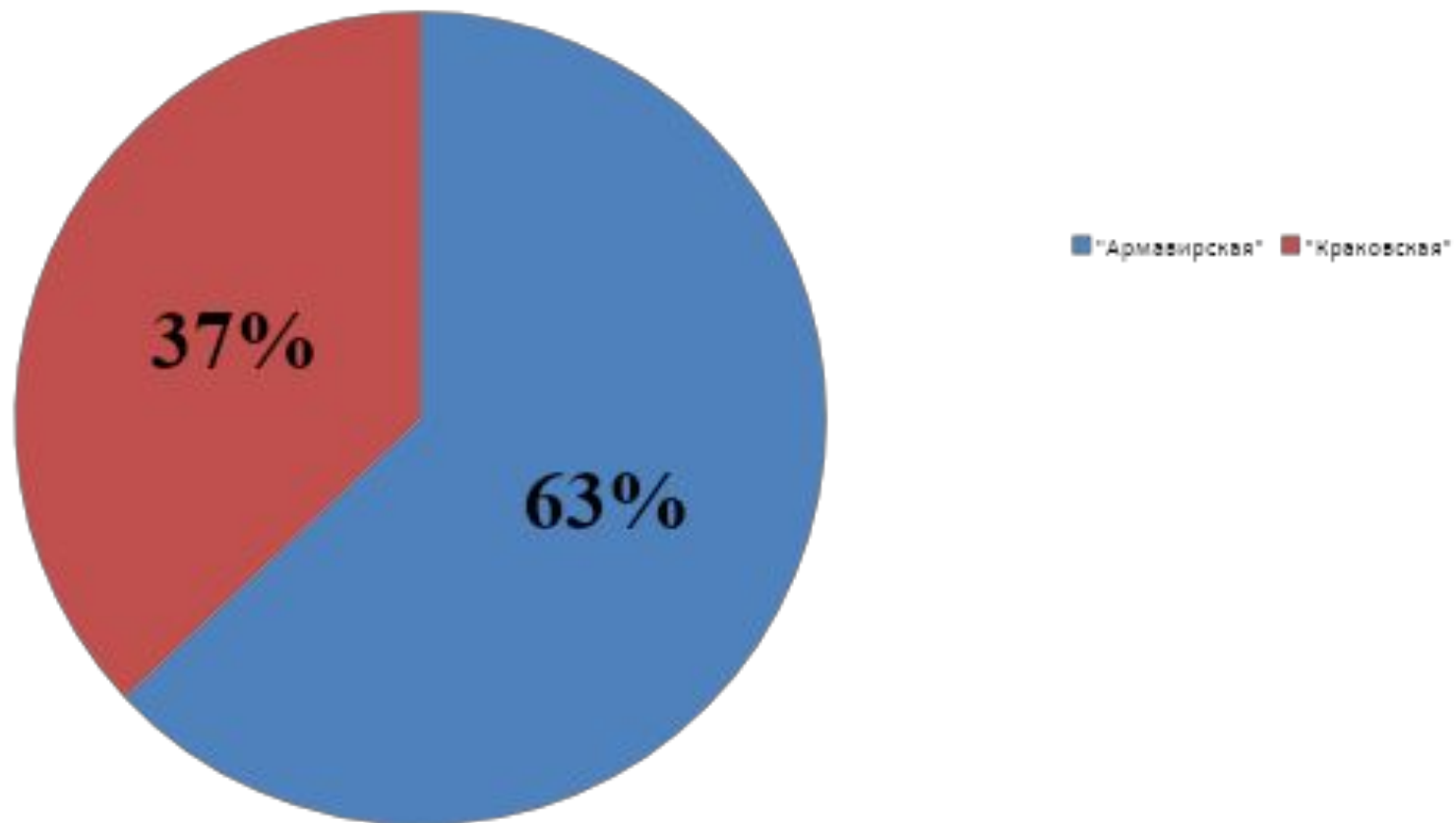
Образцы колбас	Внешний вид	Запах	Вкус	Консистенция	Общая оценка
«Армавирская» (образец №1)	8	8,4	8,1	8	8,1
«Краковская» (образец №2)	8,8	8,6	9	8,6	8,8



Колбаса «Армавирская»



Колбаса «Краковская»



**Потребительский спрос на колбасы
«Армавирская» «Краковская»**

Экономическая эффективность производства полукопченых колбас

Показатели	Наименование колбас	
	«Армавирская»	«Краковская»
Количество колбасных изделий в месяц, кг	2200	1900
Себестоимость, руб/1 кг	235	310
Цена реализации, руб/1кг	386	516
Выручка, руб/ кг,	849200	980400
Прибыль за, руб/1 кг,.	151	206
Рентабельность, %	64	66,4

Предложения производству

На основании проведенных исследований было выявлено, что экономически выгодно производство колбас «Краковская» и «Армавирскую».

В результате проведенного анкетирования было выявлено, что наибольший спрос имеют колбасные батоны с небольшой массой. И исходя из этого рекомендуем предприятию уменьшить массу батонов.

Спасибо за внимание!