

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 отношениях 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 – Рецепт бургатских и тувинских бууз на 100 кг

Наименование	Бурятские	Тувинские
Сырье для фарша, кг на 100 кг несоленого сырья		
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
Пряности и материалы для фарша, кг на 100 кг фарша		
Соль поваренная пищевая	1,2	1,5
Тувинский дикий лук		0,5
Сырье для теста, кг на 100 кг сырья		
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!