

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«ВОЛЖСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ «ВИТТ»)

«ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»



ВЫПОЛНИЛА:
Студентка 305 группы
Атлашева Л.А.

НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ:
Миронова С.Г.

Актуальность, цели и задачи данной темы:

Мясо — это источник полноценных белков животного происхождения, необходимых для построения тканей организма человека, синтеза и обмена веществ, а также источник фосфора, принимающего участие в физиологической функции нервной ткани, жира, витаминов группы В, микроэлементов.

Цель : Изучение ассортимента и качества колбасных изделий.



Задач

и:

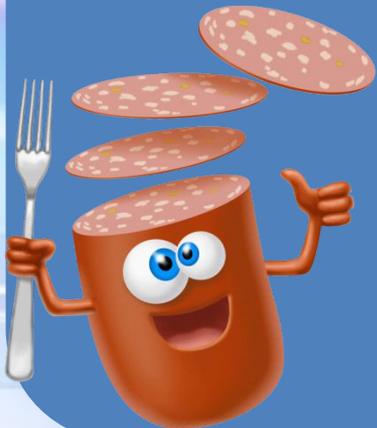


- Рассмотреть химический состав и свойства колбасных изделий
- Изучить классификацию ассортимента и свойства колбасных изделий
- Рассмотрение факторов, формирующих и сохраняющих качество колбасных изделий
- Исследование требований к маркировке на колбасные изделия;
- Изучить качество колбасных изделий, в том числе безопасность сырья и упаковки.
- Исследование

Предмет исследования -
товароведная характеристика
и оценка качества колбасных
изделий.



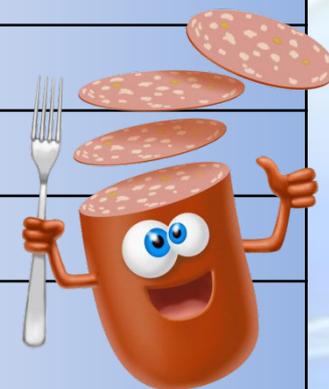
Нормативные документы:



- **ГОСТ Р 52196-2011** - Изделия колбасные вареные. Технические условия
- **ГОСТ 16290-86**-Колбасы варено-копченые. Технические условия
- **ГОСТ Р 53588-2009** - Колбасы полукопченые. Технические условия
- **ГОСТ 16131-86** - Колбасы сырокопченые. Технические условия
- **ГОСТ 16131** Колбаса сыровяленая (суджук)
- Технический Регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) **Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015)** "О защите прав потребителей"
- Постановление Правительства РФ от **19.01.1998 N 55 (ред. от 23.12.2015)** «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров

Химический состав и пищевая ценность

Наименование продуктов	Массовая доля, %				Энергетическая ценность
	Вода	Белков	Жиров	Минеральных веществ	100 г. продукта
					Энергетическая ценность 100 г. продукта
Колбасы варёные	55-77	10-14	14-30	1,5-3,1	711-1322
Колбасы полукопчёные	40-52	18-23	15-45	4,3-4,9	1084-1950
Колбасы сырокопчёные	25-30	21-28	42-48	6,0-6,6	1979-2151
Колбасы варено-копчёные	39-40	17-28	27-39	4,6-4,7	1506-1757
Сосиски	55-60	12-13	20-31	1,8-2,0	620-1356
Зелень	50-80	10-16	10-30	2,0-3,0	830-1676
Окорока варёные	53-57	19-23	20-21	3,0	1096-1167
Крупнокусковые сырокопчёные	21-37	7-10,5	47-67	4,7	1954-2633



Классификация

Колбасные изделия



Вареные

Полукопченые

Копченые

Вареные

Сосиски и сардельки

Мясные хлебы фаршированные

Ливерные колбасы

Кровяные

Паштеты

Зельцы и студни

Высший, 1, 2 сорта

Варенокопченые

Сырокопченые

Сыровяленые

Высший, 1, 2

Высший, 1, 2

Высший, 1, 2
1, 2, 3 сорта

1, 2, 3 сорта

1, 2, 3 сорта

1 сорт

Высший, 1, 2 сорта

Высший, 1 сорта

Высший, 1 сорта

На сорта не делят

Требования к качеству

Основным нормативным документом в области терминологии мясных продуктов является ГОСТ 18158-72. Качество колбасных изделий оценивают по внешнему виду, цвету и состоянию поверхности, вкусу и сочности, виду на разрезе (структуре и распределению ингредиентов) и консистенции. Определяют также содержание влаги, поваренной соли, нитрита, крахмала и фосфора. Кроме того, отмечают дефекты изделий, а также определяют степень их свежести.



Результаты исследования *колбасы «Докторской» Высший сорт*

Показатель	Оценка качества		Заключение
	По ГОСТу	Факт	
Внешний вид	Батон с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	Батон с чистой, сухой поверхностью	Соответствует ГОСТу
Форма	Прямые батоны с перевязками.	Прямые батоны с перевязками.	Соответствует ГОСТу
Цвет и вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет от светло-розового до темно-розового, однородный, без пустот.	Розовый, однородный, нормальный..	Соответствует ГОСТу

Результаты исследования *колбасы «Докторской» Высший сорт*

Консистенция	Упругая.	Упругая.	Соответствует ГОСТу
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, вкус может быть слегка острый, в меру соленый	Приятный, без посторонних привкусов и запахов	Соответствует ГОСТу
Товарная отметка батон (вязка)	Концы зажаты зажимами на концах, на одном конце шпагат с петлей	Концы зажаты зажимами на концах, на одном конце шпагат с петлей	Соответствует ГОСТу

ЗВЕНИГОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ

Вся сила в мясе!



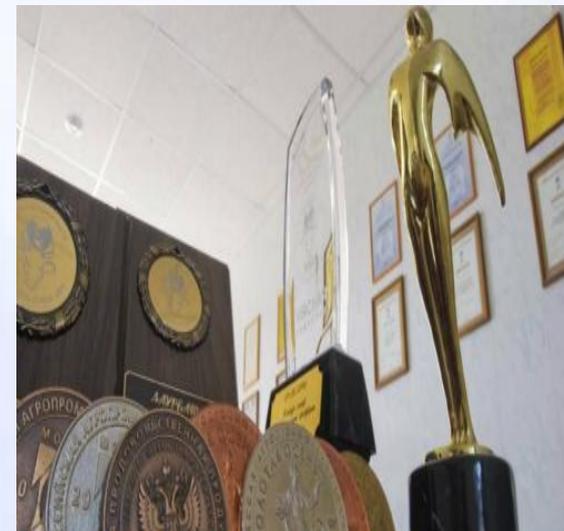
Сотрудники ЗМК



Хозяйство ЗМК



Награды



Производство



***Спасибо за
внимание!***